cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN Alimentos Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP:

INSTITUCIÓN: MARY VILLAMIZAR

FECHA: 20-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/ND no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI MIX AM	PAN	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	TORTILLA DE HUEVO	1	1	1	1	1	1	1	1	
	LECHE ENTERA	1	1	1	1	1	1	1	1	
	NORDORINA	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: 00000565

SGT

FIRMA

Nombre:	Dora M Rojalino V
Documento:	22958236
Cargo:	Inspector de campo
Firma:	Dora M Rojalino V

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 21-08-2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: CPA - CAMILO TORRES.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Harina de maíz	500gr	070525 00:15	7-may-26	RSA0012974-2024	C	C
2	Sal	500gr	6220625	— —	— —		
3	Mantequilla		3270725	22-en-26	RSA0004515-2024	C	C
4	Aceite.		08-05-25	08-05-26	RSA0003676-2022	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C

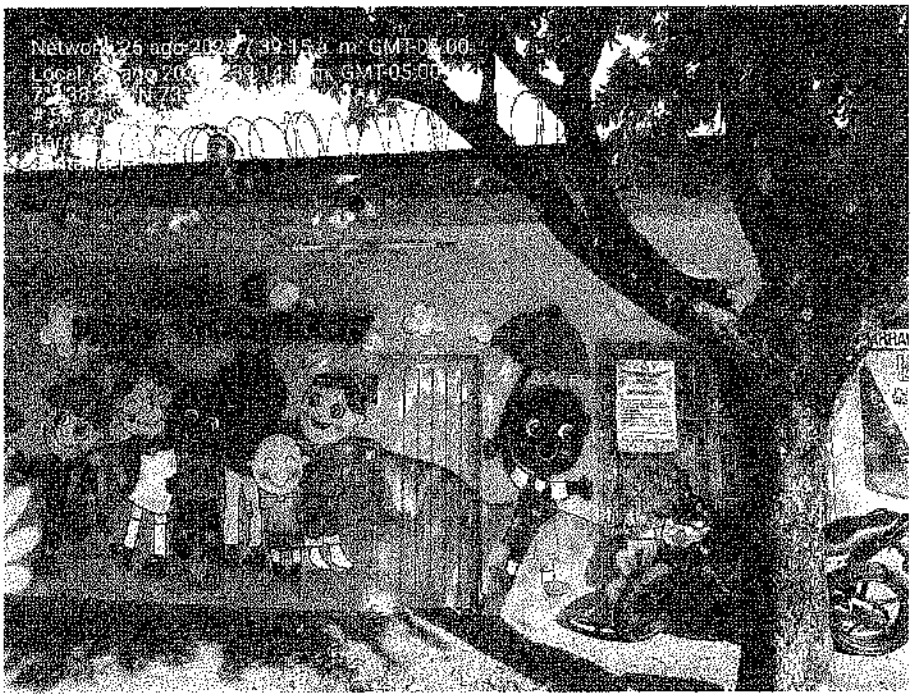
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	
	00000466				

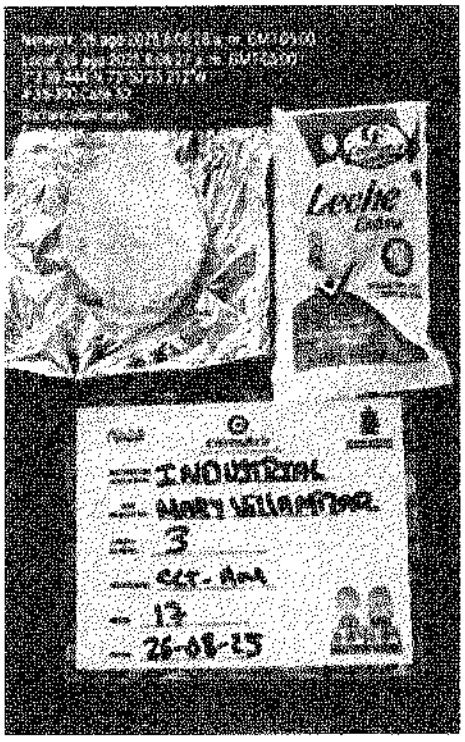
56

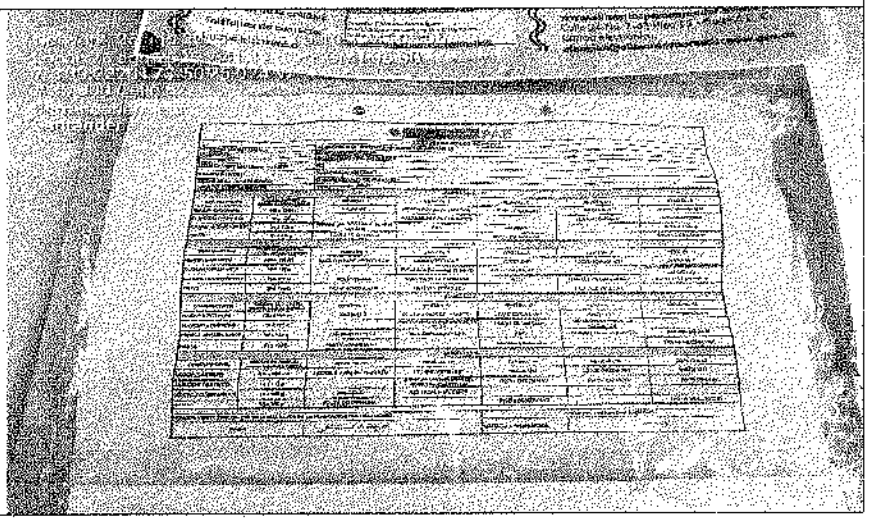
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 26 DE AGOSTO DEL 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: MARY VILLAMIZAR
MODALIDAD: MIX-AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA; 7:39 AM
HORA SALIDA VISITA 8;33 AM

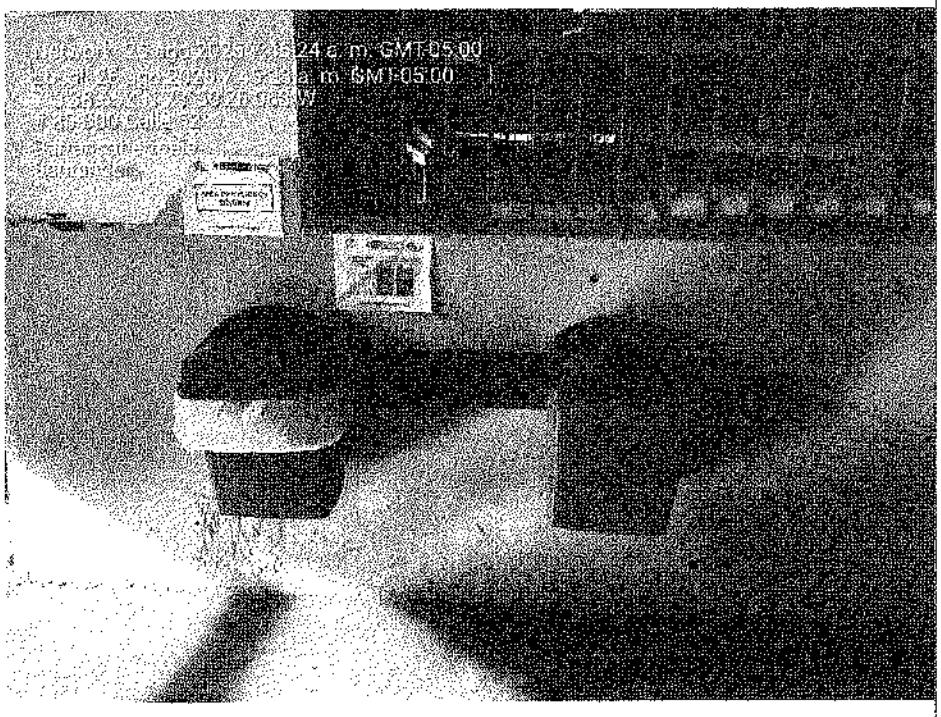
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

693000000

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	  LOTE: 23301 VENCE:19-11- 2025

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

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

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
HALLAZGO; SE EVIDENCIA QUE UNO DE LOS CONTENEDORES EN LOS QUE SE MANTIENE EL COMPLEMENTO PARA LA DISTRIBUCIÓN SE ENCUENTRA ROTO	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	I.T. INDUSTRIAL				
Fecha de la visita:	20/01/2025	I.E / Sede Educativa:	CHICO.		
Operador:	CONSORCIO PAE YARUQUIES		Cupos Adjudicados	191	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X			191	

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión ;	NC	Congelador con Fondo Oxidado
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NC	No tienen trampa de grasa
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.A	No tienen tanque
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	NC	No se llevan

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricacion	**Calificación**	**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NC	NO CUENTA CON VISITA

0000474

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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

Institución Educativa	IT INDUSTREAL					Chico				Fecha Visita:		20-08-25			Hora Inicio:		6:48am		
Dirección:										No Contrato Interventoria		2656-25			Hora de terminación:		1:42am		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					2703-25													
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca							Número de menú programado				Se presentaron Intercambios			SI	No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración							Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización			SI	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9				
		2	4	6	8	10					2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico	Tortilla de huevo											55	54	53	50	
Cereal acompañante	Pan											82	80	81	80	
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

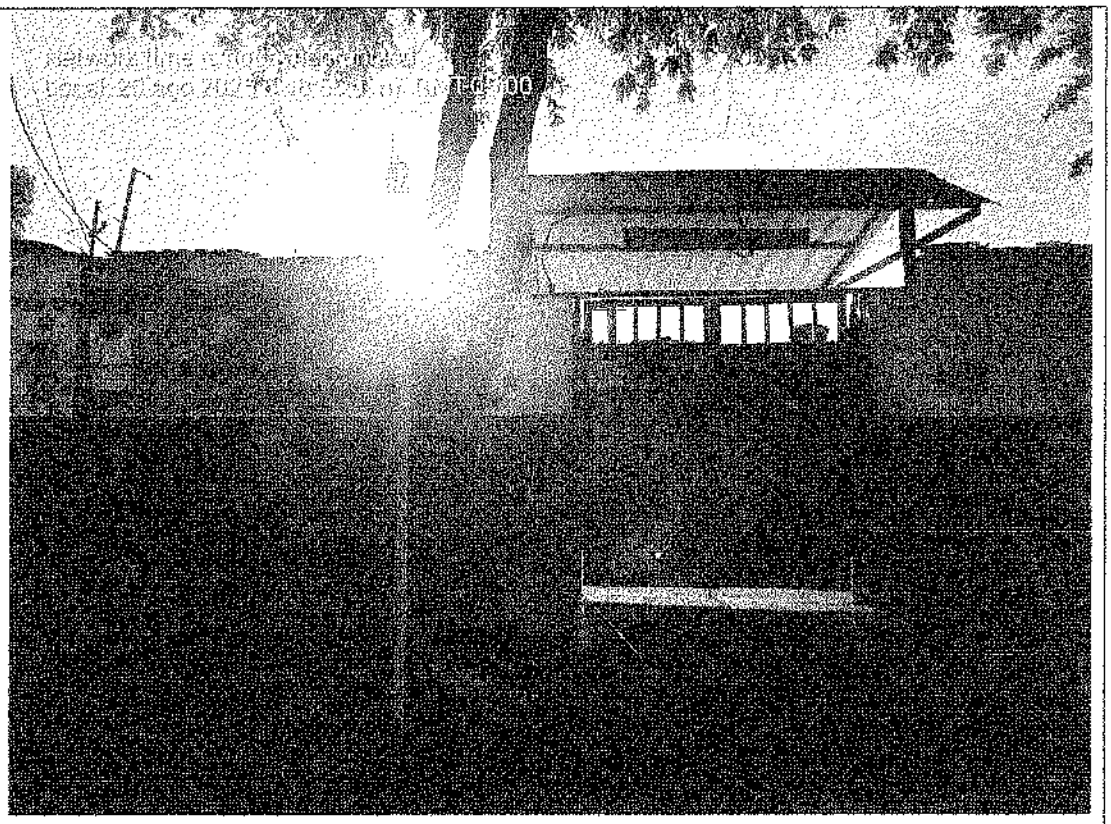
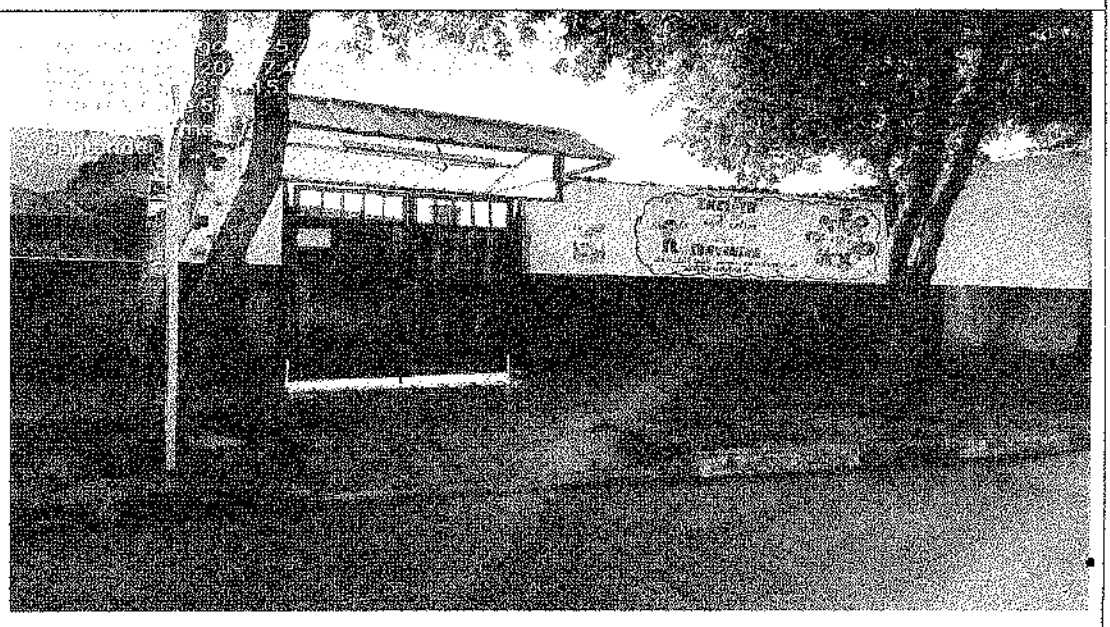
PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

00000576

536

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

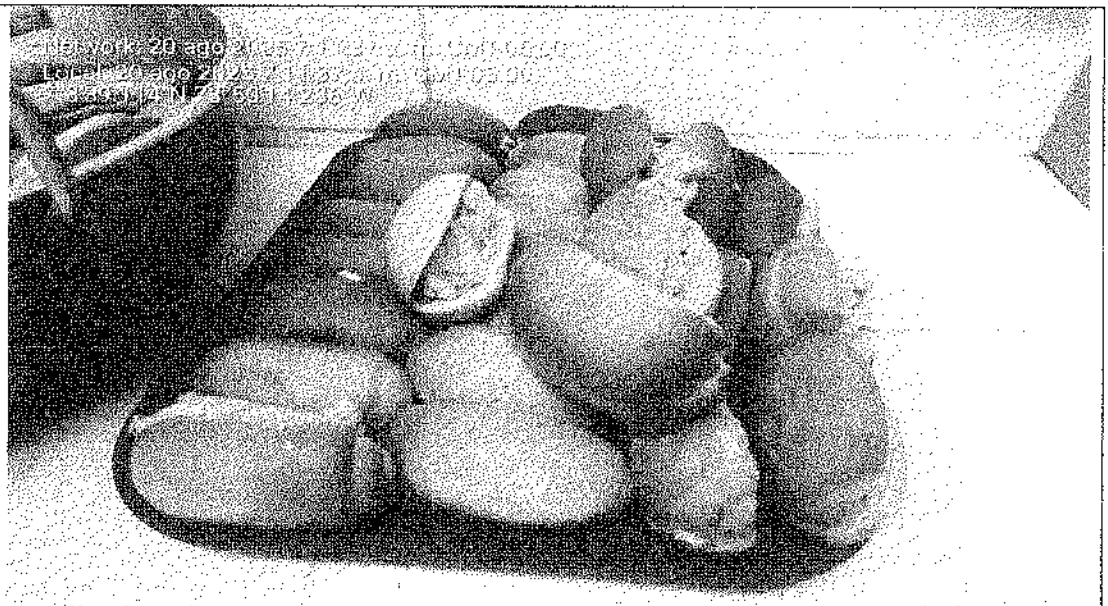
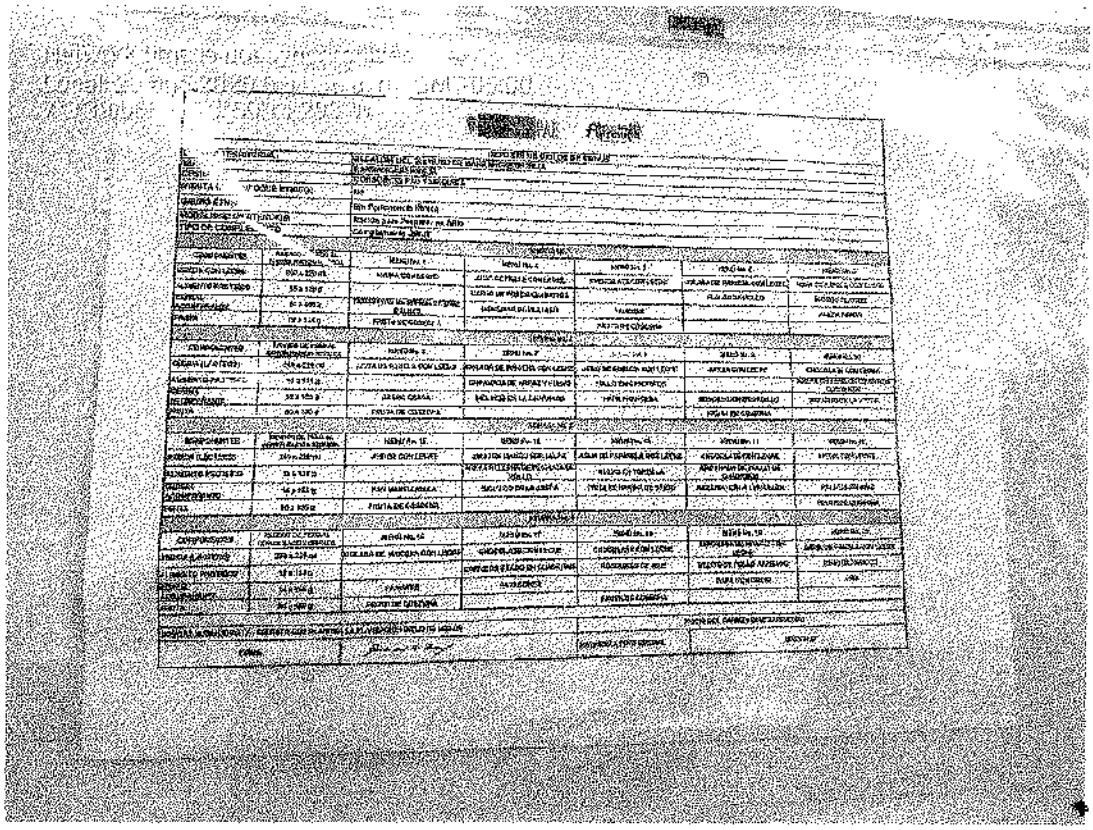
FECHA: 20 DE AGOSTO DEL 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR : CHICO
MODALIDAD: PS- MIX AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 6:40 AM
HORA SALIDA VISITA:

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

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

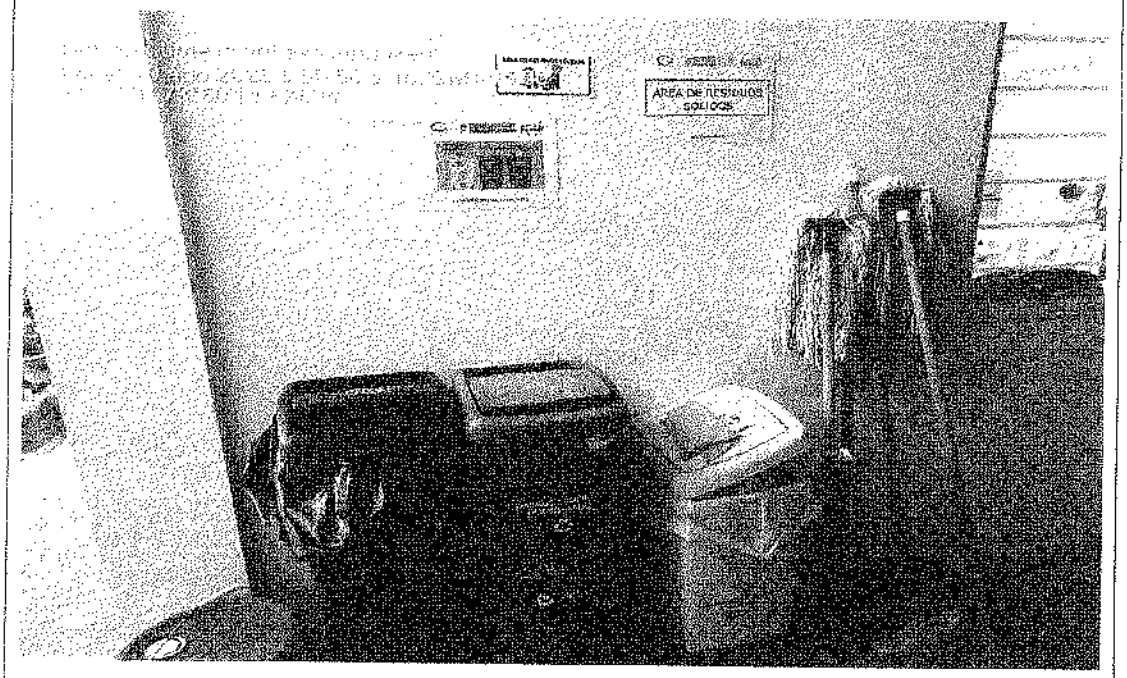
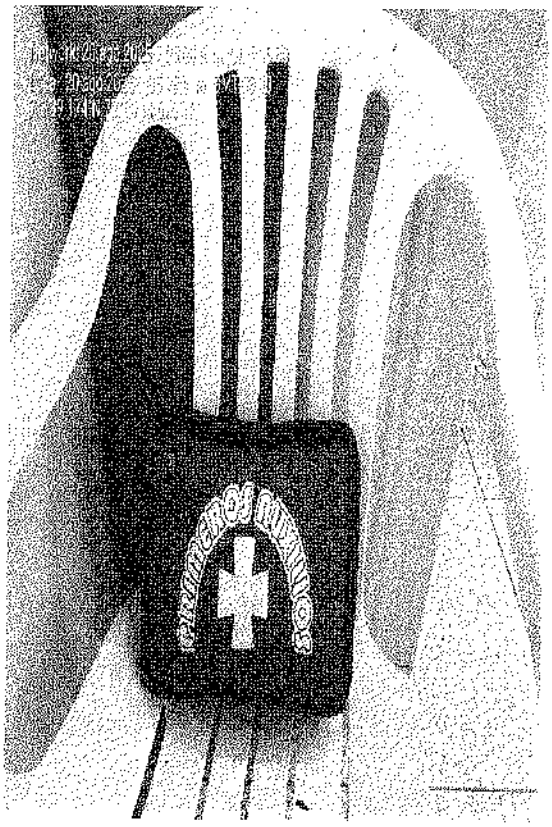
3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

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

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

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

582

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

0000582

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un nuevo país — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Blanca Duran de Padilla	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Con el centro	Fecha Visita:	20-08-25	Hora inicio:	11:30
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	12:30
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—		—
No titulares de derecho atendidos	361	No de visita	4	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 13 Semana: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Denizarit Arizo manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Dsnis A. Perez R Insp Campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

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

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	44	PORCENTAJE %	71 %
CONCEPTO FINAL				conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	=		
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
4	—	—

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	0	Area de servido no cuenta con instalaciones adecuad. y area de consumo. les da el sol a los estudiante.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos no lisos
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.	0	Paredes no son adecuados, sin baldosas, pintadas
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.	1	
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.	0	se evidencia iluminacion en mal estado
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.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Extractor sin malla adecuada.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realice mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	pisos partidos

0000484

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Bienestar para Aprender | Alcaldía Distrital Barranquilla

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

CÓDIGO: [illegible]	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: [illegible]	PÁGINA 1 de 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 FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		16	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	62.5 %

I. 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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
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.	0	Se evidencian utensilios sucios
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	Sin registro de T°
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.	0	Sin registro de T°

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

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	Sin dotacion de delantal

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.	0	no acreditan registro de capacitacion
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.4%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	productos nuevos sin fichas tecnicas
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	actualizar rotulacion

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no hay registro de mantenimiento a filtros de agua

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76.9%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

0000486

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Gobierno PAE — Todos por un nuevo país — Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO FOR-147	VERSIÓN 0	FECHA DE EMISIÓN 19/04/18	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón por la cual no se asigna el puntaje)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	Cucharas y platos con presencia de grasa mal lavados
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	Falta UN campana extractor Extractor 3, Gramero, termometro nevera 3, filtros 1-2.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón por la cual no se asigna el puntaje)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón por la cual no se asigna el puntaje)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0	modificar o cambiar información se evidencia con tachones
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin soporte CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.3%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Denizon't Rizo	Cargo:	Manipulador
N° de celular Manipuladora	3134618006	Firma	Denizon't Rizo
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Asiris S Perez R	Cargo:	Insp. campo
Realizada por:		Cargo:	

18500000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	Blanca Doran de Padilla																		
Dirección:	Cerca el centro																		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES																		
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca															
	Gramera	X		Fecha de última calibración	25-05-25														
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9														
	2	4	6	8	10														

CODIGO SGI-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1
Fecha Visita:	20-08-25	Hora inicio:	11:30
No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación:	12:36

Número de menú programado	13	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 / 2	3 X / 4	5 / 6	7 / 8	9 / 10

COMPLIMENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo con cebolla						51	56	53	50	C					
Cereal (arroz)	Arroz Blanco						142	145	145	140	C					
Leguminosa	Frijoles						126	122	123	120	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa con guiso						91	96	92	90	C					
Verdura fría o caliente	Ens Pico de gallo						92	93	90	90	C					
Fruta	jugo mango con leche						216	215	216	200						
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE												6				
NO CUMPLE												0				

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES:

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000588

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 20-08-25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Blanca Duran Padilla

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Pulpa pita	1 Kg	20-06-25	Dic 2026	RSA-0004338-2024	C	C
2	Arroz Algran	500 gr	04-07-25	04-07-26	RSA-0010839-2021	C	C
3	frijol	500 gr	26-06-25	26-06-26	N. A	N. A	C
4	Leche	500 gr	01-08-25	01-08-26	RSA-0024097-2023	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C

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

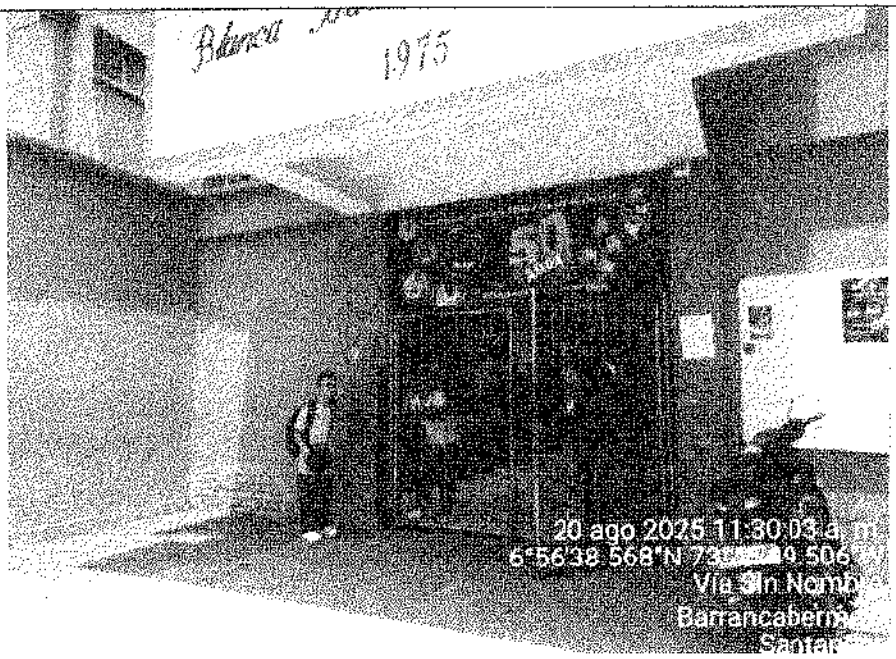
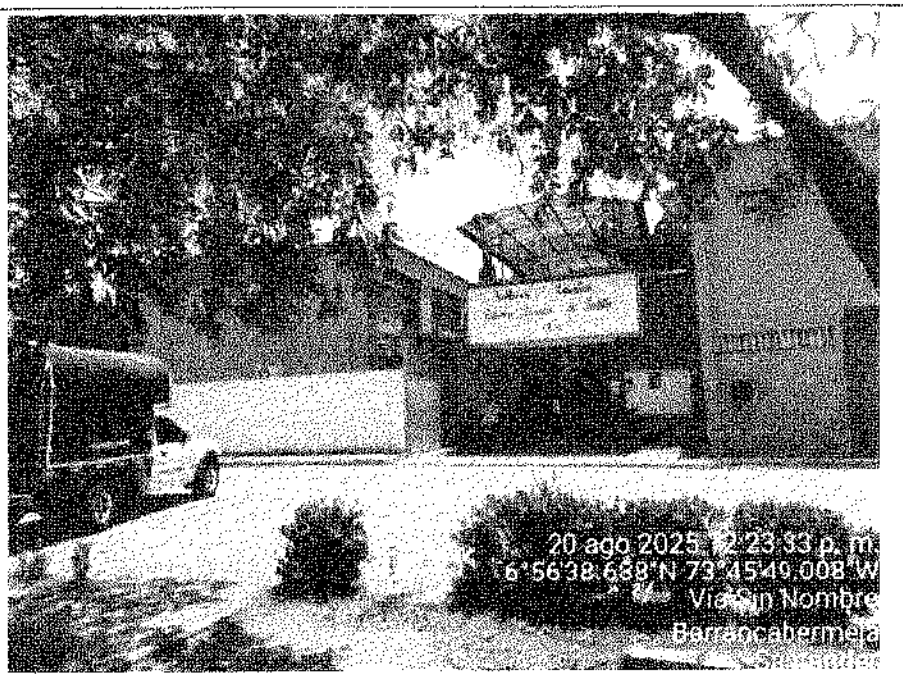
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE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

SPS

00000189

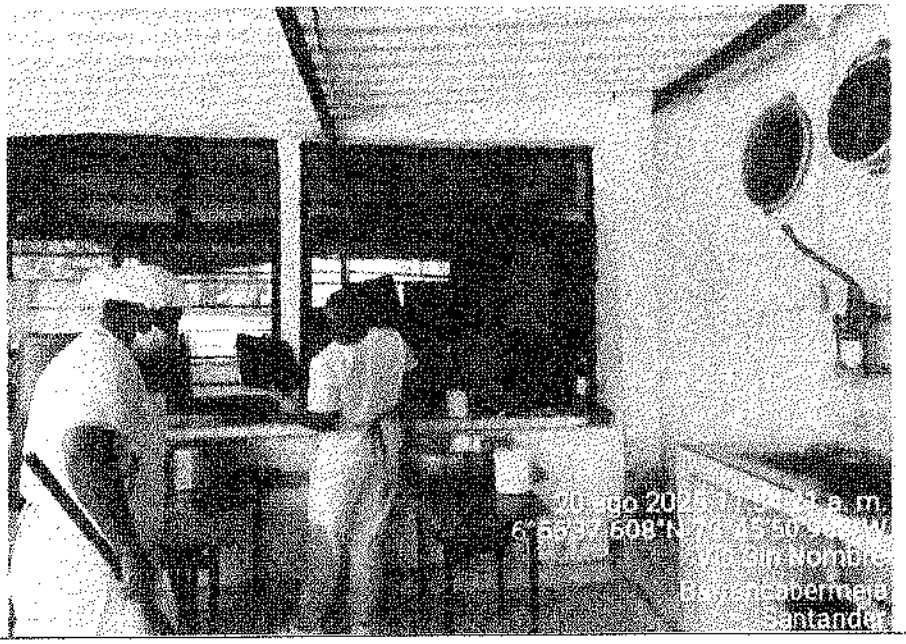
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 20/08/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: BLANCA DURAN DE PADILLA
COMEDOR ESCOLAR: BLAMCA DURAN DE PADILLA
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 11:30
HORA SALIDA VISITA: 12:30

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

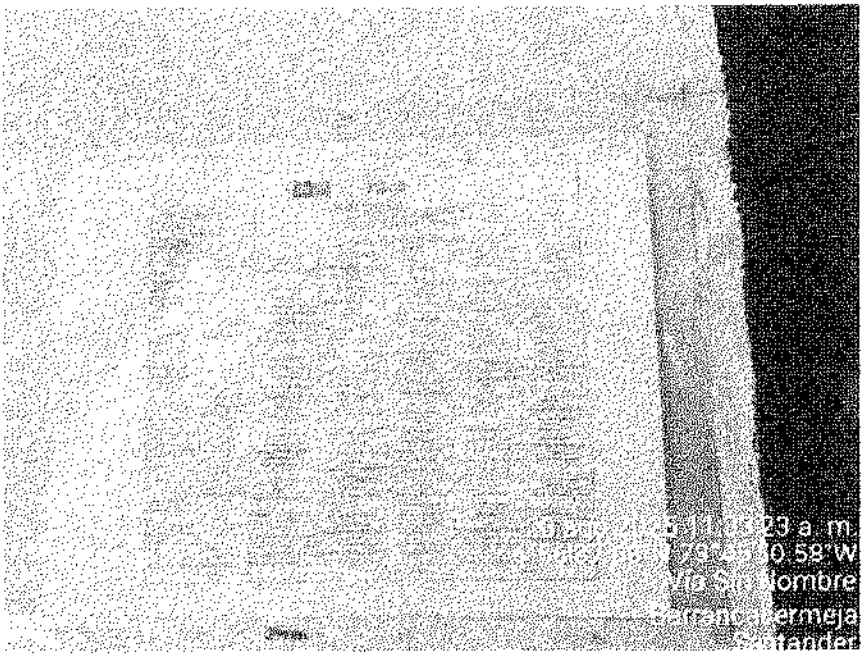
542

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

2600692

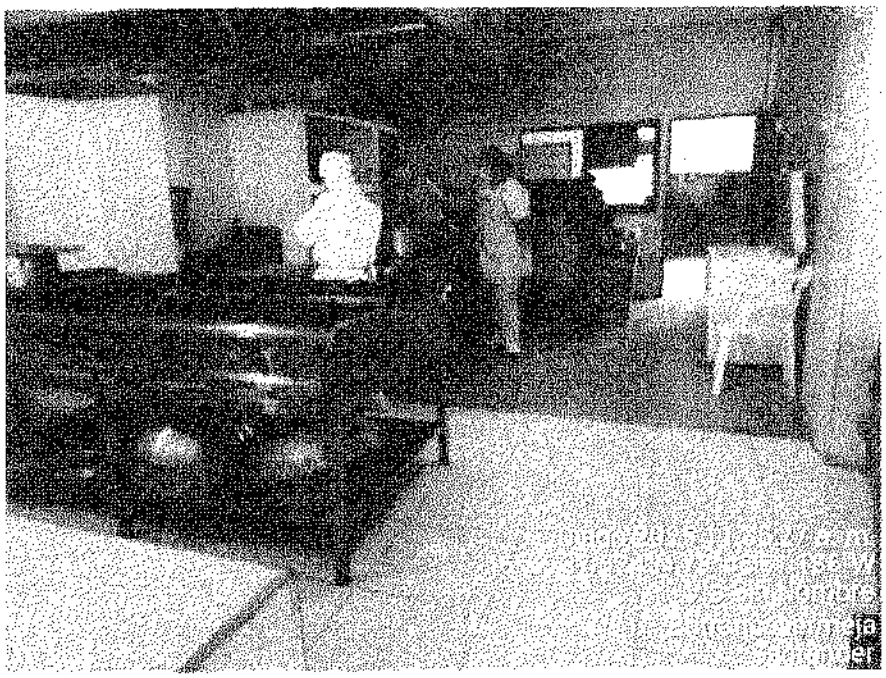
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN EXTINTOR VENCIDO	

26 ago 2025 11:34:14 a. m.
6°56'37.5"N 73°46'50.0"W
Vía Sin Nombre
Barrancabermeja
Santander

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

	
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

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

10.ÁREA DE SERVIDO AREA DE CONSUMO SE EVIDENCIA RESOLANA	
HALLAZGO: PLQTOS Y CUCHARAS CON LIMPIEZA DEFICIENTE	

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

HALLAZGO: TECHOS NO ADECUADOS DE DIFICIL LIMPIEZA	
HALLAZGO: PISOS ROTOS	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

598

CÓDIGO PAE-FT-16	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA):	PÁGINA 1 de 3

Institución Educativa	Ciudadela Educativa del Magdalena Medio.	Sede Educativa: Colectivo 16 de Mayo.		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	#57-4 Calle 43	Fecha Visita:	20/08/25	Hora inicio:	8:16 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	10:07 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI: NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	450	No de visita	2	Tipo de ración: 4 - am	Minuta: 3 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	* Katherin Gutierrez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Castillo Gomez. Inspector de campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	77.5 %
CONCEPTO FINAL				Conforme Con observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS:

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	4	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: "(C) CUMPLE Y/O (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)"

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir hallazgos encontrados o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	La edificación e instalaciones no cuentan con las condiciones para facilitar la limpieza.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Los techos no se encuentran diseñados de un material para garantizar las condiciones higiénico-Sanitarias.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	El área de distribución no cuenta con las condiciones higiénico - Sanitarias.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Rejillas en mal estado.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla 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 cuentan con malla antinsecto.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No están hechos con un material que facilite o garantice las condiciones higiénico-Sanitarias.

4936-24

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: PO-01 | VERSIÓN: 01 | FECHA DE EMISIÓN: 3/08/2012 | PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	Les hace falta algunos elementos de aseo (hipoclorito)
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	30%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No cuentan con termometro ni registros.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A.	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A.	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

V. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. 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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barranquilla | Alimentos para Aprender

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

CÓDIGO: PAE-FO-[illegible]	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: [illegible]	PÁGINA 4 de 7

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

000000 000000

201

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518407

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCION GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

T0200000

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518406

Fecha de emisión: 2025-08-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jean Phierre Ballesteros #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518406
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	NE °C	**Empaque**	Tubo
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/mano	16	Máx 100
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/mano	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

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

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna INOQUALAB para manipuladores

203

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518406

Fecha de emisión: 2025-08-21

PROCESA: **AUTORIZA:**

EE. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

203

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518404

Fecha de emisión: 2025-08-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche entera		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518404
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	21404	**Fecha Vencimiento (+)**	31/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/mL	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/mL	<3	< 3
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	Máx 10000
Recuento de Esporas aerobias*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	< 10
Recuento de Esporas anaerobias*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	< 10

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

205

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518404

Fecha de emisión: 2025-08-21

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

Observaciones:
Valores de referencia según: DECRETO 616 2006

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518403

Fecha de emisión: 2025-08-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt sabor fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518403
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	204	**Fecha Vencimiento (+)**	05/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

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

0000206

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518402

Fecha de emisión: 2025-08-21

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt sabor Melocotón		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518402
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	204	**Fecha Vencimiento (+)**	05/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

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

209

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518402

Fecha de emisión: 2025-08-21

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

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

0000209

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518401

Fecha de emisión: 2025-08-21

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102566795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Consorcio PAE Yariguies
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-08-13 - 08:41:00
Cadena Custodia	21276
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt sabor mora		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-13	**No. de Muestra**	2518401
Fecha de análisis	2025-08-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	204	**Fecha Vencimiento (+)**	05/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	200 - 500

Anotaciones:

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

0100210

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2518401

Fecha de emisión: 2025-08-21

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

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

212

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 5

0000212

Calle 37 Nº 42 – 294, Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 2656-25	Aprender

Desarrollo de la Agenda

El dia Viernes 15 Agosto del Año 2025 nos reunimos equipo Interventoria CORNUTRIR Con # de Contrato 2656-25 y el Consorcio PAE Yanigues con # de Contiato 2703-25 en acompañamiento de la Secretaria de educación.

*Saluda
*Presentación Equipos de trabajo
*Socialización Inicio Nuevo Contrato
*Hallazgos
*Infraestructura Instituciones Educativas
*Socialización Formatos por parte Interventoria
*Dudas e inquietudes Consoicio PAE Yanigues
*Hallazgos a mejorar

Se da Por finalizada la reunión a las 6:30pm, se programa nuevo encuentro para socialización del nuevo Contrato para el dia lunes 29 de septiembre del 2025 a las 3:00pm en la oficina de la Interventoria CORNUTRIR

A la siguiente Acta Firman los Asistentes..

cmm213

215

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

VISITAS UNIDADES APLICATIVAS

AGOSTO 2025

00000215

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

218

CÓDIGO PAE-F-[ ]	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 01/07/21	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	Institución Educativa El Castillo	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 33 # 49-9	Fecha Visita:	18 Agosto 2025	Hora Inicio:	7:11 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:01 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 104 PM 62 166	No de visita	2.	Tipo de ración: RI-AM	Minuta: # 10 Semana: # 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Eleyin Patricia Mayor Arenas Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Jindy Paola Plata Nieto Nutricionista		
Visita técnica		Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

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

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	34.	PORCENTAJE %	87.17%
CONCEPTO FINAL				Aceptable con observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtredas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración Industrializada	Observaciones:
—	1	—

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y BARRERAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y 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 moños, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No cuentan aun con espacio físico para el depósito de residuos sólidos
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuenten con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

218

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

29

			CODIGO DE ITEM	VERIFICACIÓN	PUNTAJE
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1.	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1.	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1.	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No cuentan con instrumentos de medición.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAS 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	

6120000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

220

CÓDIGO: FO-PAE-001	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 2020-01-01	PÁGINA: 4 de 5

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 manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No cuentan con tanque almacenamiento de agua.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se hace uso hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No cuentan con recipientes de material sanitario
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.77%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	No	

0220000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

221

CÓDIGO: GG-PO-1	VERSIÓN: 07	FECHA DE EMISIÓN: 14/07/2021	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	No	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	No	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	No	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	No	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	—		—		—

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se cuenta con control y registro de temperatura. (sin termómetro)

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		1		50%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	—		—		—

XI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		3		100%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Eliana Patricia Mayer Ar	Cargo:	manipuladora
N° de celular Manipuladora	3178400544	Firma	Eliana Patricia Mayer Ar
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Sindy Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista
Realizada por:		Cargo:	

1220000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

Institución Educativa	Institucion Educativa el Castillo Sede Primaria Letras Bajas						Fecha Visita:	1T Agosto 2024			Hora inicio:	7:11 am						
Dirección:	Cra 33A 19-9						No Contrato Interventoría	4937-24			Hora de terminación:	10:01 am						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			4936-24														
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HD	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 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9						
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera UHT	200ml	208ml	213ml	200ml	C	216ml	218ml	226ml	220ml	C					
Derivados del cereal	Galleta de leche	24g	25g	17g	25g	C	40g	43g	44g	40g	C					
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Azúcares y dulces	Bocadillo Rompope	25g	10g	Ag	15g	C	15g	Ag	19g	15g	C					
Queso																
Ración Mb																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

2/2

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barranquilla | Alcaldía Distrital de Barranquilla | Aprender

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

128

Institución Educativa	John F Kennedy		Sede Educativa:	Sede Principal	ETC: Alcaldía Distrital		Ciudad/ Municipio Barranquilla
Dirección:	Cra 28 a # 44-38		Fecha Visita:	15 Agosto 2025	Hora Inicio:	2:24 pm	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	4:06 pm.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 304 PM 294	648	No de visita	21	Tipo de ración	PM.	Minuta: 410 Semana: 42
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maira Maldonado Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Lilibeth del Carmen Torres Villegas Inspector de Policía.			
Visita técnica			Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

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

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE %	97.43%
CONCEPTO FINAL			Conforme.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	3	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE (C) NO CUMPLE (NC) NA: NO APLICA, NO OBSERVADO)
PS: Preparación en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Entrega distribución final

INSTALACIONES FÍSICO SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (En caso de corrección o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NA	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000228

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

229

			CODIGO DE FOTO	HALLAZGO	ACCIÓN DE MEJORA (CORRECTIVA O PREVENTIVA)	RESPONSABLE
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1			
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1			

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la 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	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	No.	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

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	

6220000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-34	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	John F. Kennedy					Sede Principal													
Dirección:	Cra 18a # Cle-38																		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					4936-24													
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				HP				Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración								Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización			SI	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	X	5	7	9				Alimentos verificados en la visita de	1	3	X	5	7	9		
		2	4		6	8	10				acuerdo al menú entregado	2	4		6	8	10		

Fecha Visita:	9 Agosto 2025	Hora inicio:	7:24pm.
No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación:	8:06pm

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera UHT											206ml	208ml	211ml	208ml	C
Derivados del cereal	Galleta de leche											69g	70g	72g	70g	C
Frutas																—
Azúcares y dulces	Bocadillo											15g	16g	18g	15g	C
Queso																
Ración Mixta																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																30
NO CUMPLE																

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

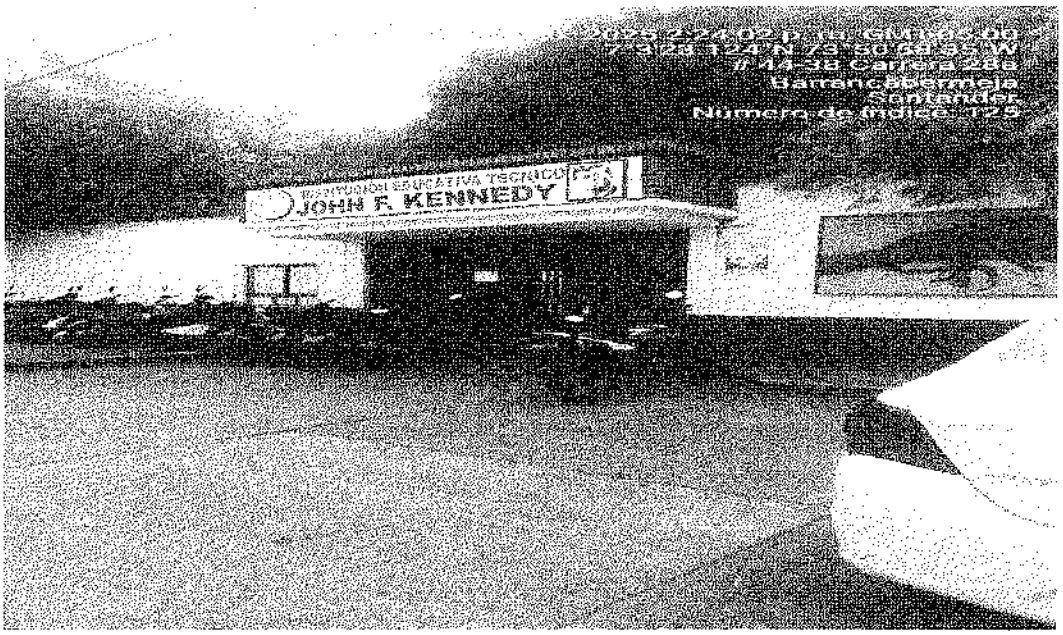
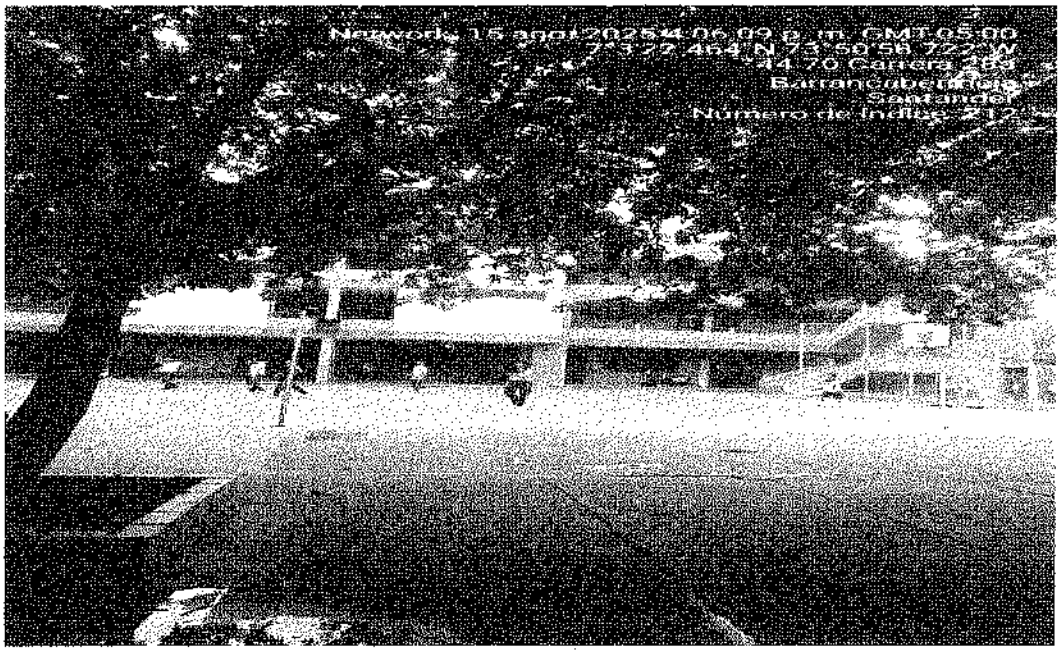
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

00000232

236

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 15/08/2025

FECHA: 15 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOHN F KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: SEDE PRINCIPAL
MODALIDAD: RI PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LILIBETH DEL CARMEN FONSECA VILLEGAS
HORA INICIO VISITA: 2:24 PM
HORA SALIDA VISITA : 4:00 PM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

00000236

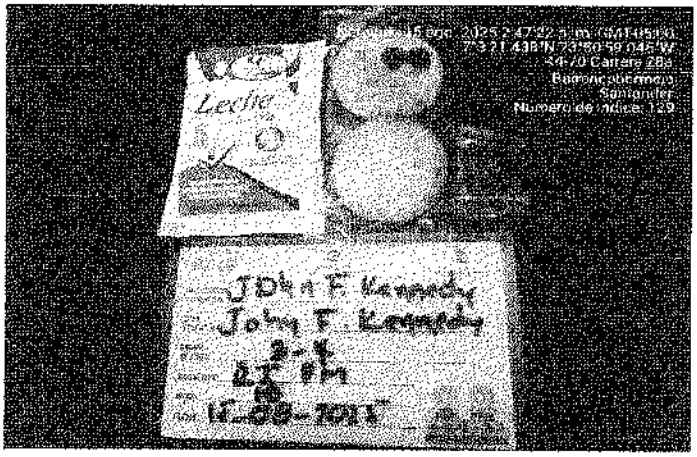
737

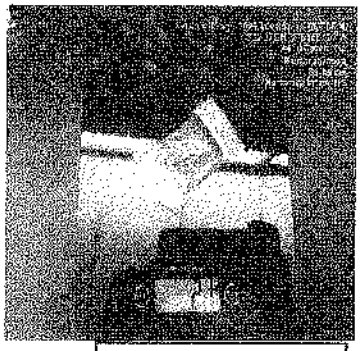
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 15/08/2025

3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO

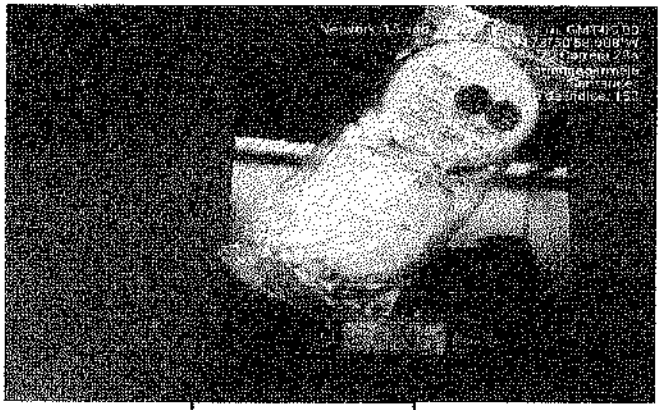


4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

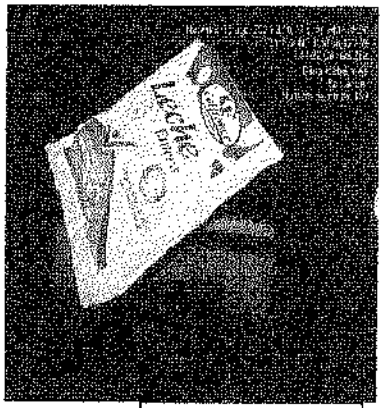




FV: 18-10-2025
LOTE: 20-06



FV: 21-09-2025
LOTE: 20425G



FV: 10-11-2025
LOTE: 22401

1320000237

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

239

CÓDIGO FO-GI-	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN (AÑO/MES)	PÁGINA de 1

Institución Educativa	Diego Hernandez de Gallejo.	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	15 Agosto.	Hora inicio:	2:00
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI X / NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Fiebre fuerte y generan. Oscuri		Vigilia
No titulares de derecho atendidos	511+219 : 730	No de visita	9	Tipo de ración	Alm.
					Minuta: M Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Leiry Lozano	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Javier Mauricio Duran B.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	42.	PORCENTAJE %	27.04 %.
CONCEPTO FINAL				Conforme Con Observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o sugerencia)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Pisos presentan Filtración de Agua Oscura
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	0	No hay area adecuada el Volumen es mayor
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos Con evidencia de Filtración.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Techo Con Puntos de Humedad, Moho Visible
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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 hay el espacio adecuado por los Volumenes.
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.	0	Lamparas Con evidencia de Humedad
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.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la 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	Falta barrera física Interior-exterior
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos Con encharcamiento de agua Oscura.

0000239

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

Institución Educativa								Fecha Visita:	150825.		Hora Inicio:	09:49.					
Dirección:								No Contrato Interventoría	4937-24		Hora de terminación:	10:34.					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			4936-24				Número de menú programado	10		Se presentaron intercambios			Si	No	N/A	
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú entregado	10		Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A	
	Gramera		Fecha de última calibración					Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10				
		2	4	6	8	10											

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO A QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

00000243

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI) .

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

FECHA: 15 Agosto.	Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24	SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Harina Arepa Cpuy	500 gr	L100325	V 10 May 26.	RSA 0822974-2021	C	C
2.	Chocolate de Mesa Agusto.	500 gr	L290425-03	V 29 10 26.	NSA0007445-2019	C	C
3	Aceite de Soya	1000 mL	L080525	V080526	RSA0003678-2022	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

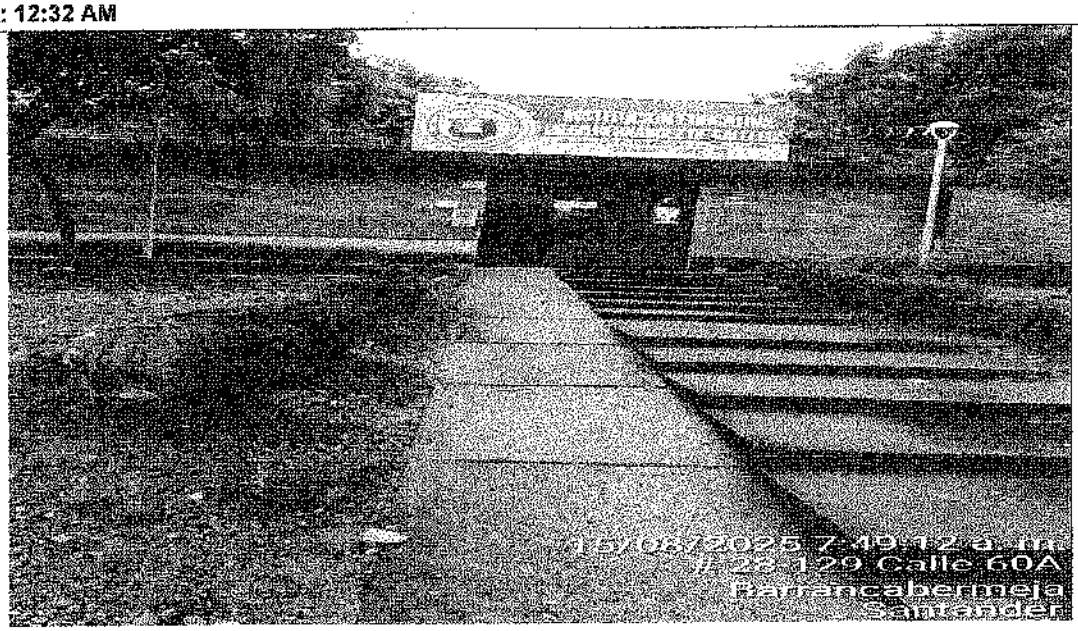
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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

00000244

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

FECHA: 15 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
COMEDOR ESCOLAR: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 07:49 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:32 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

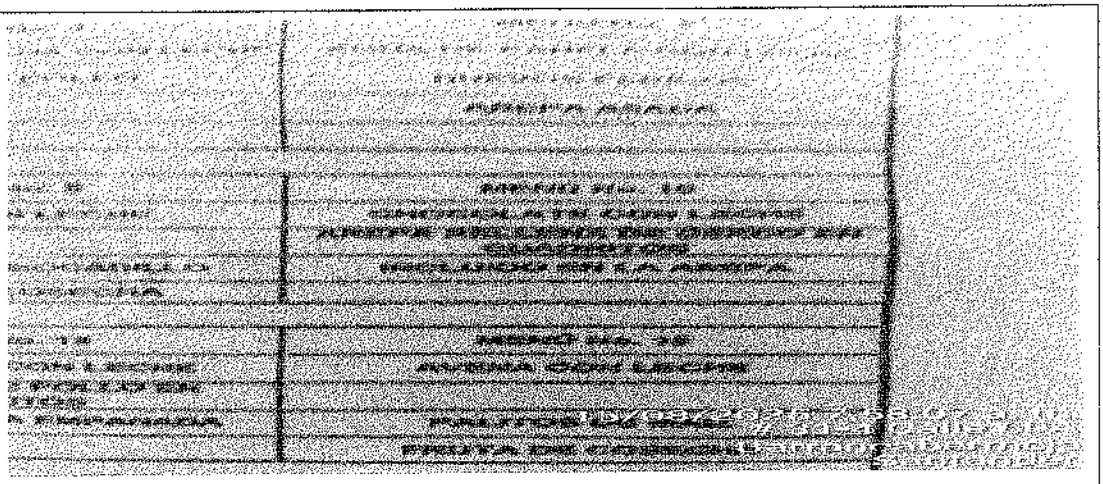
9200000

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

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

1200000

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

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

0000248

249

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

6720000

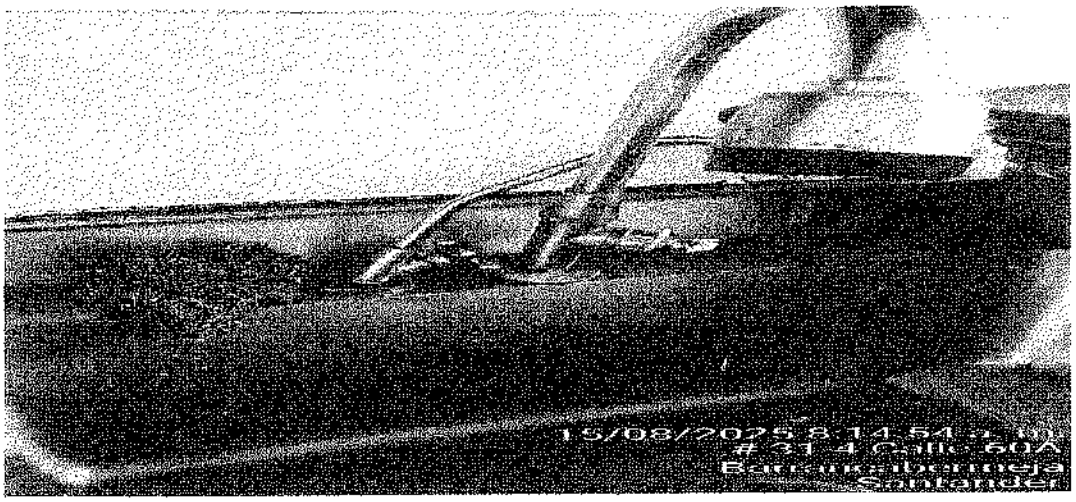
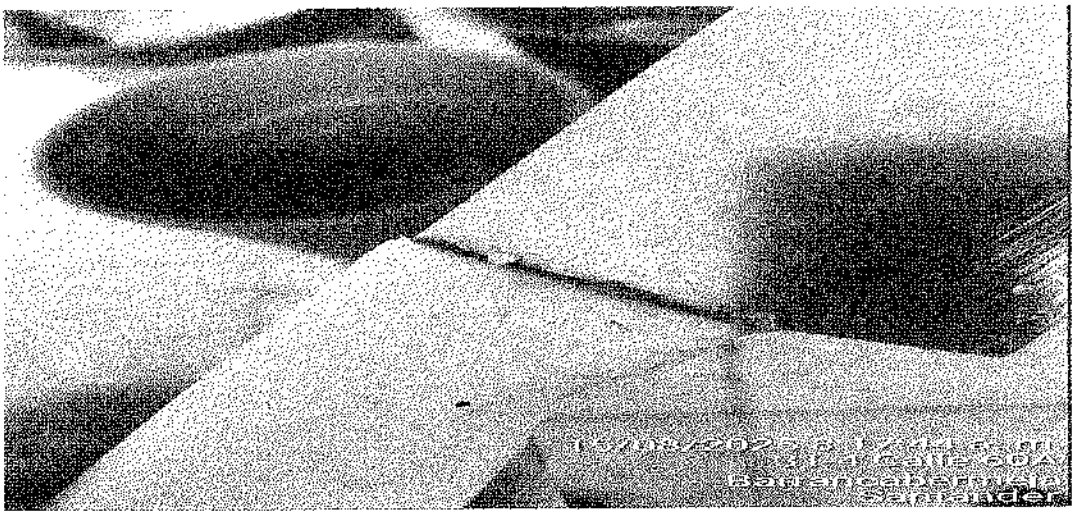
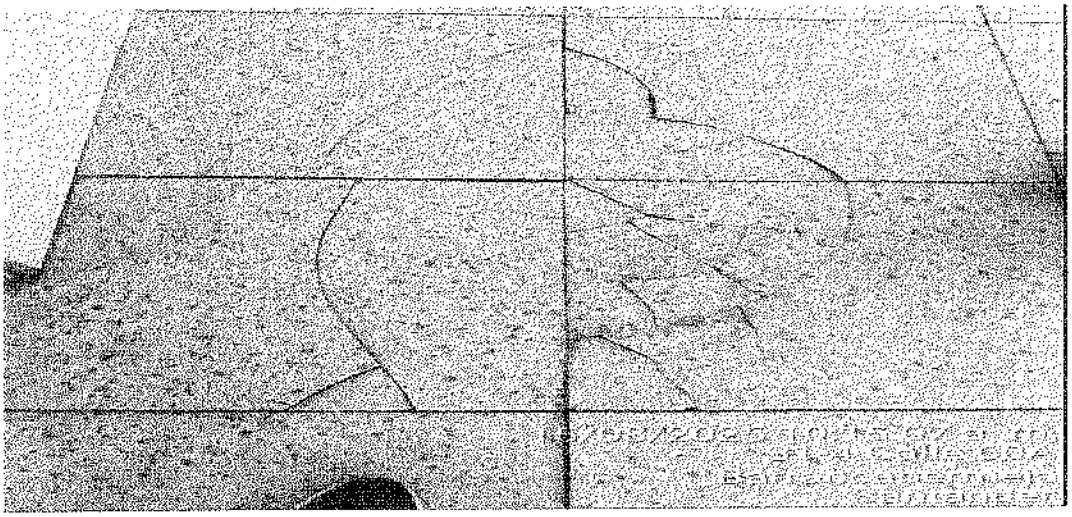
250

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

10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: Presencia de daños y hongos producto de humedad en estructura de comedor, albergue de microorganismos	

0520000

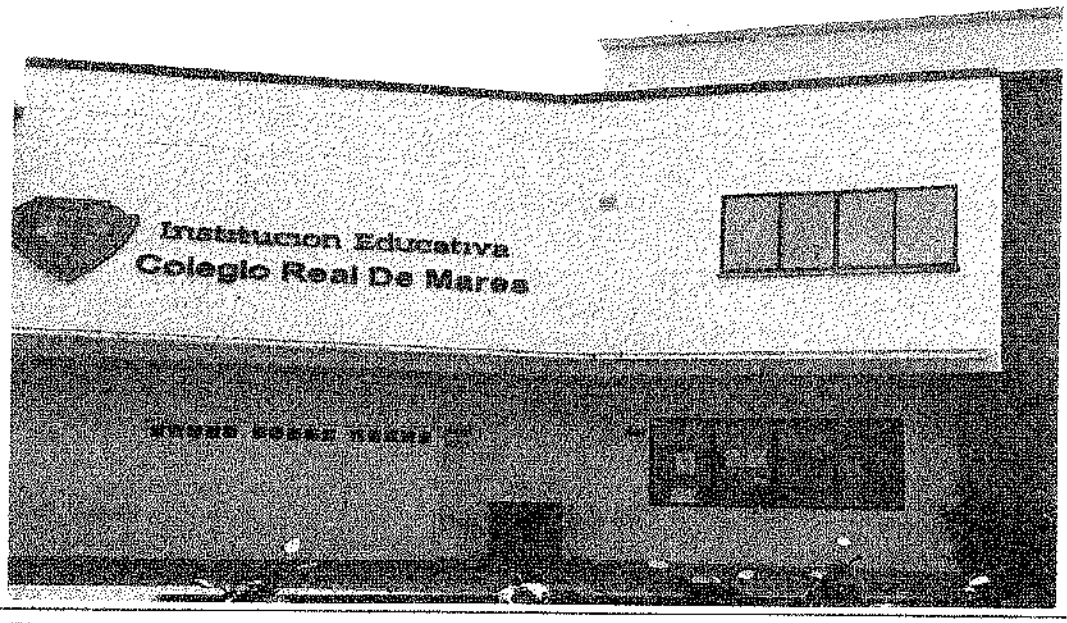
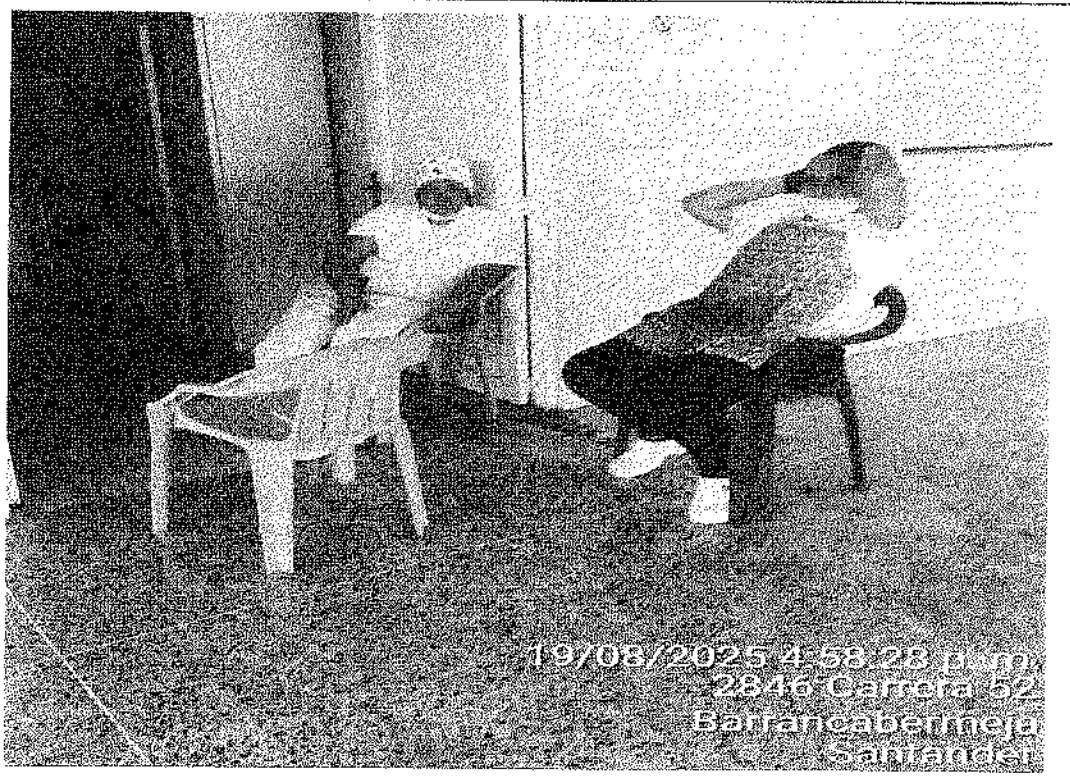
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Daños en sistema hidráulico de griferías del comedor , hongos en baldosas	
HALLAZGO: Reeducar al personal manipulador en limpieza y desinfección , problemas de higiene, se observa que no hay supervisión	
HALLAZGO: Daños generales en pisos, baldosas con humedad y agrietamiento de pisos	

15200000

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

FECHA: 19 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: REAL DE MARES
COMEDOR ESCOLAR: REAL DE MARES
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO- ACCION PRIORITARIA INUNDACION COLMATACION DE CAÑERIAS
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 11:10 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:32 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
3.PERSONAL MANIPULADOR, Personal que atendió la emergencia	

0000252

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL				
Fecha de la visita:	15/08/25	I.E / Sede Educativa:	LARA PARADA		
Operador:	CONSORCIO PAE TABIGUES		Cupos Adjudicados	107	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	PS AM				

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
	Control de plagas	**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	C	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	NC	

256

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricación	**Calificación**	**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NC	

0000256

258

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL				
Fecha de la visita:	15/08/2025			Sede Educativa:	SANTA ISABEL
Operador:	CONSORCIO PAE TAURINES			Cupos Adjudicados	107
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	PS AM				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: 10	AVENA UHT AREPA RELLENA DE QUESO EN CUADRITOS

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	LARA PARADA			
Placa del vehículo:	LPL370	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP: 8:00 AM

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	SANTA ISABEL
Hora de llegada a la sede educativa	8:10 AM
Hora de salida de la sede educativa	8:30 AM
Temperatura el contenedor isotérmico	82°
Temperatura del complemento alimentario	78°
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	107

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
Condiciones de transporte		**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
Entrega de complemento alimentario		**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad, inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

8520000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO:SG-FO-44	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 17/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa:	SANTA ISABEL		Fecha Visita:	15-08-25	Hora inicio:	7:00 AM
Dirección:	CL 39 30		No Contrato Interventoria	2656-25	Hora de terminación:	9:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25				

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HC	Número de menú programado	10	Se presentaron intercambios		SI		No X		N/A					
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado	10	Presentaron soporte de autorización		SI		No X		N/A					
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de	1		3		5		7		9	
		2 X		4		6		8		10	acuerdo al menú entregado	2 X		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3-5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 a 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1: Peso / Volumen	MUESTRA 2: Peso / Volumen	MUESTRA 3: Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1: Peso / Volumen	MUESTRA 2: Peso / Volumen	MUESTRA 3: Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1: Peso / Volumen	MUESTRA 2: Peso / Volumen	MUESTRA 3: Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	CHOCOLATE LECHE											200ml	200ml	200ml	200ml	C
Proteíco	HUEVO PERLENA CRUDO											1519g	1519g	1509g	1509g	C
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteíco																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrial sellada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE												C	C	C		
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000260

00000260

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN
Alimentos Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: SANTA ISABEL
FECHA: 15-08-2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI PO AM	CHOCOLATE CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AREPA RELLENA CELDO EN COAGULO	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:
00000261

FIRMA

Nombre: RODOLFO JIMENEZ RODRIGUEZ
Documento: 37.727.658
Cargo: INSPECTOR DE CAMPO
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 15-05-2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: SANTA ISABEL

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	AREPASAN.	1000 GL.	09-03-25	09-03-26	RSA-0068701-2021	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C

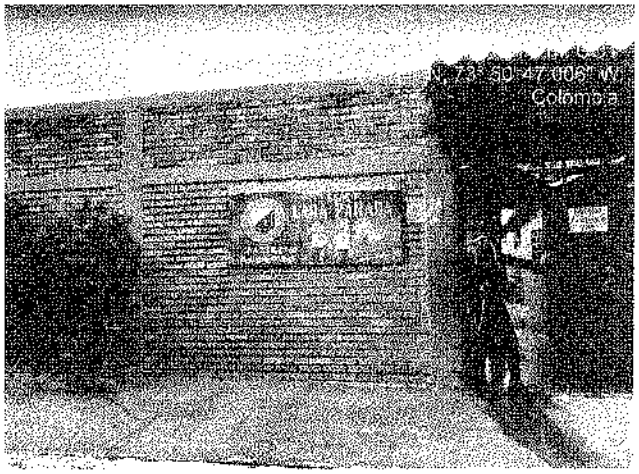
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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

00000262

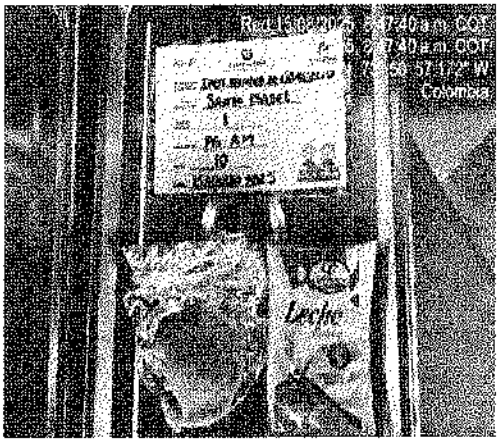
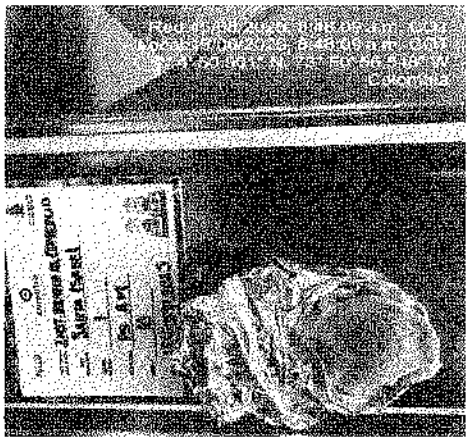
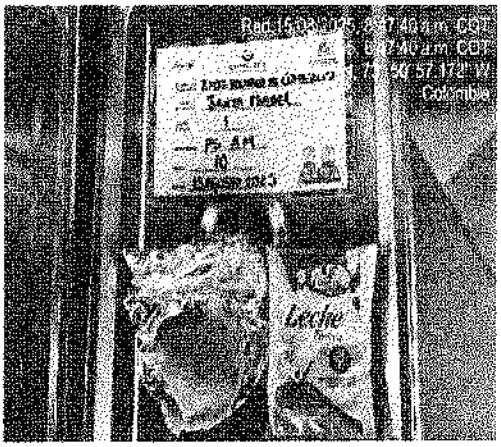
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 15.08.2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
COMEDOR ESCOLAR: ESCUELA SANTA ISABEL
MODALIDAD: PS AM.
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 7:00 AM
HORA SALIDA VISITA: 9:00 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

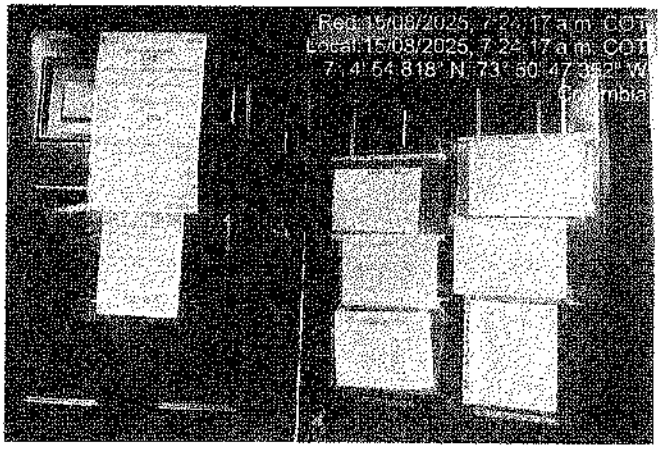
0000263

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

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	  

265

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

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

0000265

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	JUAN FRANCISCO SANTISTEBAN	Sede Educativa:	MEGA COLEGIO	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	IND CL 77 LT 21	Fecha Visita:	15-AGOSTO-2015	Hora inicio:	10:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	12:30 PM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	1021	No de visita	2	Tipo de ración: ALMUERZO	Minuta: 10 / Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	SOLEDAD ARENAS MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSIRIS JIMÉNEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE %	95,1%
CONCEPTO FINAL				CONFORME	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
10		

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a ser implantada)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) estén construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	SE DEBERÁ DISPONER CON RECIPIENTE DE CAPACIDAD SUFICIENTE
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.	0	SE DEBERÁ INSTALAR MALLAS EN LAMPARAS DE ILUMINACION AREAS
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	SE DEBERÁ MEJORAR (MEDIDAS CORRECTIVAS EN SIFONES AREAS DE PREPARACION)
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la 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	INSTALAR VIDRIO O MALLA EN VENTANA DIRECTO AL EXTERIOR UBICADO EN AREAS DE PROCESOS
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

267

2000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

268

CÓDIGO FO-0	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (DÍA/MES/AÑO)	PÁGINA 1 de 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 FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81,25 %

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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

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	

8920000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

7691

CÓDIGO: FO-07	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 03/08/2012	PÁGINA: 4 de 5

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N-O	

8200000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

2020

			CUMPLE SI/NO	RESULTADO	FECHA DE EJECUCIÓN (AAAA/MM/DD)	EVIDENCIA (Si)
54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO			
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO			
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO			
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO			
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO			

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
1			1		1

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
5			5		100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			2		100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			3		100%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Soledad Acosta Duarte	Cargo:	Manipuladora alimentos
N° de celular Manipuladora	313 236 7663	Firma	Soledad A-D
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Rosilyn Jiménez Rodriguez	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:		Cargo:	

0720000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 15-08-2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: JOAN FRANCISCO JNASTI.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	ALLO3 ALGRAN	JOO6L	04-07-25	04-07-26	0010839-2021	C	C
2	ALOEJA AIGRAN	JOO6L	161-07-25	04-07-26	—	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
	00000271				

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SC-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 10/06/2025	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	JOAN FRANCISCO DALAOTT				
Dirección:	CII 72 CJ 21	Fecha Visita:	15-08-25	Hora Inicio:	10:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES 2703-25	No Contrato Interventoría	2656-25	Hora de terminación:	12:30 PM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HC	Número de menú programado	10	Se presentaron intercambios		SI		No	X	N/A					
	Gramera	X	Fecha de última calibración		230525	Número de menú entregado	10	Presentaron soporte de autorización		SI		No	X	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 X	8	10		2	4	6 X	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente / Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde															
Lácteo															
Proteíco															
Cereal acompañante															
Fruta															
Ración para preparar en sitio - Almuerzo															
Proteico: POLLO SALSA CRIOLLA											70gr	71gr	70gr	70gr	C
Cereal (arroz): ARROZ BLANCO											92gr	90gr	91gr	90gr	C
Leguminosa: ALVEJA ESCOLDADA											75gr	76gr	75gr	75gr	C
Tubérculo, raíces, plátanos: PAPA COCIDA											111gr	110gr	110gr	110gr	C
Verdura fría o caliente: ENS. REPOLLO TOMATE											81gr	82gr	80gr	81gr	C
Fruta: JUGO PIÑA											200ml	200ml	200ml	200ml	C
Lácteo															
Ración Industrializada															
Lácteo															
Derivados del cereal															
Frutas															
Azúcares y dulces															
Queso															
Ración Mix															
Lácteo															
Proteico															
Cereal acompañante															
Fruta															
CUMPLE											C	C	C		
NO CUMPLE															

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

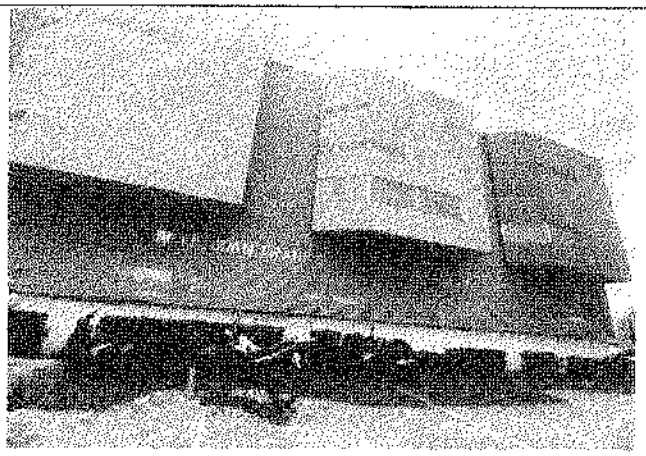
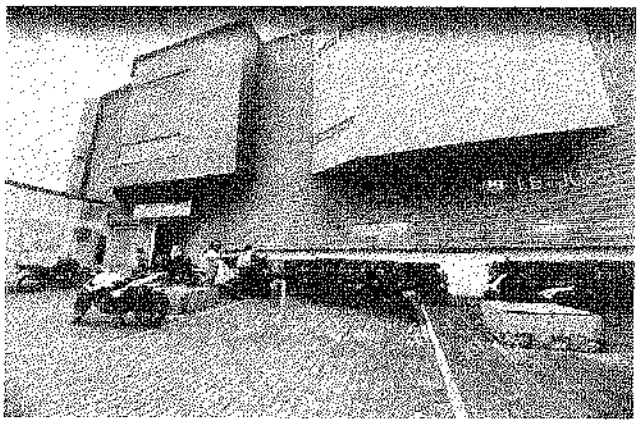
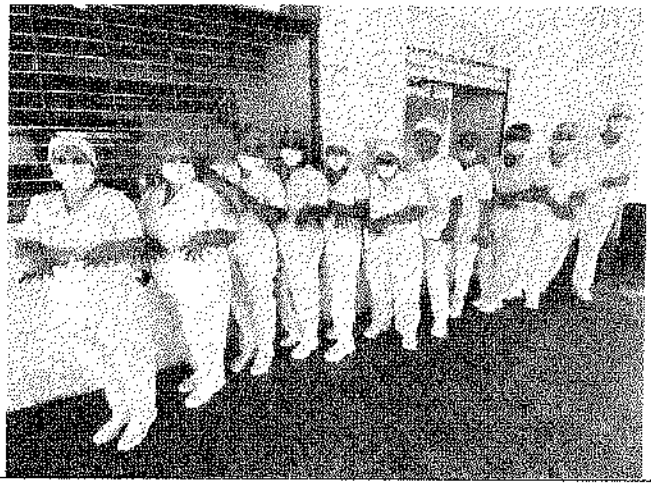
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000272

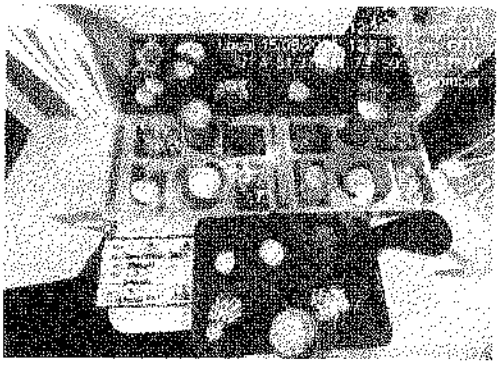
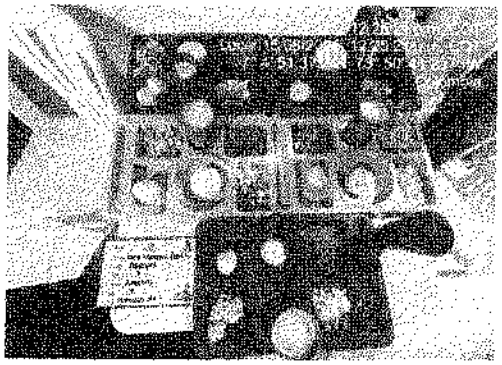
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 15.08.2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JUAN FRANSCISCO SARASTI
COMEDOR ESCOLAR: MEGACOLEGIO
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 10:40 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:00 PM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

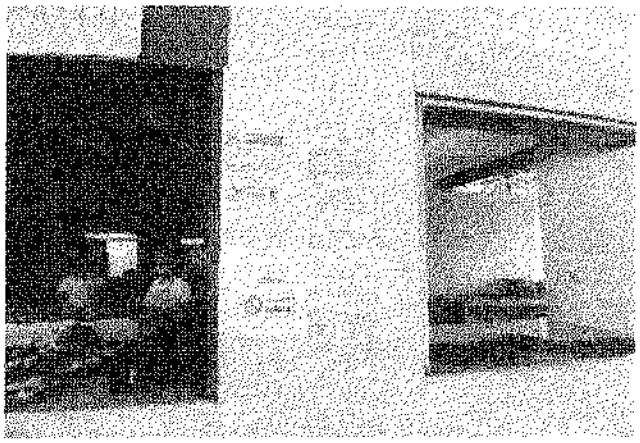
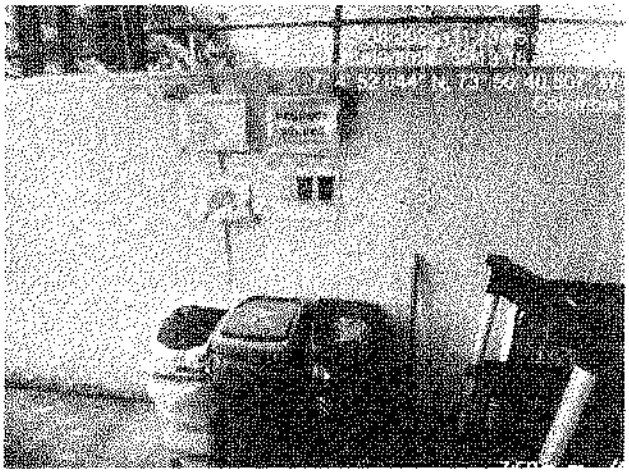
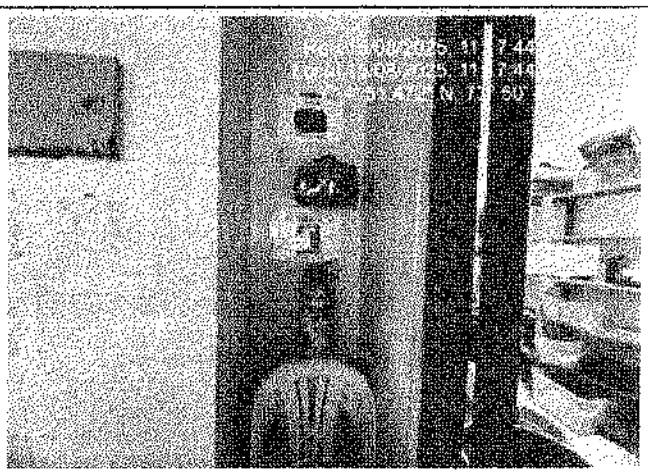
4720000

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

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	  

726

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

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

9200076

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

279

CÓDIGO SIPOA	VEREDA	FECHA DE VISITA (DÍA/MES/AÑO)	PÁGINA 1 de 1
	Sede Educativa: ciudadela educativa	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja

Institución Educativa	C.E.M.M	Fecha Visita:	15-08-25	Hora inicio:	7:32.
Dirección:	Cra 60 # 9-92	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:15
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	No de visita	2	Tipo de ración	CPS AM PM / Minuta: 10 / Semana: —
Nº titulares de derecho atendidos	AM 130 530 Pm 400	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris Astrid Perez R Dnsp. campo.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	yurani Garcia manipuladora	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—
Visita técnica	X				

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

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	45	PORCENTAJE %	72.5%
CONCEPTO FINAL				conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		—	
		CONCEPTO EMITIDO		—	

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
7	—	—

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		AFECTO 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.	0	se evidencia maleza en la parte posterior
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	instalaciones en mal estado no es apta
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos en malas condiciones estructurales, se esta deteriorando cada vez con aguas lluvias
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.	1	
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.	1	
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.	0	lamparas en mal estado fuera de servicio
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	sifones sin rejilla, drenajes todos en mal estado filtrando agua generando estancamiento de agua y malos olores
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la 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	Extractores sin malla adecuada debe tener malla antipicas pegada para evitar el acceso de insectos
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

00000273

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

279

CÓDIGO: FOR-CAL-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/04/2016	PÁGINA 1 de 5

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	16		10		62.5 %

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o defecto encontrado)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		6		100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	0	Se evidencia servido sin protección pizas o guantes
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	NO se evidencia registro de T°
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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		4		66.6 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	4		4		100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o defecto encontrado)
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	no cuentan con dotacion de delantales

8720000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Gobernación PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Aprender

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

2230

			COMO ESTÁ P.	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se 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.	0	NO se evidencia registros de capacitacion, asistencia registro fotografico
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERCEPCIÓN MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.4%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	productos nuevos sin fichas tecnicas
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	Hacer limpieza y tenga pus frente presenta acumulacion grasa en tapa
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	se evidencia 3 puntos de filtros en mal estado y sin registro de cada

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	se evidencia presencia de plaga (moscas)
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69.2%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (NO ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

0820000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

281

CÓDIGO:	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN:	PÁGINA:

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	se evidencia cuchillos de fecha y mal mantenimiento de limpieza
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	no cuentan con suficiente cantidad de vasos y cucharas
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cuentan con HV de extractor 2 Filtros 2-3-4, olla a presion 3, congelador 2-3 campana extractor, equipo bueno mesio, estufa plancha
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40 %

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

XI. GESTION SOCIAL

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

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yurama Barua tapia	Cargo:	manipuladora
Nº de celular Manipuladora	3144666880	Firma	Yurama Barua tapia
Atendido por:		Cargo:	
Nº de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Osiris A. Perez R	Cargo:	Insp. campi
Realizada por:		Cargo:	

1800081

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprendev

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLARES - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteíco																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

00000282

282

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

Institución Educativa	Ciudadela		CODIGO SC-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Cra 60		Fecha Visita:	15-08-25	Hora inicio:	7:34
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24	No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación:	10:15

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca						Número de menú programado	10		Se presentaron Intercambios		Si		No		N/A		
	Gramera	V	Fecha de última calibración	25-03-25					Número de menú entregado	10		Presentaron soporte de autorización		SI		No		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 V	5	7	9				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 V	5	7	9						
	2	4	6	8	10					2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11-14 años 11 meses					DECIMO A ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	chocolate con leche	210	212	216	200	C										
Proteico	carne cerda en cuadros	90	94	92	90	C										
Cereal acompañante	arepa asada.	94	92	96	90	C										
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

00000283

00000283

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 15-08-25 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4935-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Ciudadela

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Chocolate	500 gr	29.04.25	29-10-26	RSA-0007645-2019	C	C
2	Leche en polvo	500 gr	01-08-25	01-08-26	RSA-0024097-2023	C	C
3	Harina Maiz	500 gr	22-02-25	22-02-26	RSA-0007424-2021	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

00000284

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP: —
INSTITUCIÓN: Ciudadela educativa del Magdalena
FECHA: 15-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1 Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptacion 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptacion.
	Carne cerda en cuadro	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arepa asada	1	1	1	1	1	1	1	1	
OPS Ambu										

OBSERVACIONES:
Se realize evaluacion organoleptica con ayuda de los manipuladores

FIRMA

Nombre: Yesis L Perez R
Documento: 28.983.858
Cargo: Enfermera
Firma: 00000285

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

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

FECHA: 15-08-25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
COMEDOR ESCOLAR: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
MODALIDAD: CPS AM PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 7:34
HORA SALIDA VISITA: 10:17

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

9820000

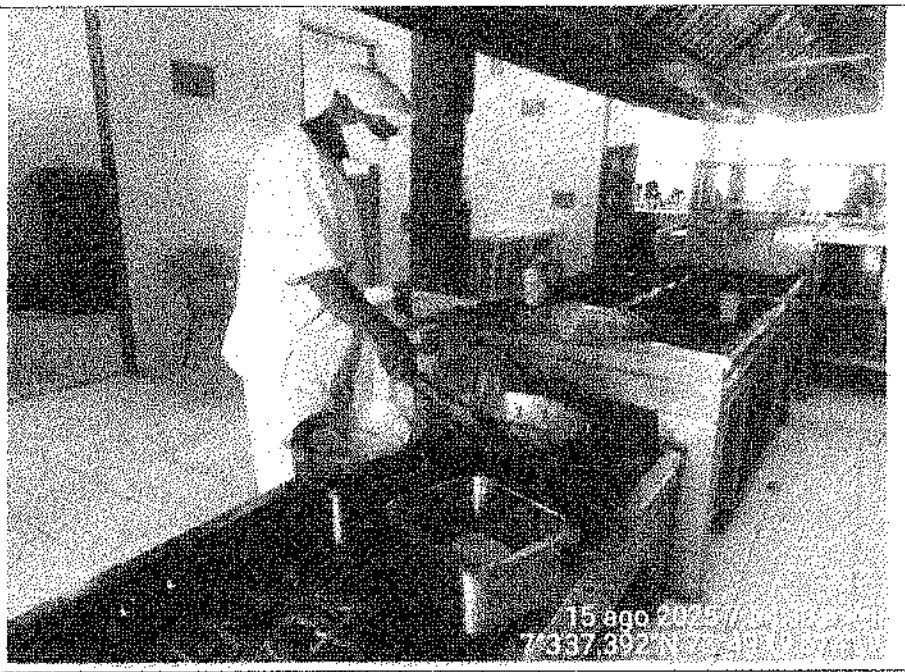
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

0000287

288

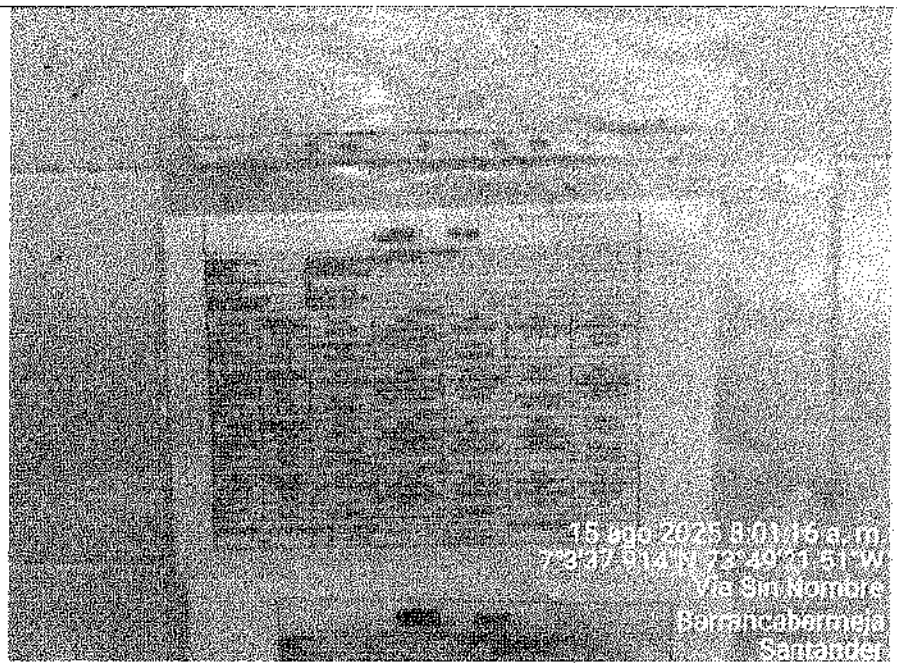
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

8820288

289

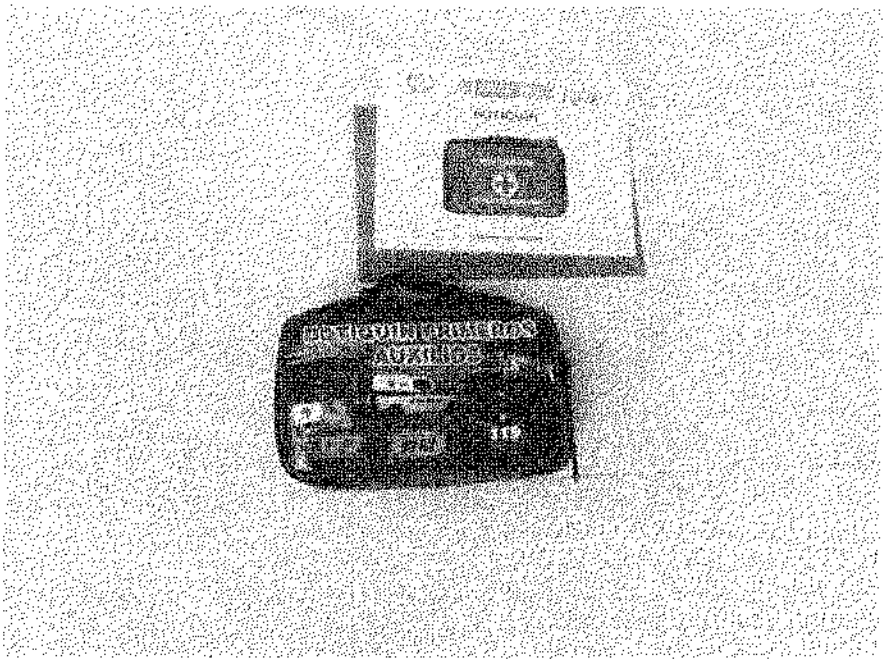
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

00000289

290

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

8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

0000290

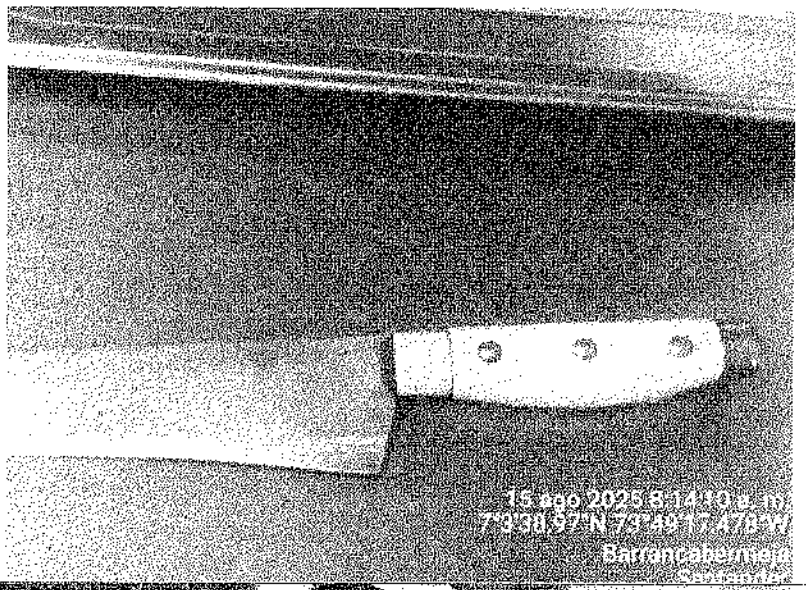
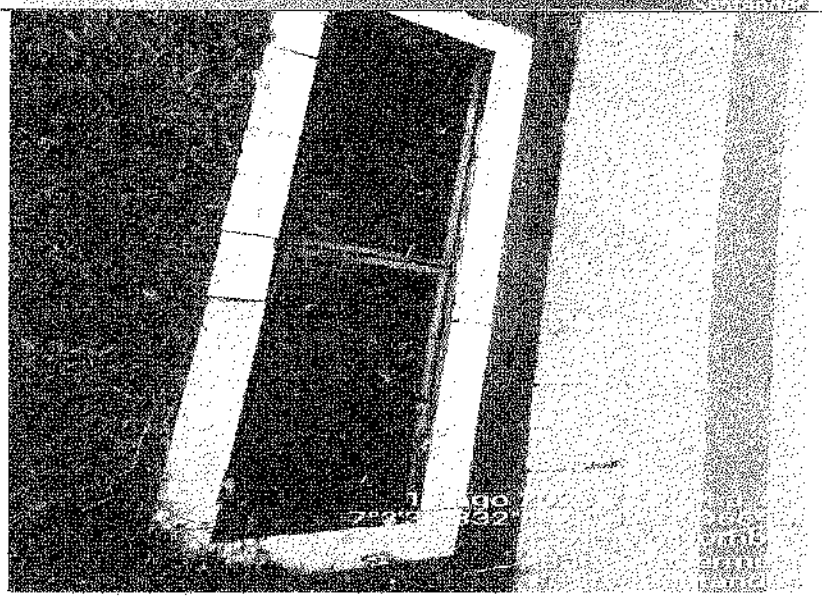
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

1620000

292

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

HALLAZGO: CUCHILLOS NO ADECUADOS Y MALAS PRACTICAS DE LIMPIEZA	
HALLAZGO: REJILLA DE DESAGFUE MALAS CONDICIONES DE LIMPIEZA	

292

294

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	10/08/2024			Sede Educativa:	I. T. S. Industrial
Operador:	Consorcio PAE Yariguies			Cupos Adjudicados	439.
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: #10.	Pollo en salsa criolla, Arvejas guisadas, Arroz, pupu rociada en salpicón de repollo-Tomate y cebolla piña

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CPA TORCOROMA.			
Placa del vehículo: WOI 479.	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP:	

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Instituto tecnico Superior Industrial
Hora de llegada a la sede educativa	11:00 am
Hora de salida de la sede educativa	1:00 pm.
Temperatura el contenedor isotérmico	73°
Temperatura del complemento alimentario	70°
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	439

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
Condiciones de transporte		**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
Entrega de complemento alimentario		**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad, inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

7620000

215

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C	
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	NC	
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	C	
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	

Observaciones

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Ma Yamile Martinez V	Nombre: Luz Hereida Pulgarin A.
Documento: 28459210 Bca	Documento: 37575443
Cargo: Manipuladora alimentos	Cargo: Inspector de campo

1002620095

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: I. T. S Indus trial
FECHA: 15-08-2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	pollo en salsa Criolla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arveja Guisada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz al perejil.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	papa cocida	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ensalada de repollo-Tomate-Cebolla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pitaya									

OBSERVACIONES:
00000296

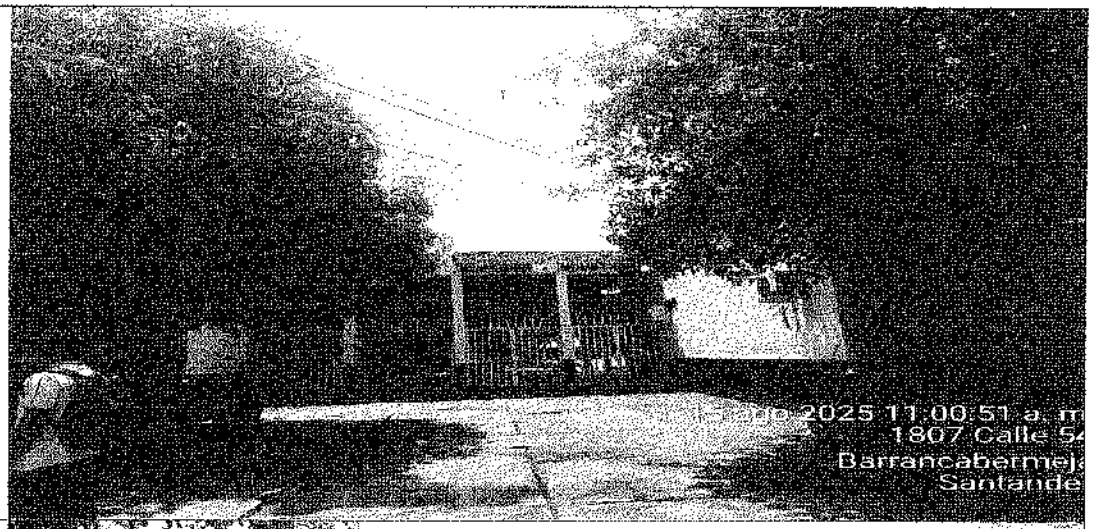
FIRMA

Nombre: Luz Mereida Pulgarin Hernandez.
Documento: 37575443.
Cargo: Inspector de Campo.
Firma:

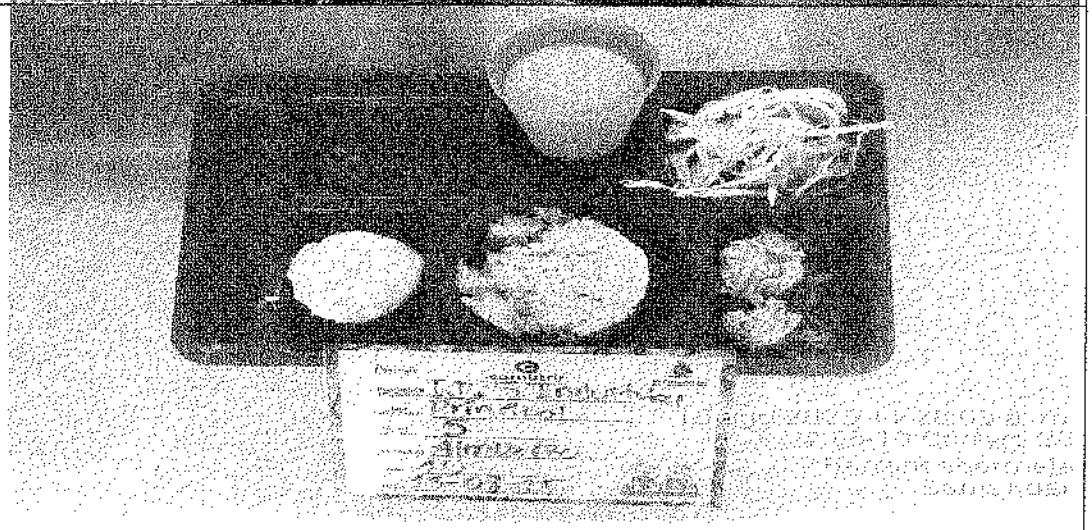
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

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

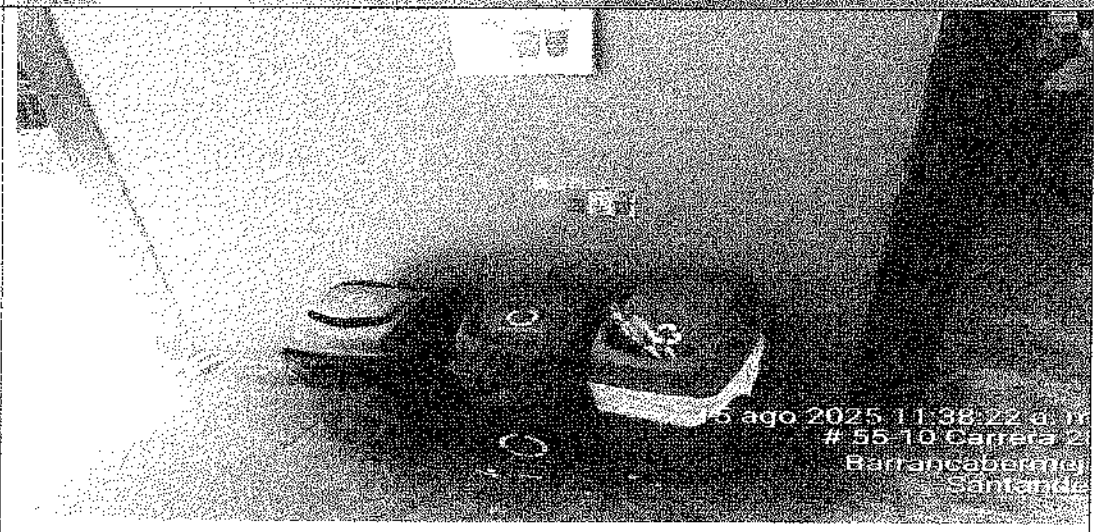
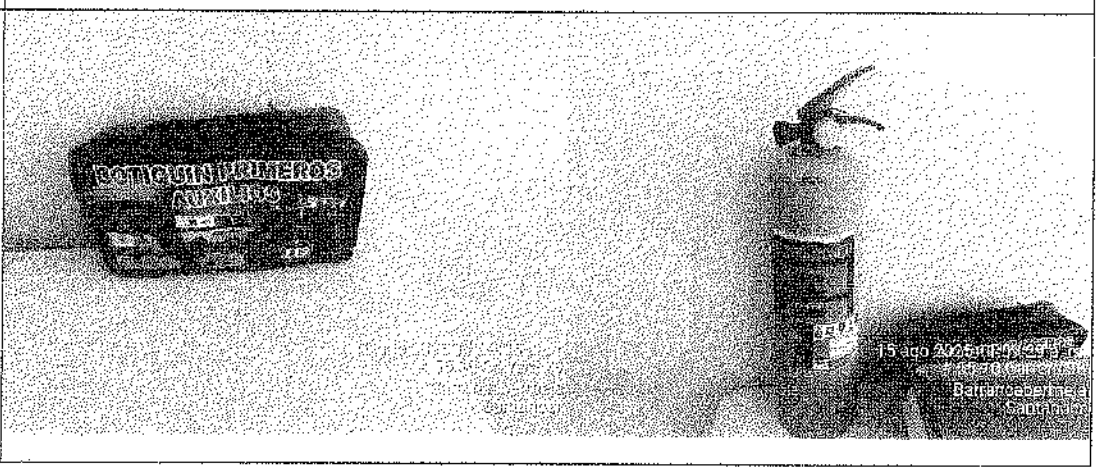
FECHA: 15-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
MODALIDAD: RPS ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 11:00 AM
HORA SALIDA VISITA: 1:00 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

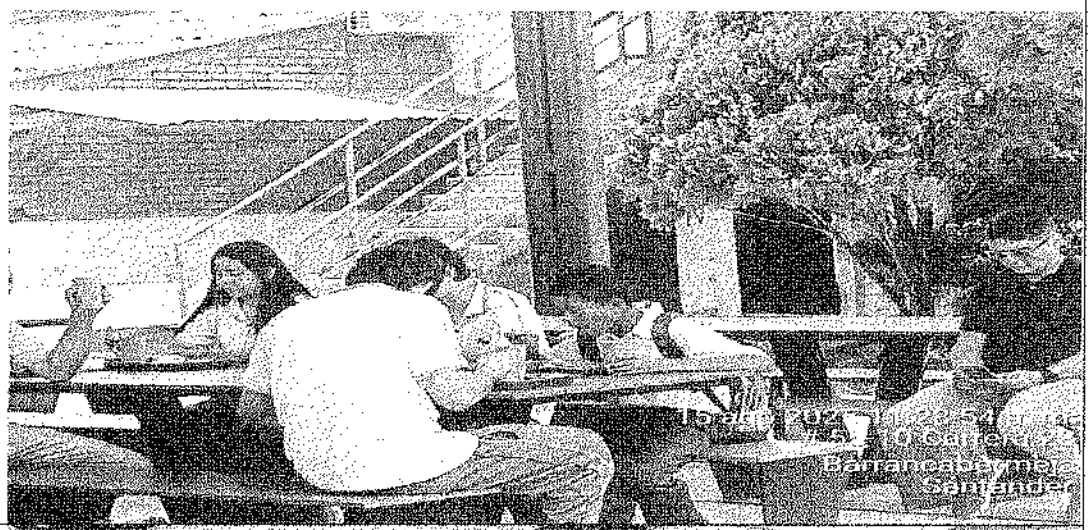
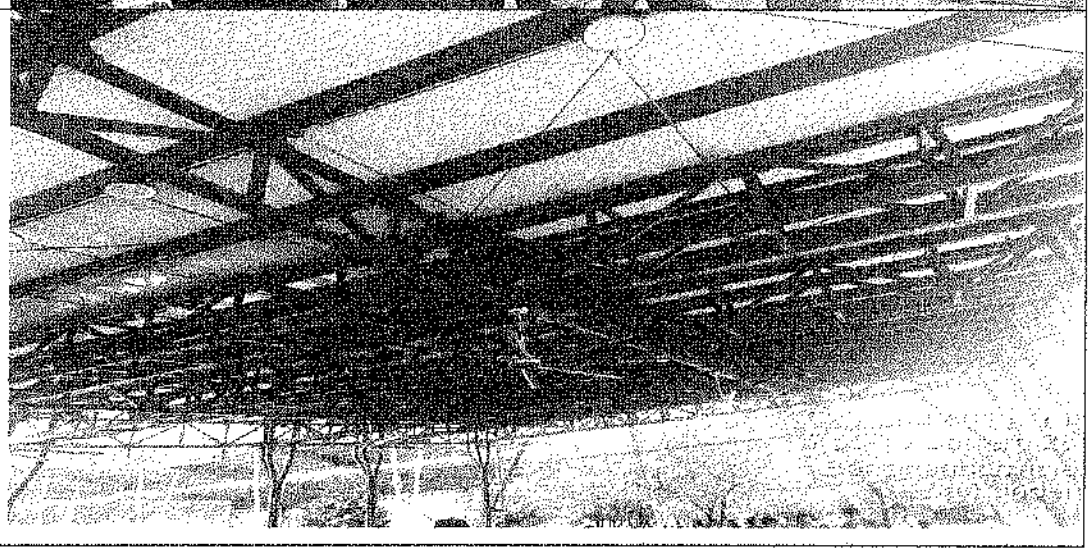
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrito de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3.PERSONAL MANIPULADOR	
CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

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

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: REALIZAR MANTENIMIENTO VENTILADORES.	

1000000301

302

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	**FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	1 5 0 8 2 0 2 5	I.E / Sede Educativa:			
Operador:	Consorcio PAE Yariguies		Cupos Adjudicados	439	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
			X		

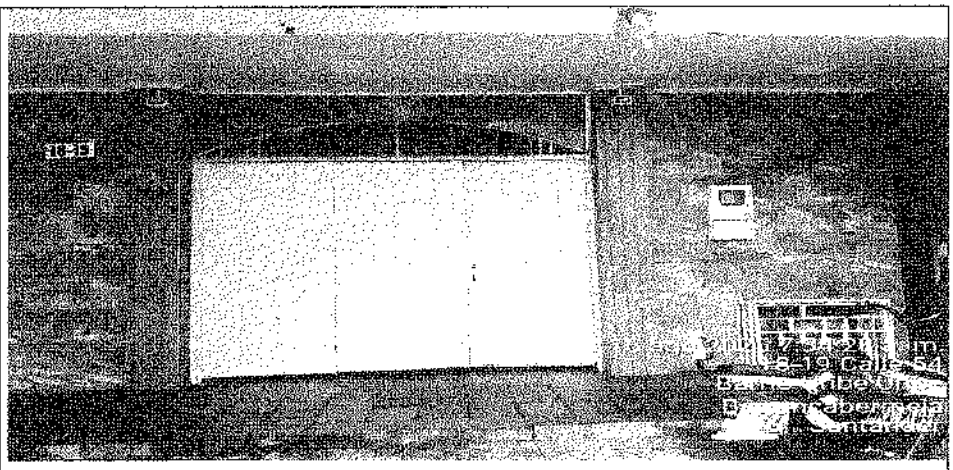
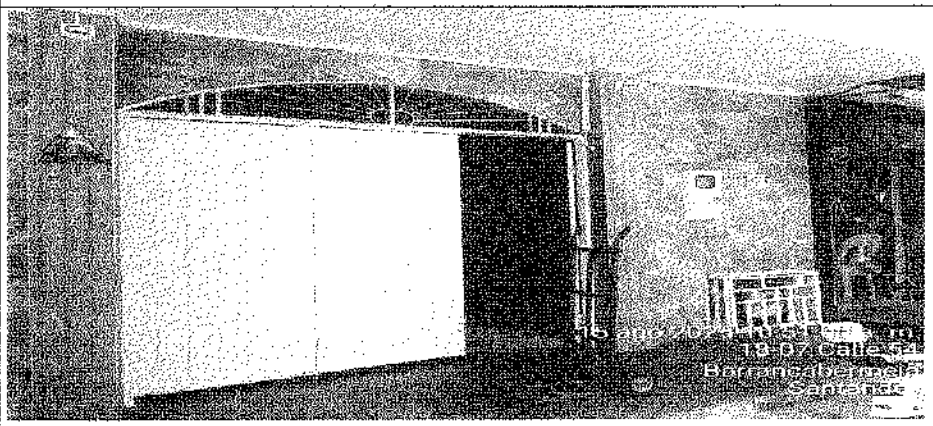
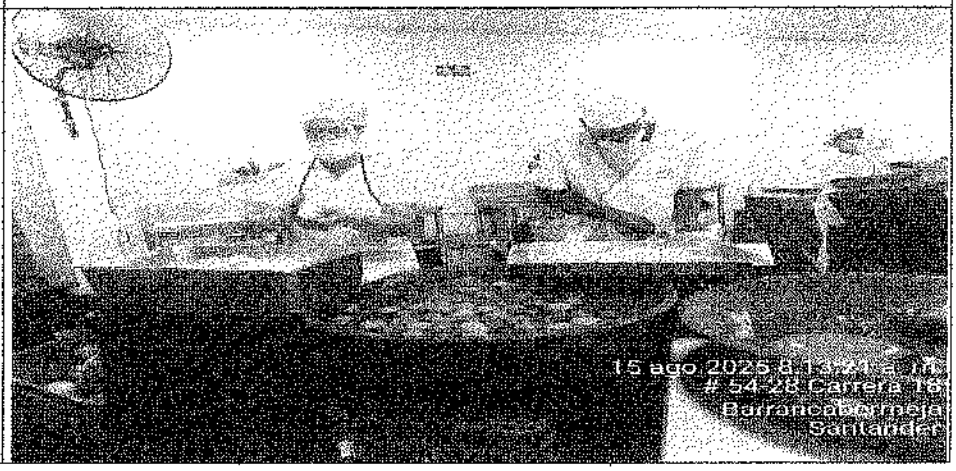
	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	NC	El techo se observa.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NC	No hay sistema de extracción
	Control de plagas	**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NC	No hay trampa de grasa
	Abastecimiento de agua y control de plagas	**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Julio/25	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	NC	No hay registro

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	NC	No cuenta con dotación
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricación	**Calificación**	**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	C	

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

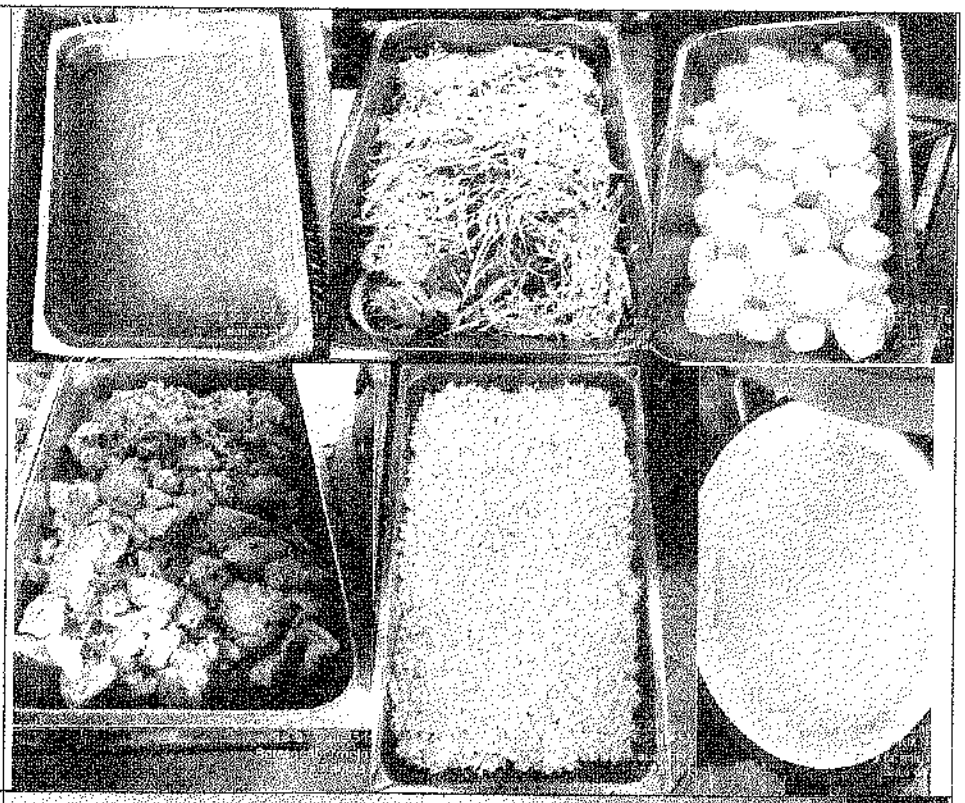
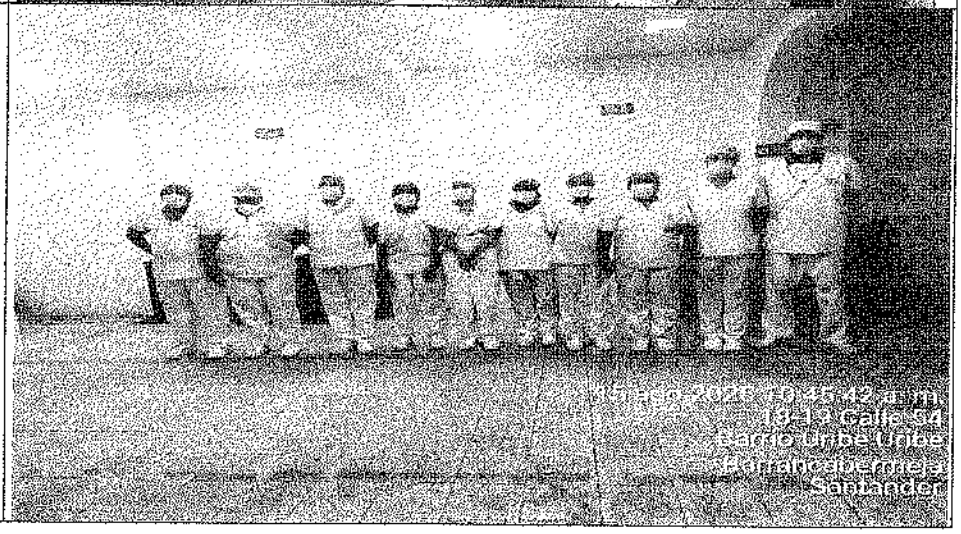
FECHA: 15-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CPA TORCOROMA
COMEDOR ESCOLAR: CPA TORCOROMA
MODALIDAD: RPS ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 7:34 AM
HOR SALIDA VISITA: 10:50 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

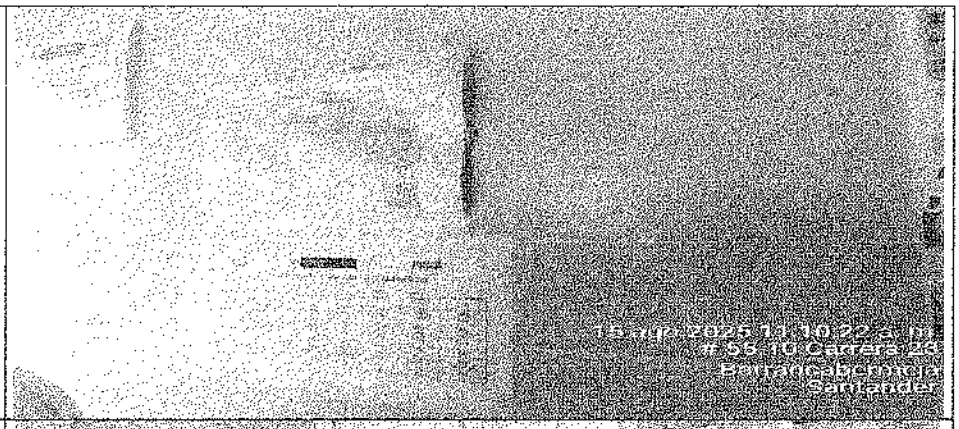
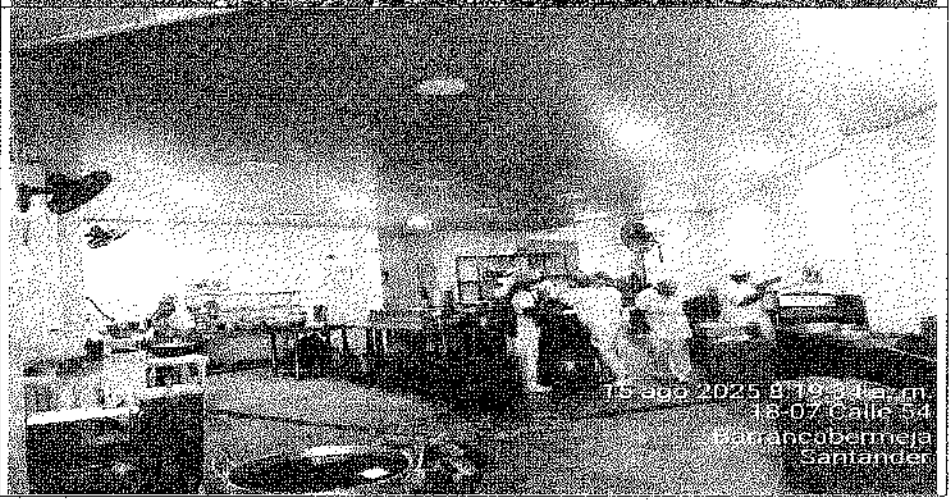
0000306

304

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

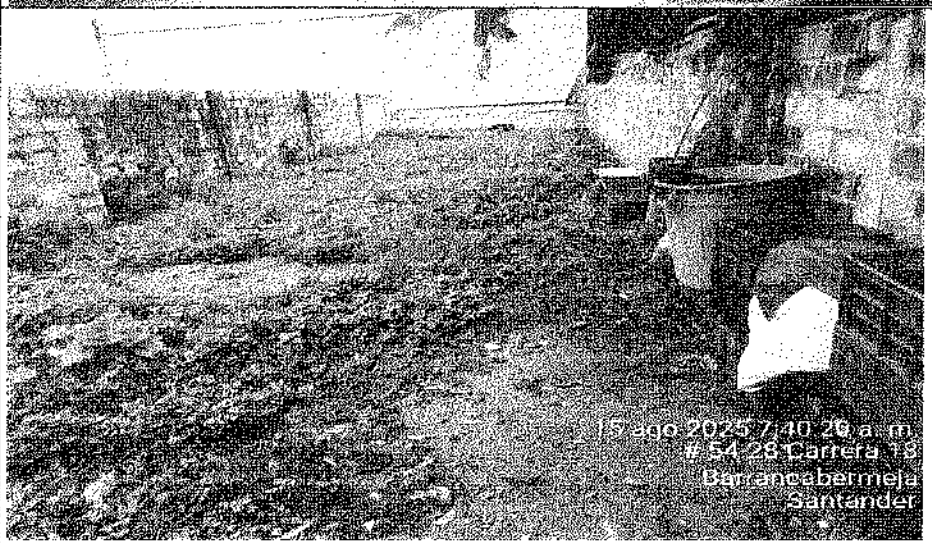
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	
5.PERSONAL MANIPULADOR	

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

6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.ÁREA DE PREPARACIÓN	

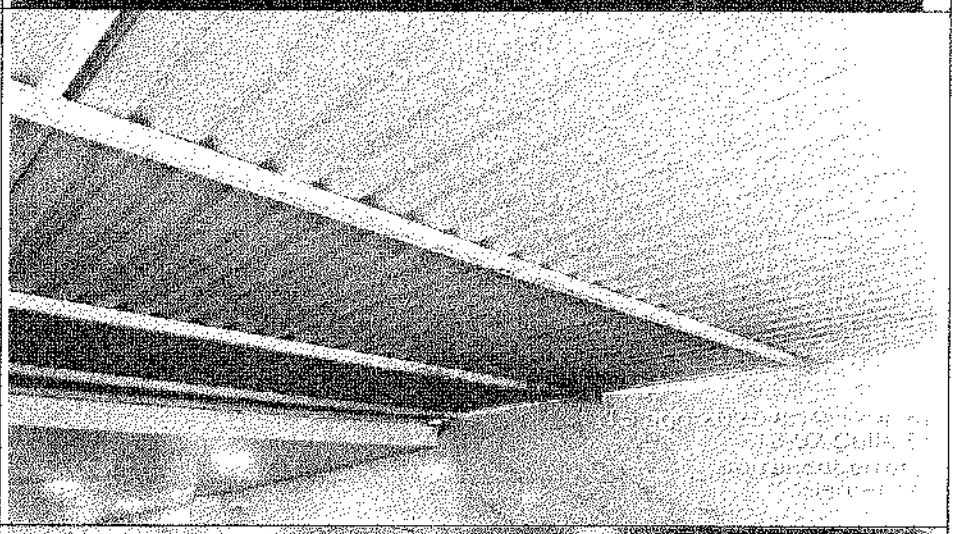
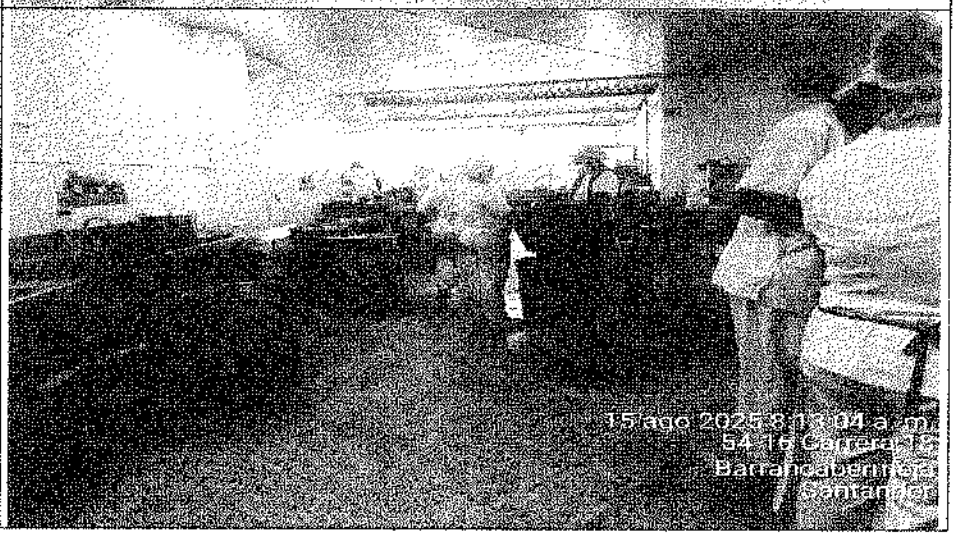
0000308

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

9.BOTIQUIN, EXTINTOR	
HALLAZGO: PISOS DE MATERIAL POROSO	
HALLAZGO: SE EVIDENCIA PATIO DE TIERRA FOCO DE CONTAMINACIÓN CON EL ÁREA DE PREPARACIÓN.	

0000309

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

HALLAZGO: PUERTA ABIERTA, EXPOSICIÓN CON EL PATIO.	
HALLAZGO: TECHO NO ES EL ADECUADO SEGÚN LA NORMA ESTABLECIDA	
HALLAZGO: LÁMPARAS EN MAL ESTADO	

0000310

3R

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de B/bermeja.				
Fecha de la visita:	D 1 D 5 M 0 M 8 A 2 A 0 A 2 5 A			Sede Educativa:	John F. Kennedy
Operador:	Consorcio PAE Barrigones			Cupos Adjudicados	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: #9	Huevo Perico – Ensalada pepino y tomate lenteja guisada – Dedito de harina de maiz Arroz blanco – Jugo tomate de árbol en agua.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	Restaurate sede Primero de mayo.			
Placa del vehículo: JVM 577	N° de Ruta: 1	N° de sedes de la ruta: 1	Hora salida CDP: 10:30am	

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	John F. Kennedy
Hora de llegada a la sede educativa	10:45 am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	N.C con contenedor Solo azafatas.
Temperatura del complemento alimentario	Huevo: 55,7 Arroz 55,6 Lenteja: 74,5 Jugo 21
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	N.C	No cuentan con contenedor isotérmico
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

2160000

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C	
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y fisicas	N.C	No tiene malla la ventana y [illegible] mal olor.
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	C	
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	

Observaciones

1 Ventana no cuenta con la debida protección.
2 No cuentan con rejilla en el sifón y tiene mal olor
3 No cuentan con contenedor isotermico.

INTERVENTORIA	MANIPULADOR ALIMENTOS
Nombre: Enna Fabiola Cabillos Gomez.	**Nombre:** Juan Pablo Blanquicet
Documento: 63365537	**Documento:** 1005176675
N° Celular: 3115454365.	**N° Celular:** 3042945806
Cargo: Inspector de Campo	**Cargo:** manipulador
Firma: Enna Fabiola Cabillos G.	**Firma:** Juan B.

31600013

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 15-08-25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Primero de mayo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arroz (Algran)	500g	04-07-25	04-JUL-26	NSA-0010839	C	C
2	Aceite ideal	1000ml	08-05-25	08-06-26	PSA-0003678	C	C
3	Arepasan (riquisima)	500g	08-03-25	08-Mar-26	PSA0002974	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

00000314

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	John F. Kennedy		Preescolar de mañana				CODIGO SGFO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/05/2024						PAGINA 1 de 1			
Dirección:								Fecha Visita:		15-08-25				Hora Inicio:		10:35 am				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			4936-24				No Contrato Interventoría		4937-24				Hora de terminación:		12:57 pm				
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca	Home collection			Número de menú programado		9		Se presentaron intercambios			Si		No		N/A	
	Gramera	X		Fecha de última calibración				Número de menú entregado		9		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 X	8	10				2	4	6 X	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11 - 14 años 11 meses					DECIMO A ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico	Huevo						55 g	57 g	55 g	50 g	C					
Cereal (arroz)	Arroz Blanco						145 g	140 g	138 g	140 g	C					
Leguminosa	Lentejas						121 g	122 g	120 g	120 g	C					
Tubérculo, raices, plátanos	Dedito de Maíz						140 g	155 g	149 g	130 g	C					
Verdura fría o caliente	E. Pepino y tomate						85 g	93 g	97 g	90 g	C					
Fruta	Jugo/ tomate de árbol						200 ml	205 ml	200 ml	200 ml	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE							C	C	C							
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000315

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: John F. Kennedy / Primero de mayo
FECHA: 15-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #9 PM	Huevos	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz Blanco	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Lentejas	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dedito de Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ensalada de Pepino y Tomate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo / Tomate de árbol	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

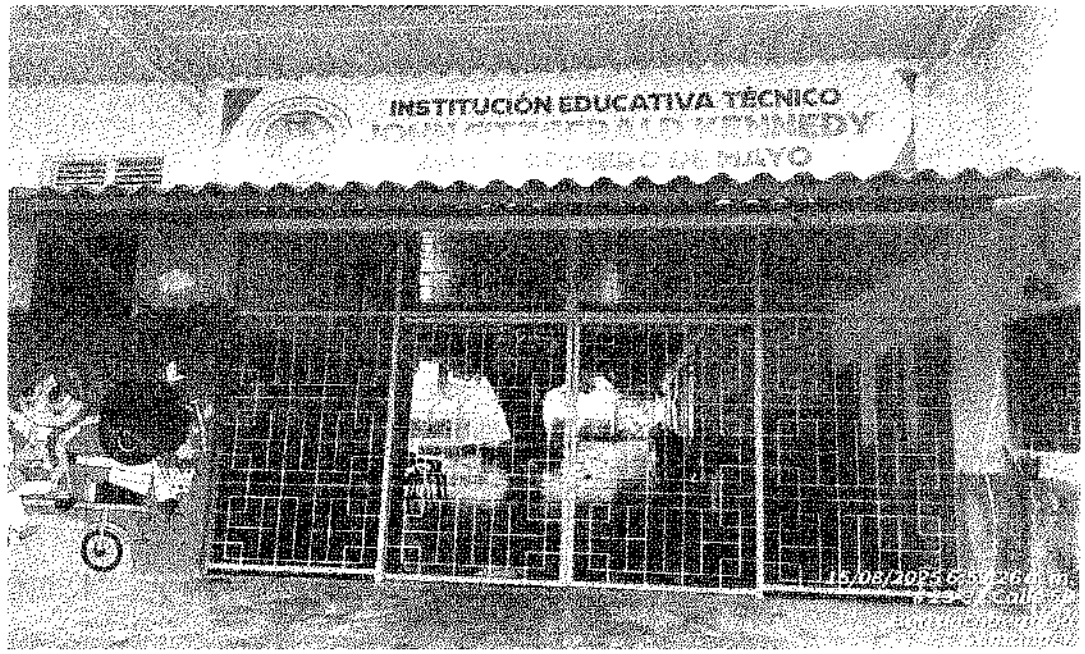
FIRMA

Nombre:
Documento:
Cargo:
Firma: 00000316

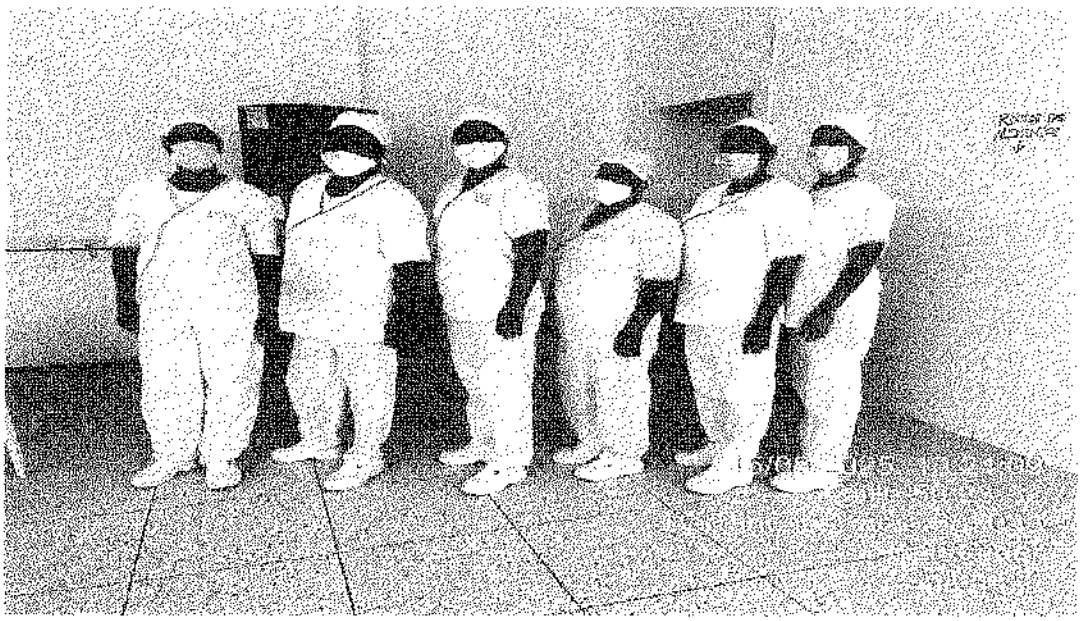
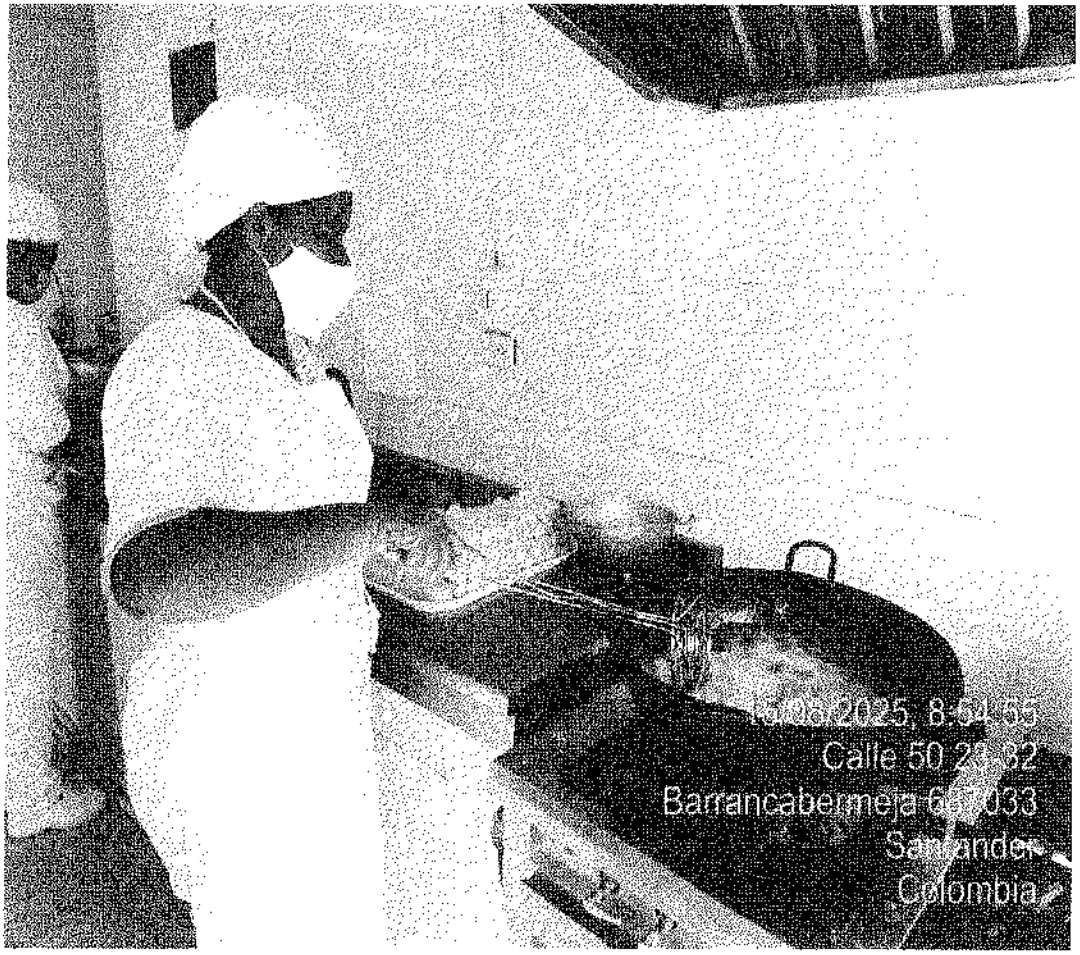
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

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

FECHA: 15-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO JOHN FITZGERALD KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: PRIMERO DE MAYO
MODALIDAD: RRPS - DESAYUNO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANGIE DIAZ
HORA INICIO VISITA: 6:59 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:28 AM

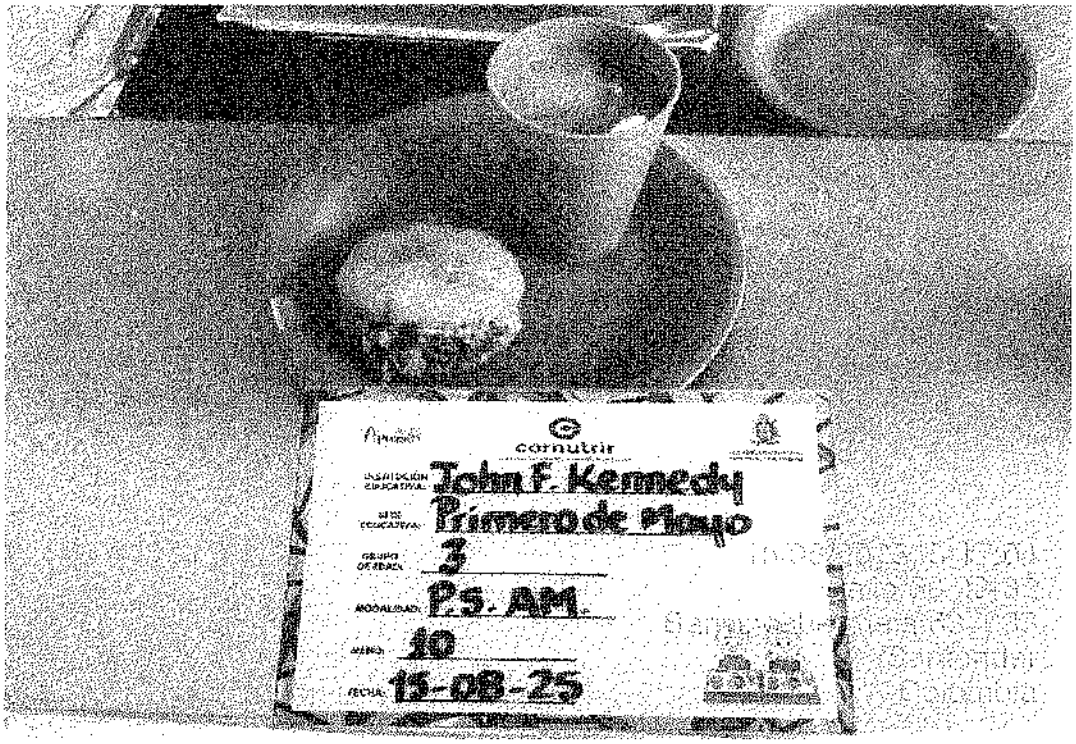
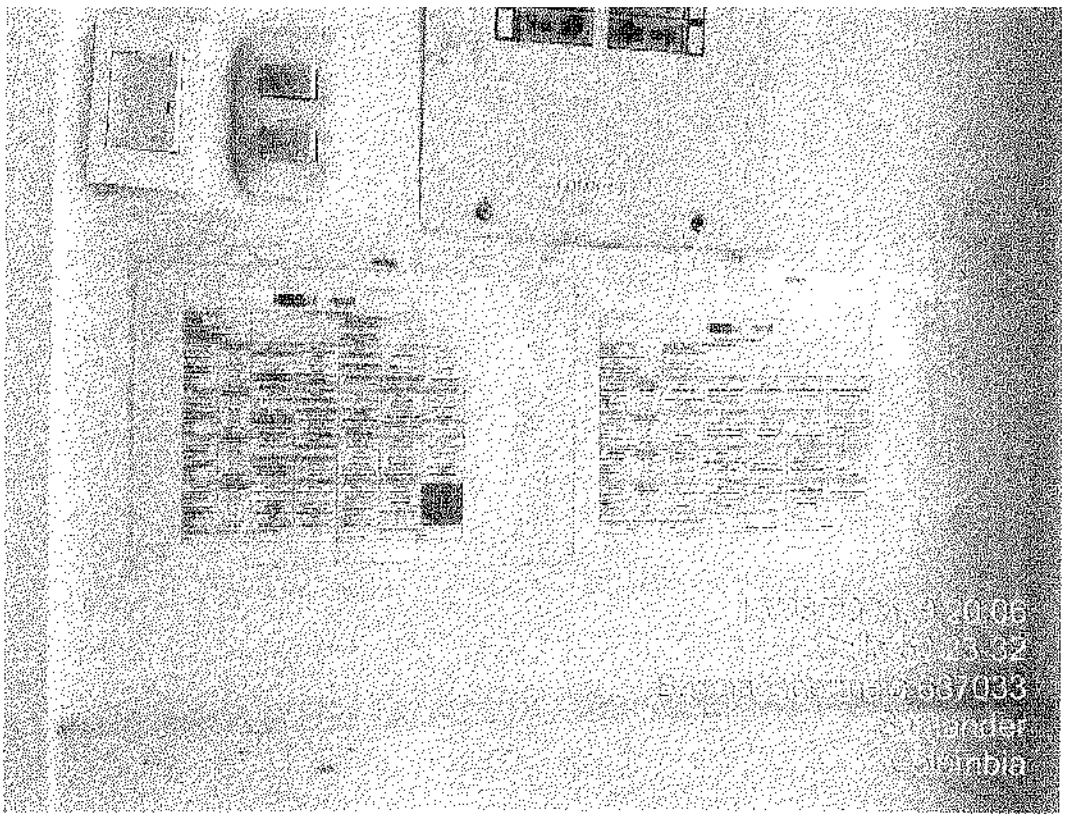
1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

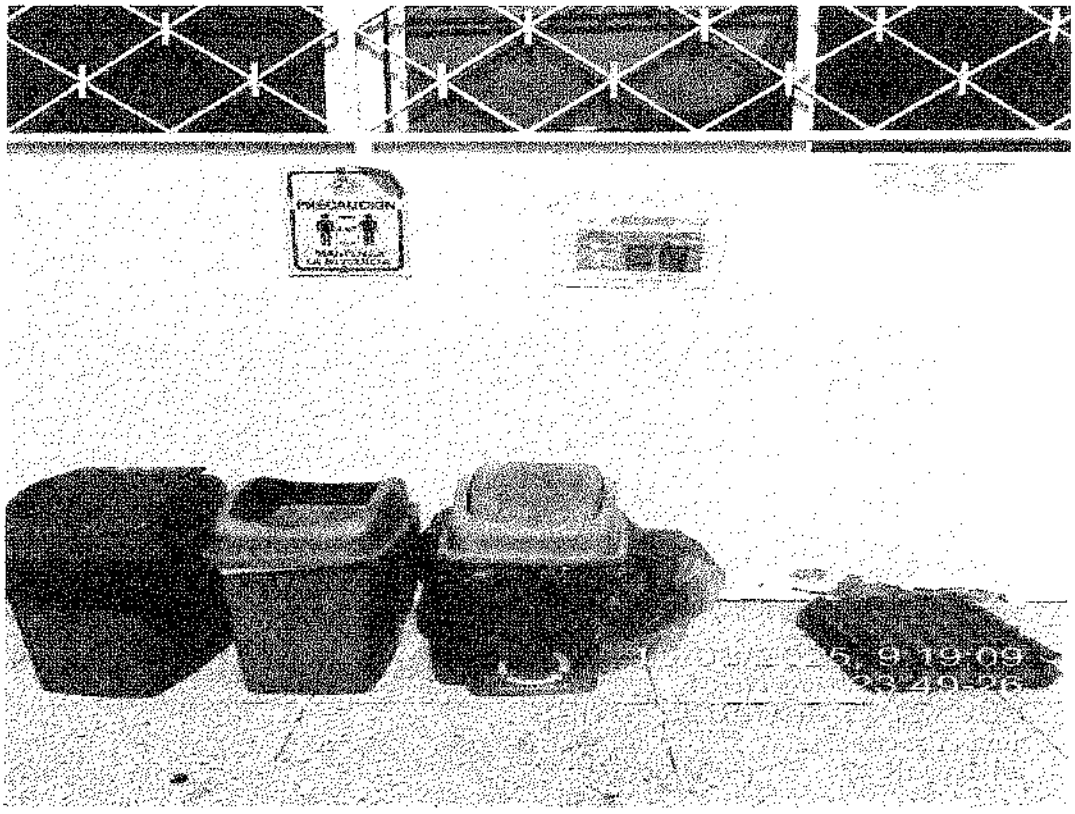
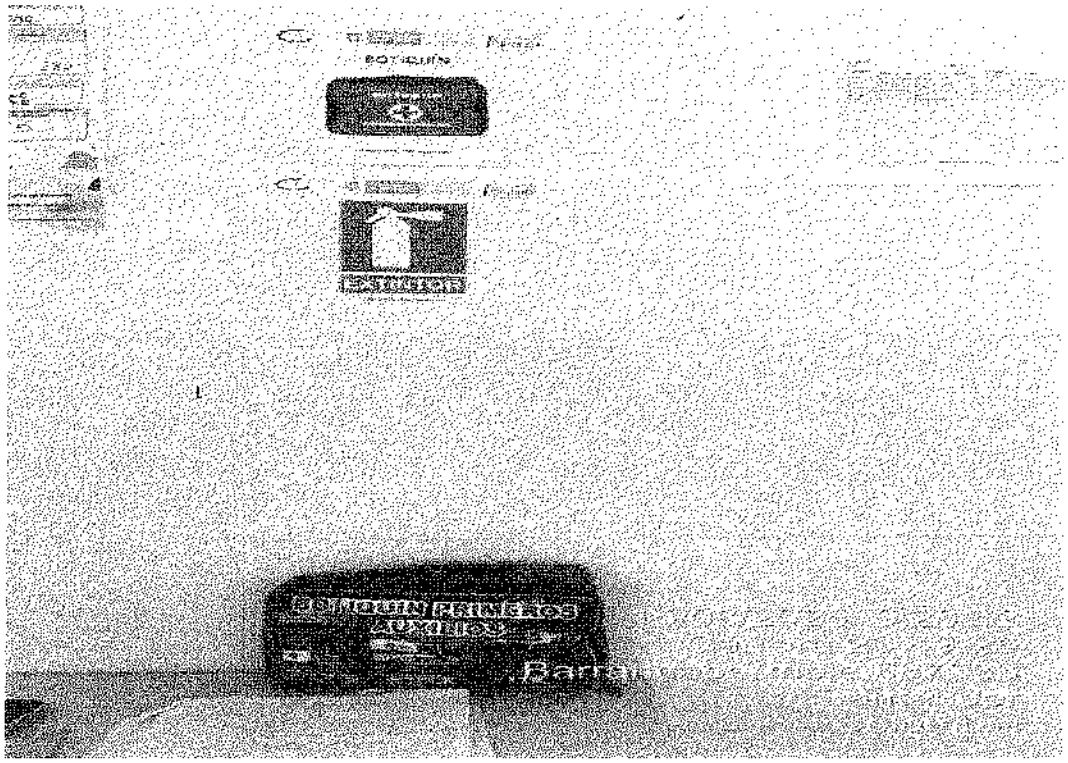
0000318

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

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO-VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

320

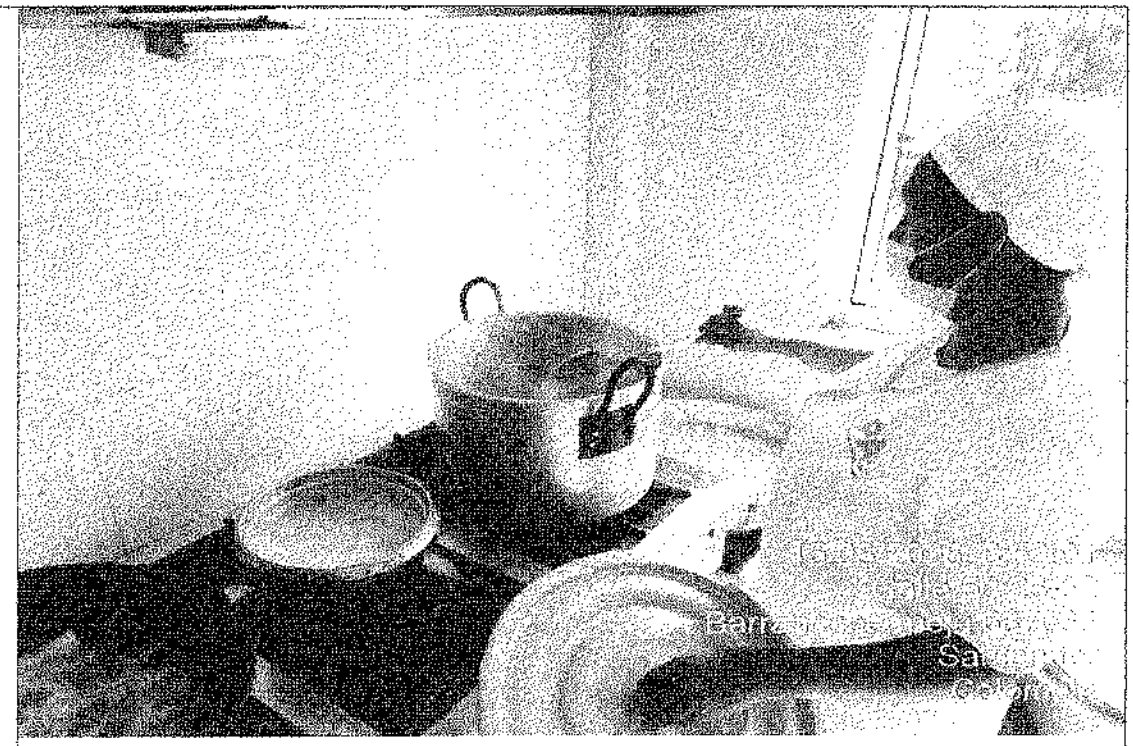
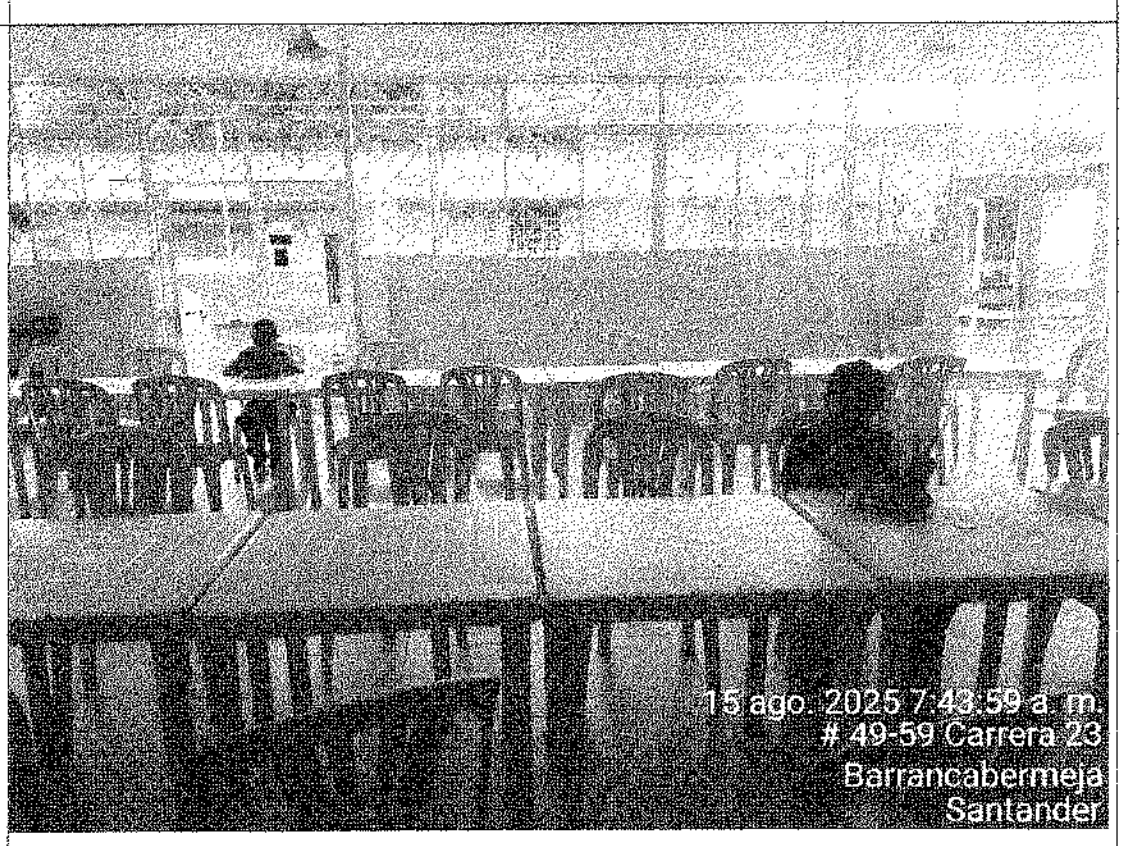
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

00000320

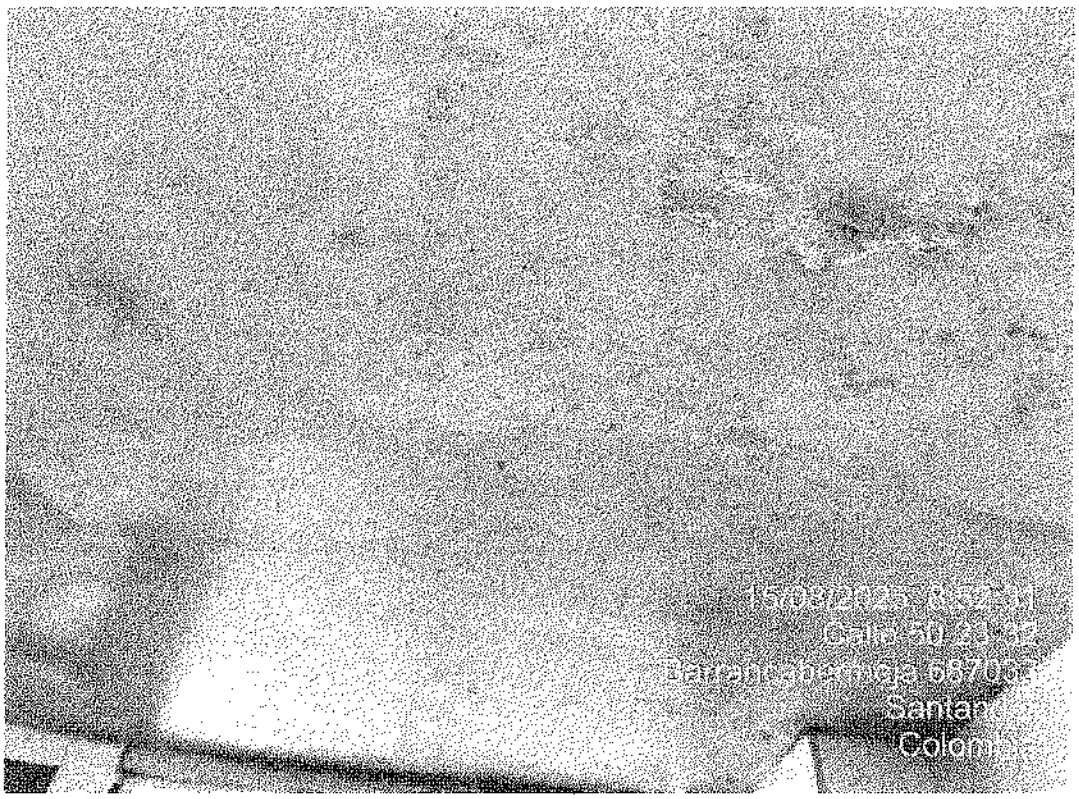
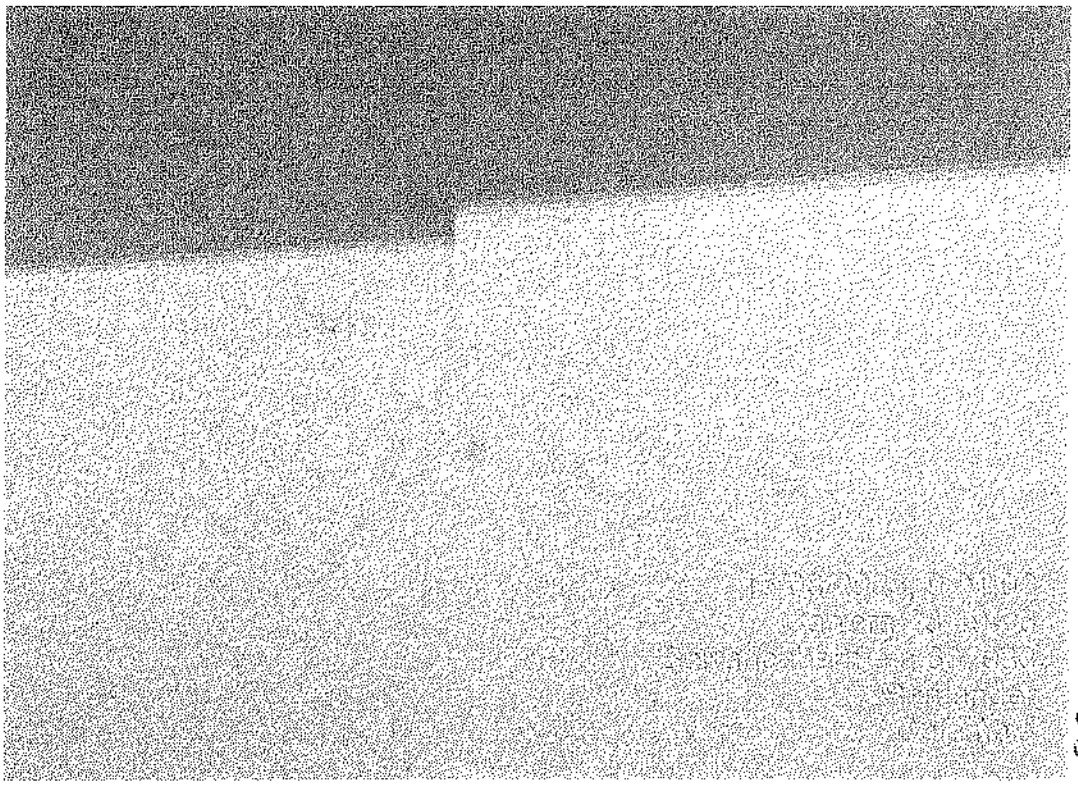
321

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

0000321

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

HALLAZGO: **SE PRESENTA HUMEDAD EN EL TECHO DEL ARE DE COCINA Y NO CUMPLE CON LO REQUERIDO PARA FACILITAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	
HALLAZGO: **PAREDES PRESENTAN HUMEDAD**	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

324

CÓDIGO No FO-47	VERSIÓN No 2	FECHA DE EMISIÓN 10/06/2021	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	John F. Kennedy	Sede Educativa: Primero de Mayo.		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	492 Carrera 24	Fecha Visita:	15-08-2025	Hora Inicio:	6:59 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:28 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI: / NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	208 am	No de visita	1	Tipo de ración: PS AM	Minuta: 10 / Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Tatiana Aguirre Mendez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cubillos Gomez Inspector de campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPOR	

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

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	87.09 %
CONCEPTO FINAL				Conforme Con Observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
6		

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o fecha de cierre)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Aguas estancadas en la puerta de acceso al comedor.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos con presencia de humedad
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.	0	Paredes presentan humedad en área de servido y baldosas partidas.
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.	1	
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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	No Cuentan con rejilla.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la 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 cuentan con malla.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se evidencian baldosas partidas

0000324

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barranquilla | Aprender

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

325

CODIGO GS-FO-49	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2015	PAGINA 1 de 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		PUNTAJE OBTENDO	PORCENTAJE %
	16	10	62%

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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENDO	PORCENTAJE %
	6	6	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENDO	PORCENTAJE %
	6	6	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENDO	PORCENTAJE %
	4	4	100%

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	

0000323

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 15-8-2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Primero de Mayo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Chocolate (Alguato)	500g	290425-03	29-10-26	NSA-000026 45-2019	C	C
2	Aceite (Doble)	1000mL	080525	08 05 26	RSA-0003698 2022	C	C
3	Leche Polvo	500g	010825	01 AGO 2026	RSA-0024352 2017	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	NO	C	C	C	
3	C	C	C	C	
00000328					

32 C

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CÓDIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: John F. Kennedy / Primero de mayo
Dirección: 492 Carrera 24
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES — 4936-24

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

Fecha Visita: 15-08-25 — Hora inicio: 5:59 am — Hora de terminación: 10:28 am — No Contrato Interventoría: 4937-24

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO A - 6 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 8 - 10 años 11 meses				
Componente / Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde															
Lácteo — CHOCOLATE CON LECHE											200 ml	200 ml	205 ml	200 ml	C
Proteico — AREPAS DE CERDO.											160 g	165 g	153 g	130 g	C
Cereal acompañante															
Fruta															
Ración para preparar en sitio – Almuerzo															
Proteico															
Cereal (arroz)															
Leguminosa															
Tubérculo, raíces, plátanos															
Verdura fría o caliente															
Fruta															
Lácteo															
Ración Industrializada															
Lácteo															
Derivados del cereal															
Frutas															
Azúcares y dulces															
Queso															
Ración Mixta															
Lácteo															
Proteico															
Cereal acompañante															
Fruta															
CUMPLE											C	C	C		
NO CUMPLE															

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES:

PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000329

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: John F. Kennedy / Primero de mayo.
FECHA: 15-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI # 10 AM	Chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arepa rellena con cerdo	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:
00000330

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cubillos Gomez
Documento: 63365537
Cargo: Inspector de Campo.
Firma: Enna F. Cubillos G.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones

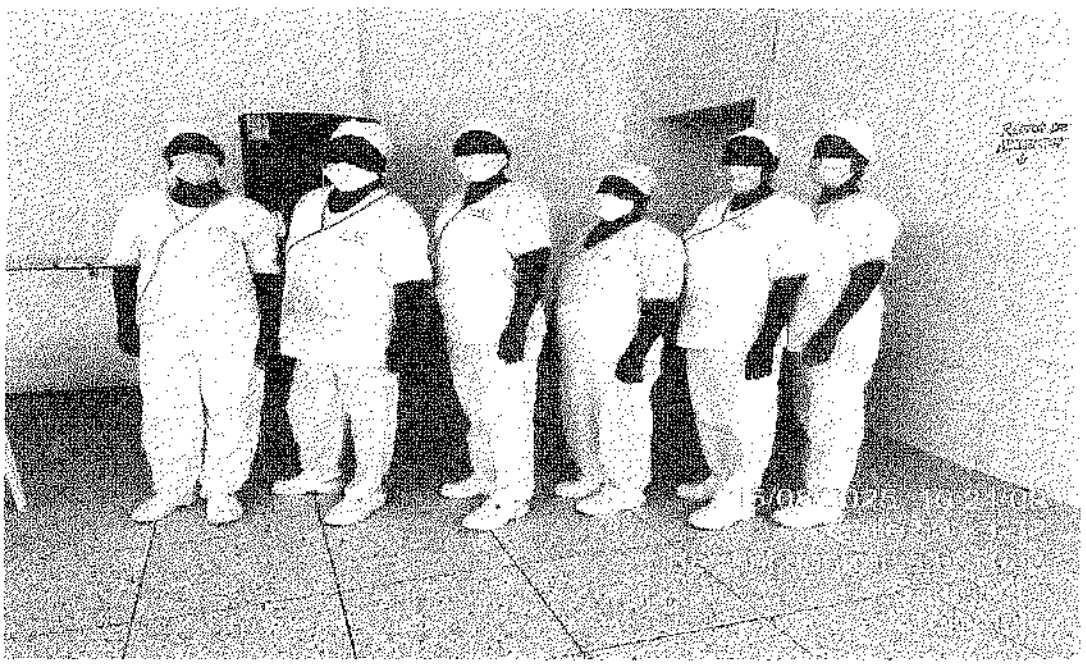
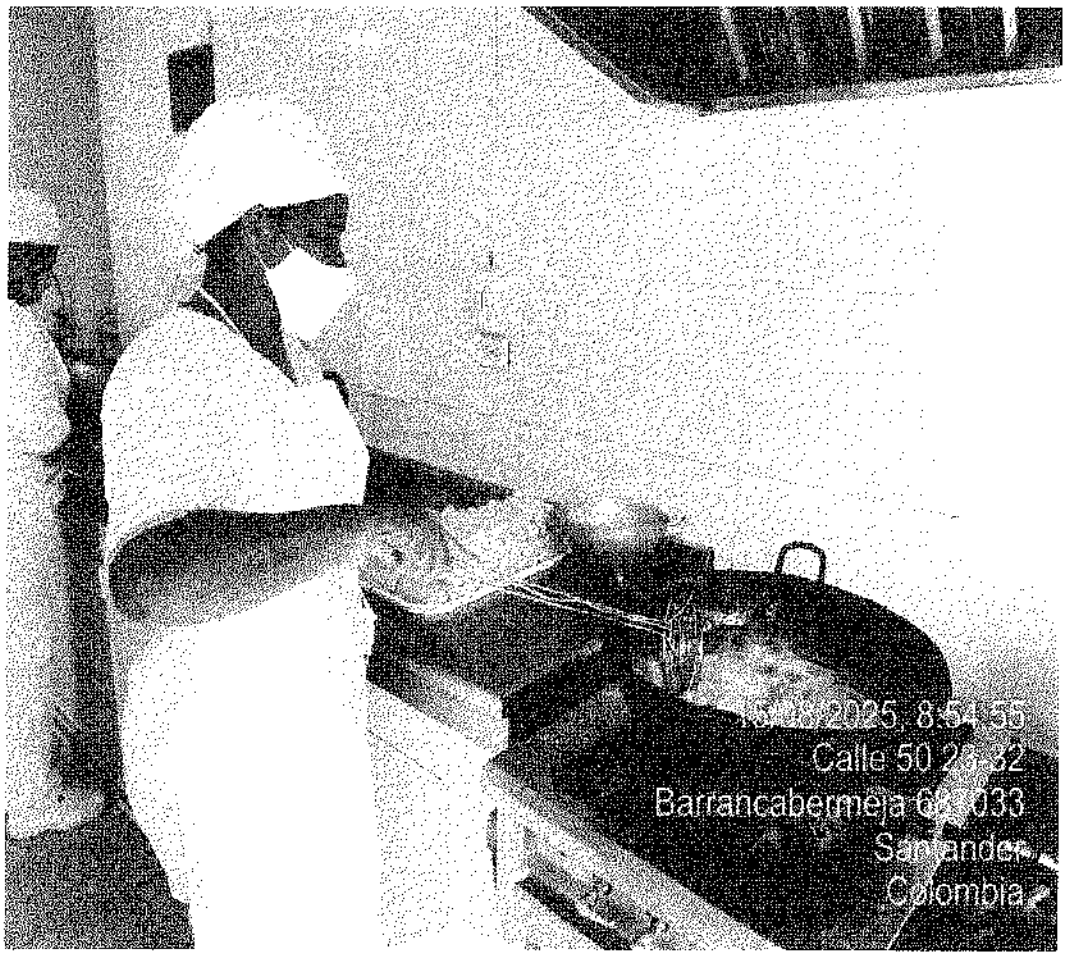
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 15-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO JOHN FITZGERALD KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: PRIMERO DE MAYO
MODALIDAD: RRPS - DESAYUNO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANGIE DIAZ
HORA INICIO VISITA: 6:59 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:28 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

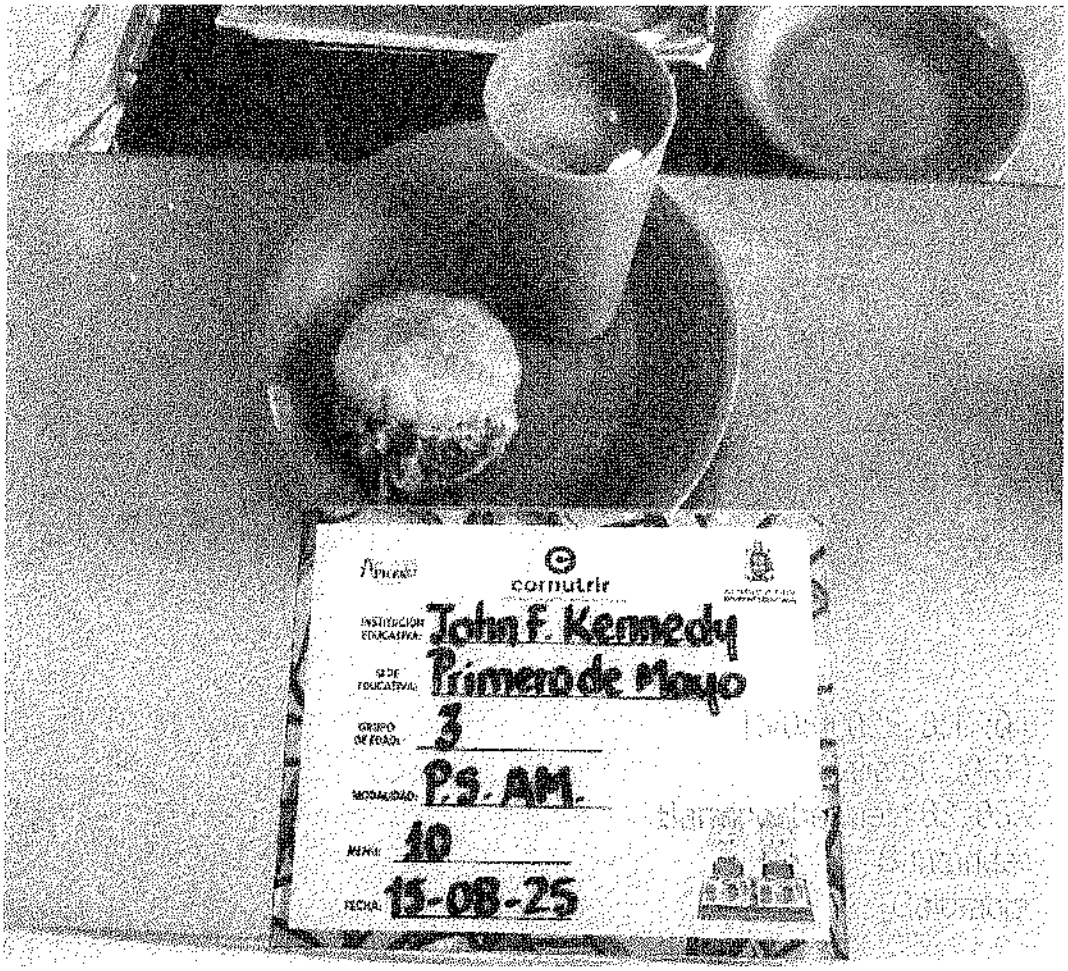
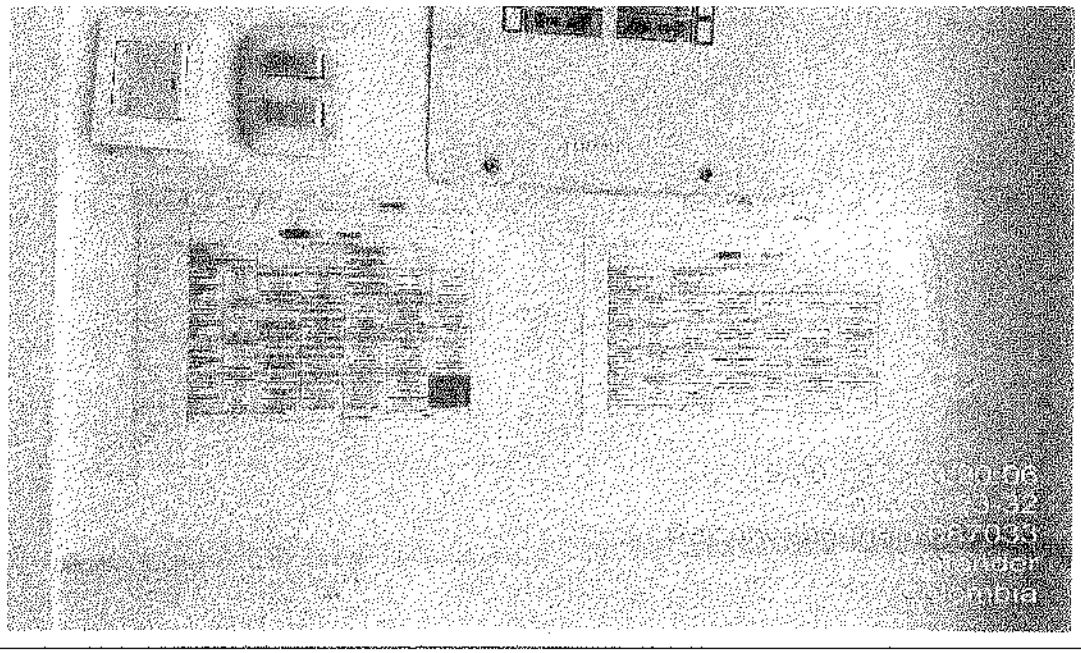
332

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

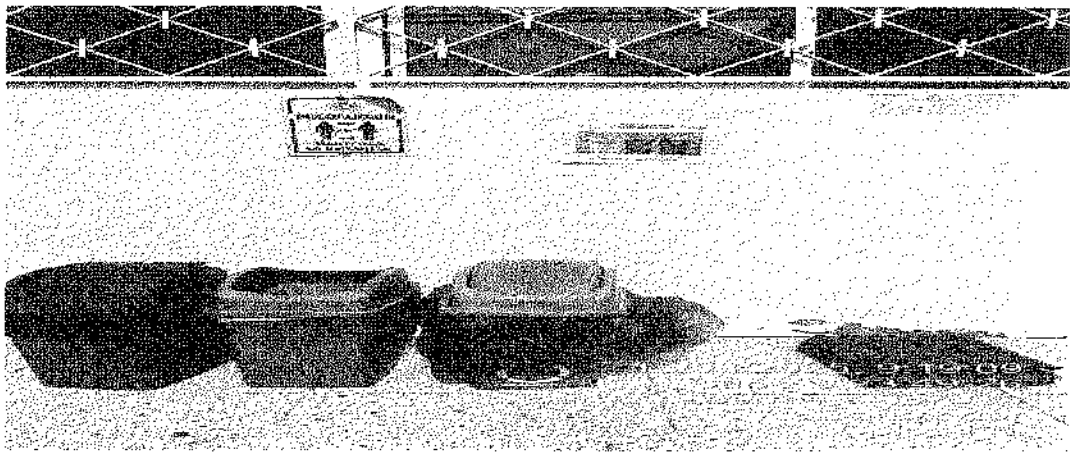
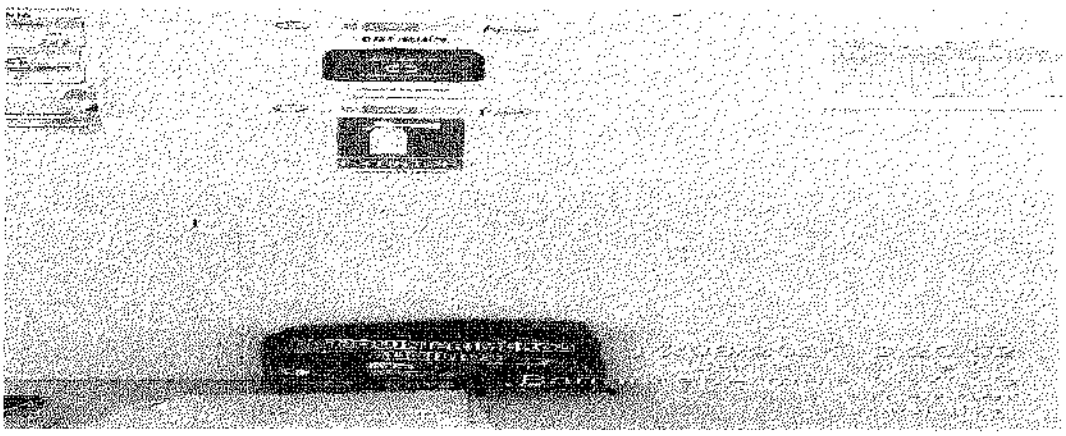
00000332

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

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO-VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

334

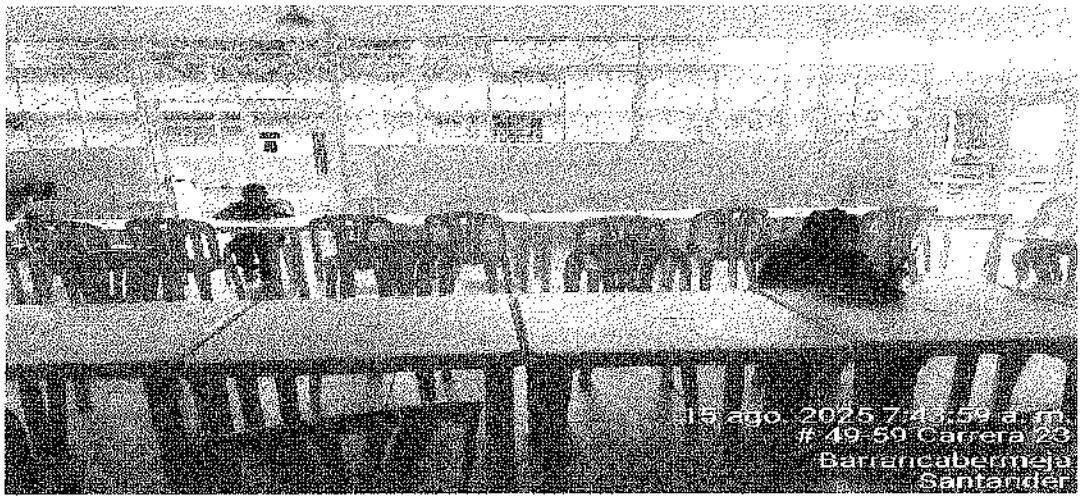
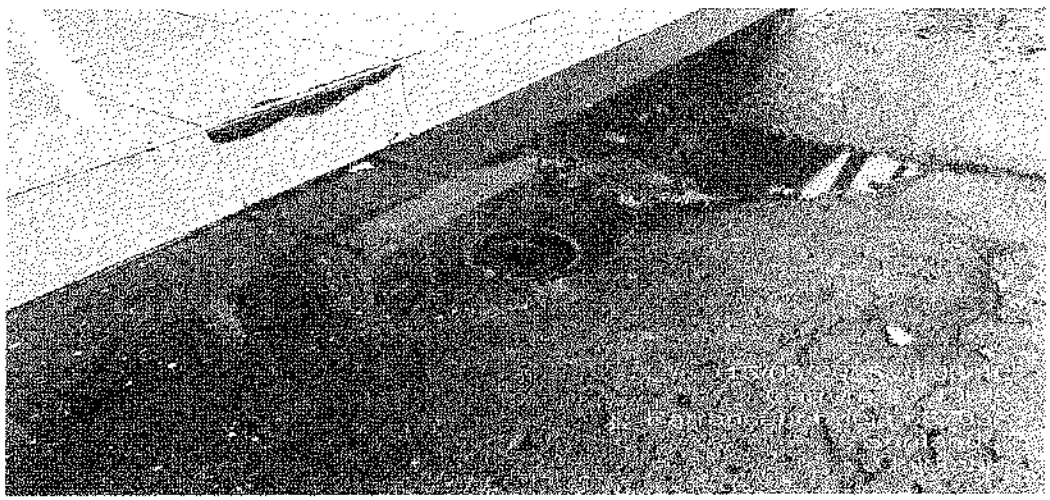
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

4000000

335

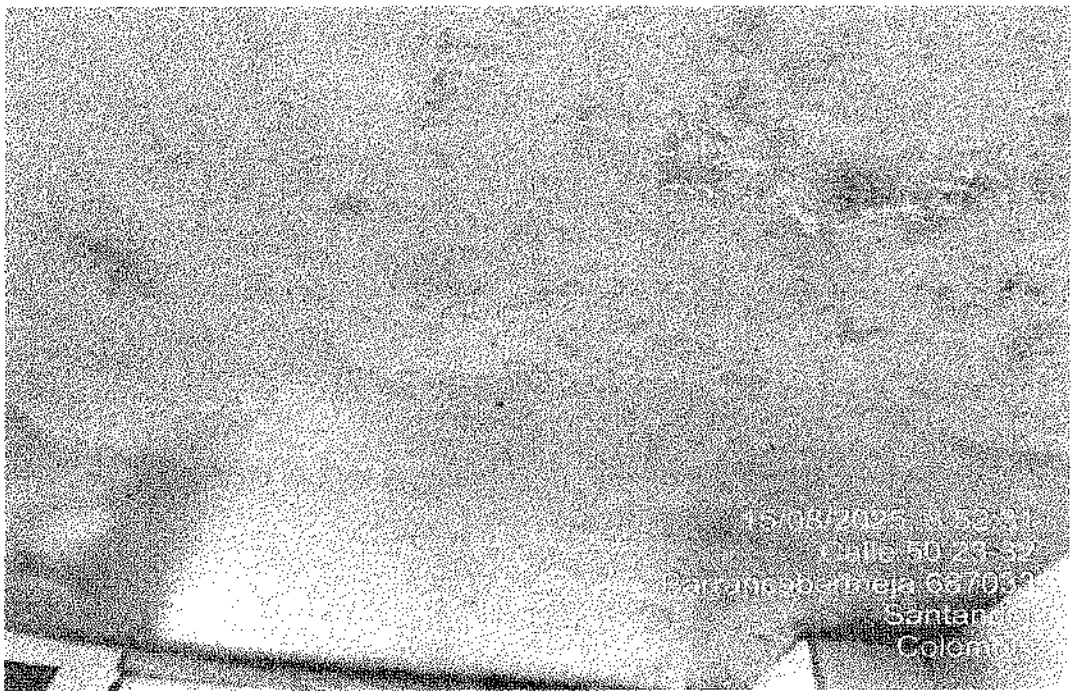
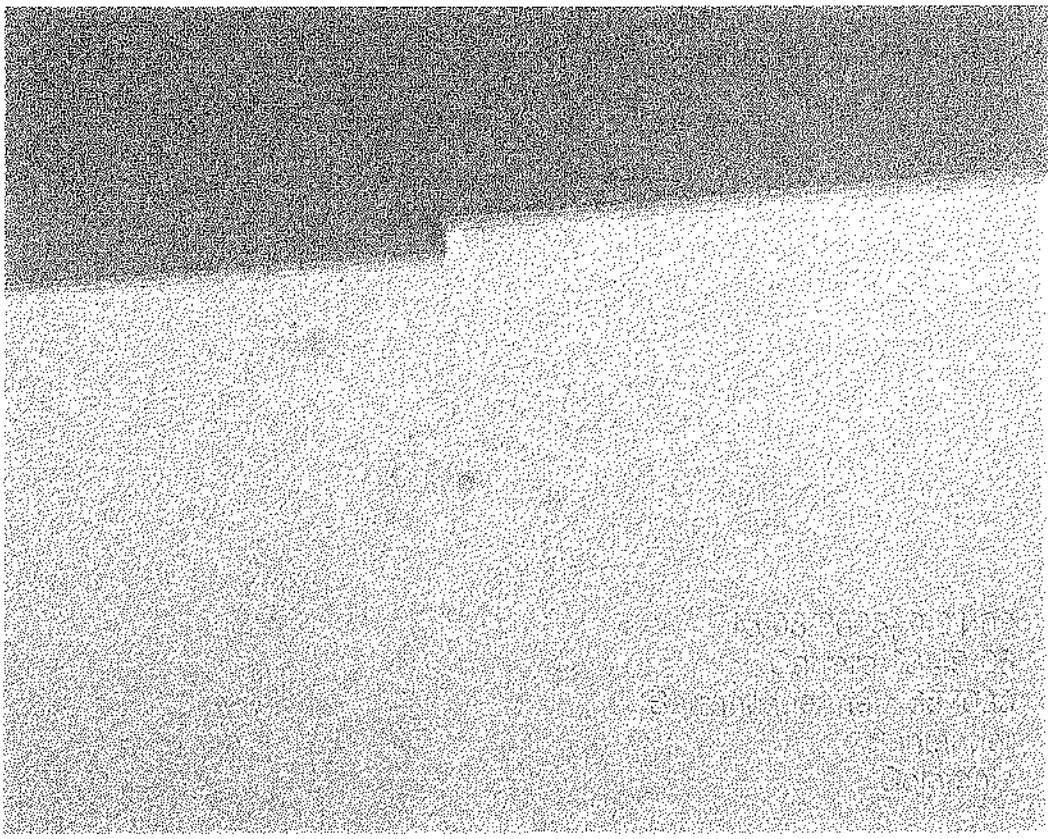
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: LAS VENTANAS NO CUENTAN CON LA RESPECTIVA MALLA.	
HALLAZGO: LOS SIFINES NO CUENTAN CON LA RESPETIVA MALLA Y SE ENCUENTRA AGUA ESTANCADA CERCA AL COMEDOR.	

000335

336

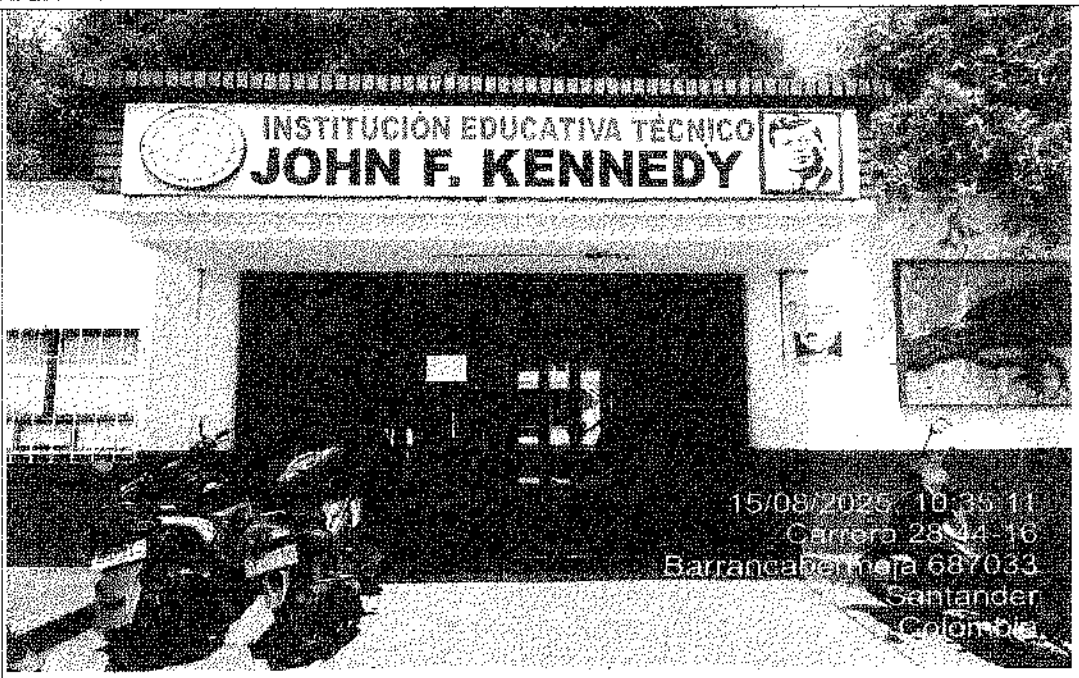
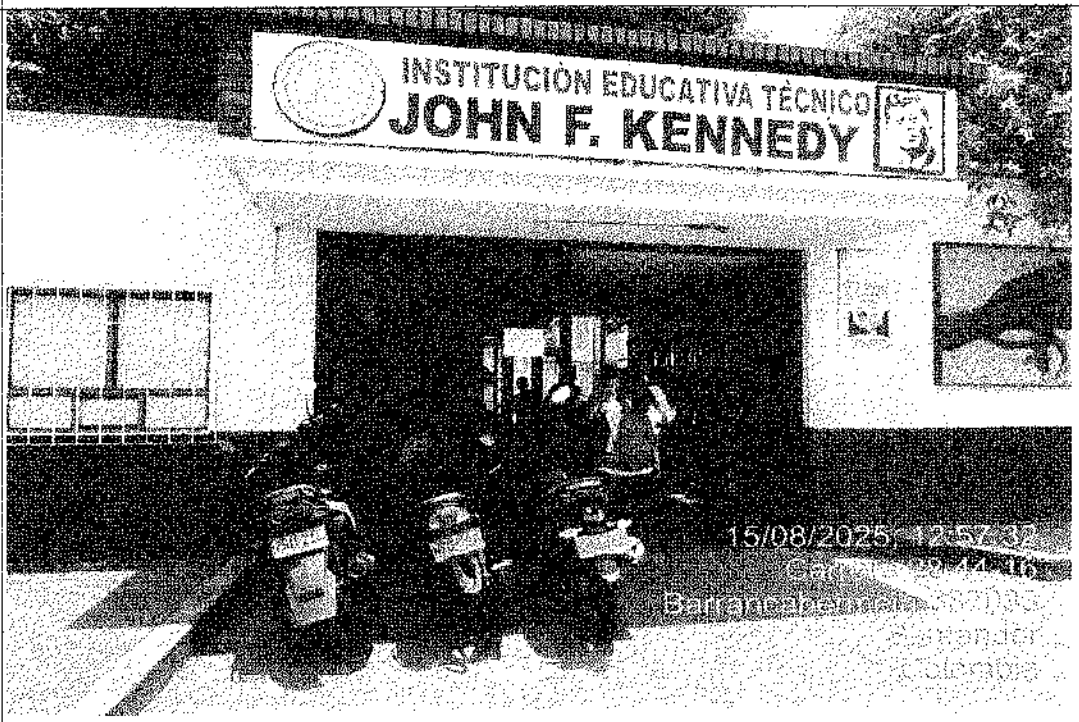
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: **SE PRESENTA HUMEDAD EN EL TECHO DEL ARE DE COCINA Y NO CUMPLE CON LO REQUERIDO PARA FACILITAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	
HALLAZGO: **PAREDES PRESENTAN HUMEDAD**	

0000336

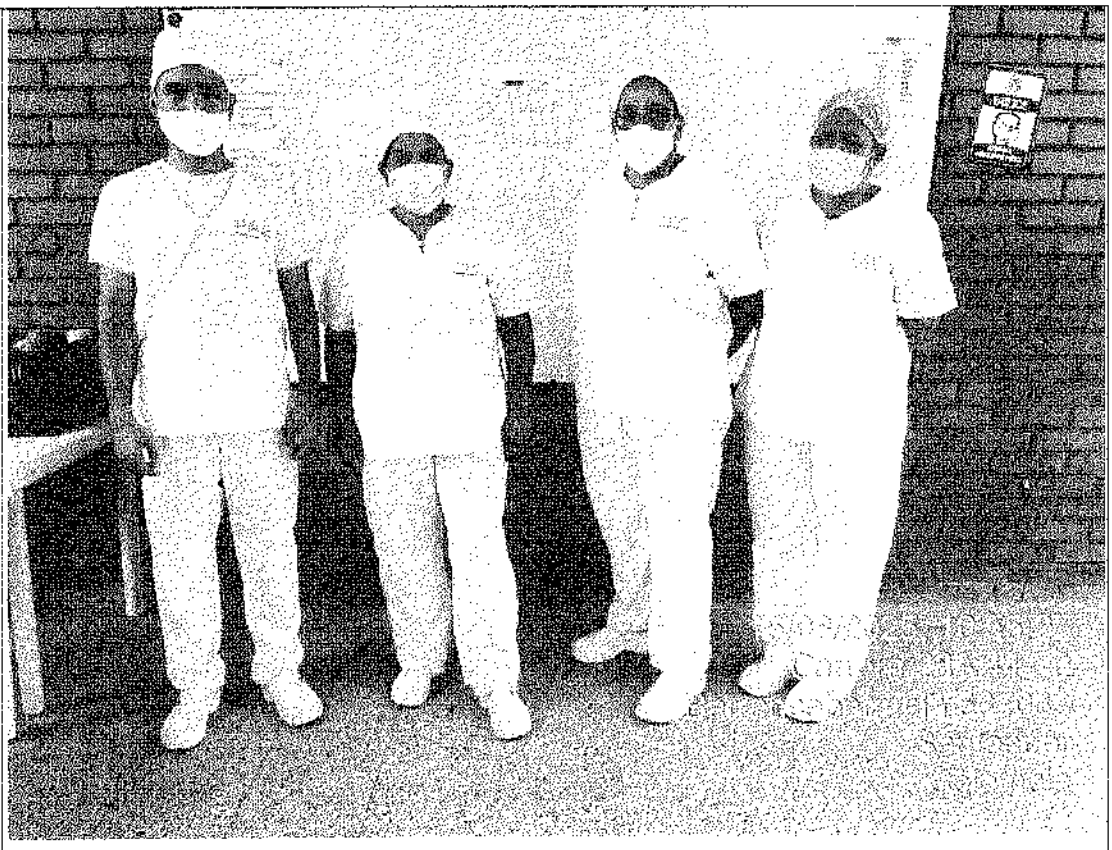
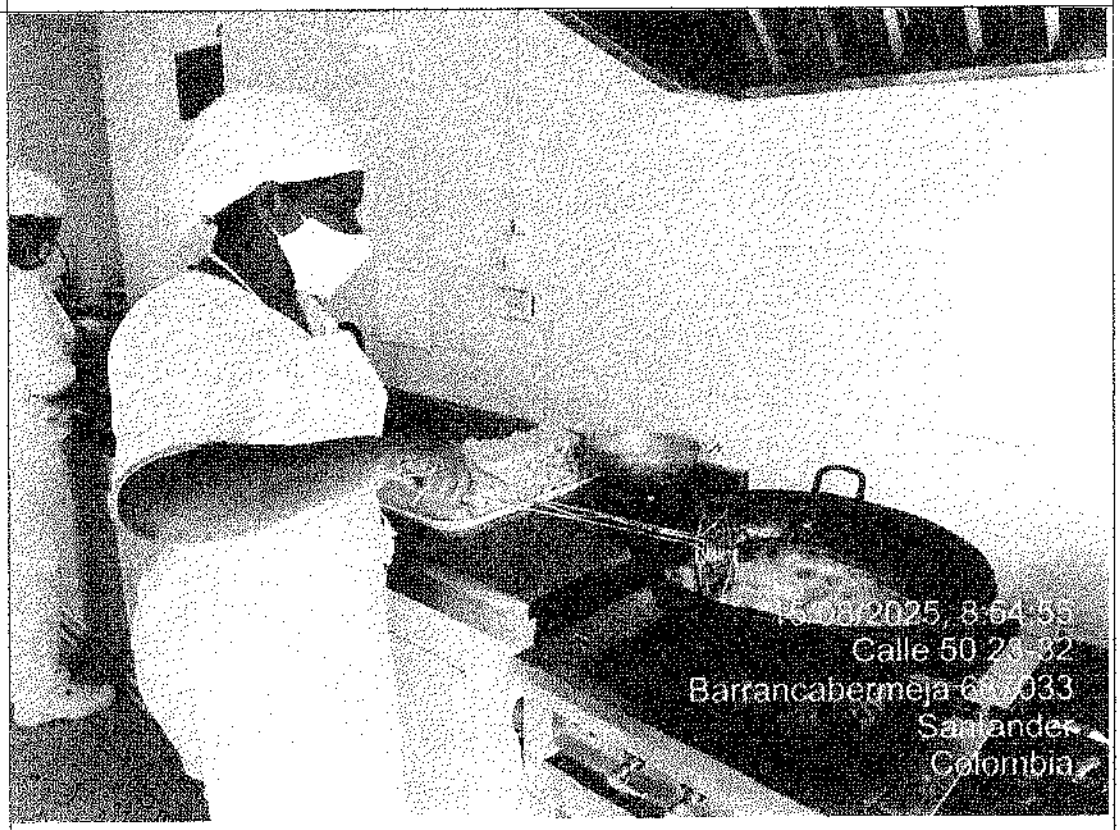
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 15-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO EDUCATIVO JOHN FITZGERALD KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: INSTITUTO EDUCATIVO JOHN FITZGERALD KENNEDY
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ANGIE DIAZ
HORA INICIO VISITA: 10:35 AM
HORA SALIDA VISITA: 2:40 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

000337

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

343

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Bibermejo				
Fecha de la visita:	D D M M A A A A: 15 08 2024			Sede Educativa:	John F. Kennedy.
Operador:	Consorcio PAE Manguies			Cupos Adjudicados	277.
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: #9.	Huevo Perico - Ensalada pepino y tomate. Lenteja guisada - Dedito de harina de maíz Arroz blanco - Jugo tomate de árbol en agua

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	Restaurante sede Primero de Mayo				
Placa del vehículo:	JVM 577	N° de Ruta: 1	N° de sedes de la ruta: 1	Hora salida CDP: 10:30am	

Datos de distribucion

Nombre de la sede educativa	John F. Kennedy.
Hora de llegada a la sede educativa	10:45 am
Hora de salida de la sede educativa	12:54 pm
Temperatura el contenedor isotérmico	N. C. con contenedor, solo azafatas.
Temperatura del complemento alimentario	Huevo: 55,7 Arroz 55,6 lenteja: 74,5 Jugo: 2,1
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	277.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificacion	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	N. C	No cuentan con contenedor isotérmico.
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

000343

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SC-FO-34	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024			PAGINA 1 de 1

Institución Educativa								Fecha Visita:						Hora Inicio:					
Dirección:								No Contrato Interventoria		4936-24				Hora de terminación:					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES							Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración					Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9			2	4	6	8	10						
		2	4	6	8	10													

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11 -14 años 11 meses					DECIMO, ONCE 15 - 17 años 11meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico	Huevo						50g	52g	51g	50g	C					
Cereal (arroz)	Arroz Blanco						141g	143g	140g	140g	C					
Leguminosa	lenteja.						120g	122g	124g	120g	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Dedito de Maiz						130g	133g	135g	130g	C					
Verdura fría o caliente	E. Pepino Tomate						90g	93g	91g	90g	C					
Fruta	Jugo / Tomate de árbol						212ml	210ml	215ml	200ml	C					
Lácteo							—	—	—	—	—					
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											6					
NO CUMPLE											—					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000345

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

349

Institución Educativa	John F. Kennedy	Sede Educativa:	John F Kennedy	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cll 50 23-32	Fecha Visita:	15 08 25.	Hora inicio:	8:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:28 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	277	No de visita	Tipo de ración		Minuta: 9 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Tatiana Aguirre Mendez. Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brocate Inspector de Campo.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

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

TOTAL DE MANIPULADORES

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
6		

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o alerta de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Aguas estancadas en la puerta de acceso por lluvia
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se evidencia techo del area de Proceso con humedad.
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.	0	se evidencia pared con humedad. y baldosas partidas
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.	1	
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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	se evidencia sifon area de acceso con regilla partida.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la 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	Se evidencia ventanas que comunican con el exterior sin malla anti insectos.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se evidencio piso con baldosa Partida.

0000347

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Territorios para Aprender

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

348

CÓDIGO: GCF-01	VERSIÓN: 2	FECHA DE IMPLEMENTACIÓN:	PÁGINA: 4 de 7

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1			
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
PUNTAJE ESPERADO		16	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	62,5%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir de acuerdo con el ítem a calificar)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		1		
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		1		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		1		
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros		1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		1		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005		1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMO Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		1		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.		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.		1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		1		
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.		1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir de acuerdo con el ítem a calificar)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		1		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		1		
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		1		
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir de acuerdo con el ítem a calificar)
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		

8430000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

349

CÓDIGO: FT-VC	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 12/02/2021	PÁGINA 1 de 3

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garantican su inocuidad.	0	No se evidencia mantenimiento de filtros.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92,30%

III. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O.	

6430000349

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un nuevo país — Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 350

CÓDIGO: [illegible]	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: [illegible]	PÁGINA: [illegible]

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O.	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O.	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aisten el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		N.O	PUNTAJE OBTENIDO	N.O	PORCENTAJE %	N.O

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás manaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y manaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencia extintor contra incendios
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Tatiana Aguirre Mendez.	Cargo:	Manipuladora de alimentos.
N° de celular Manipuladora	3155176786	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de Campo.
Realizada por:		Cargo:	

0000350

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAÍS TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 15-08-25 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arroz Algican	500	04 07 25	04/JUL/2026	HSA 0010839-2021	C	C
2	Leche en polvo Milk	500g	01 08 25 A	01/AGO/2026	RSA 0024097-2023	C	C
3	Harina de maiz arepazan	500g	08 03 25	08/MAR/26	PSA0002979-2021	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

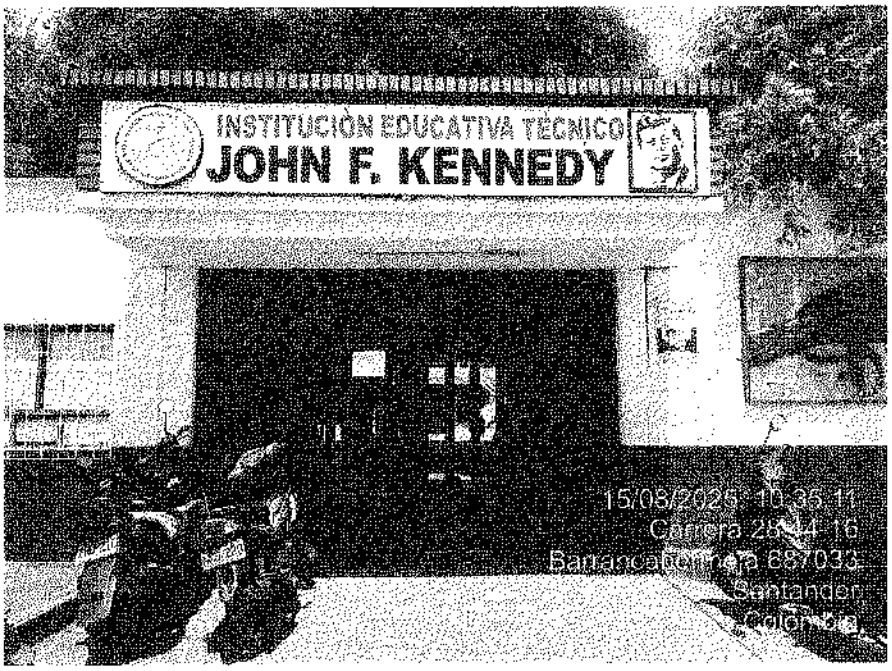
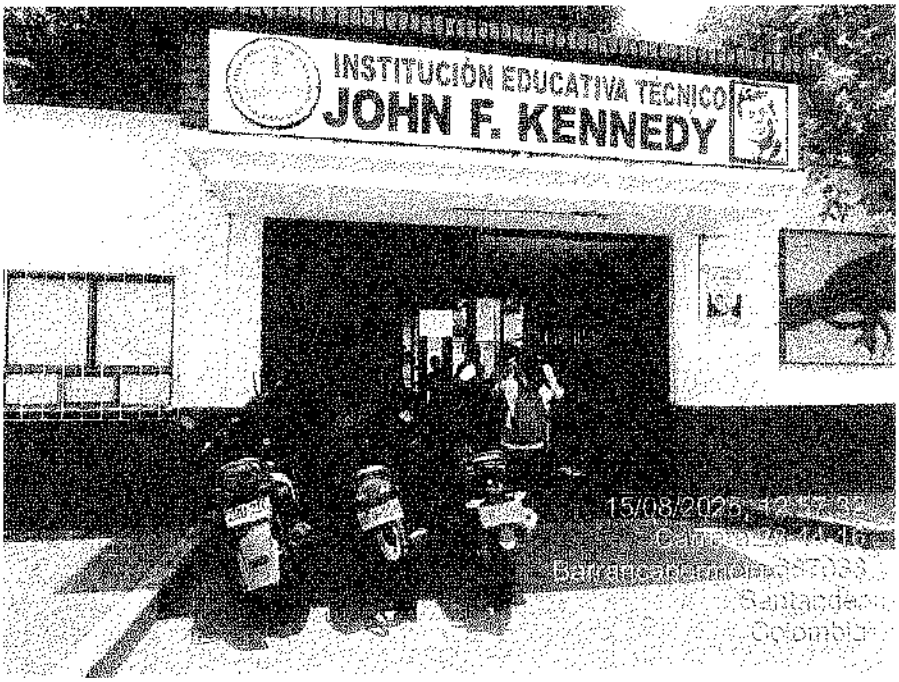
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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

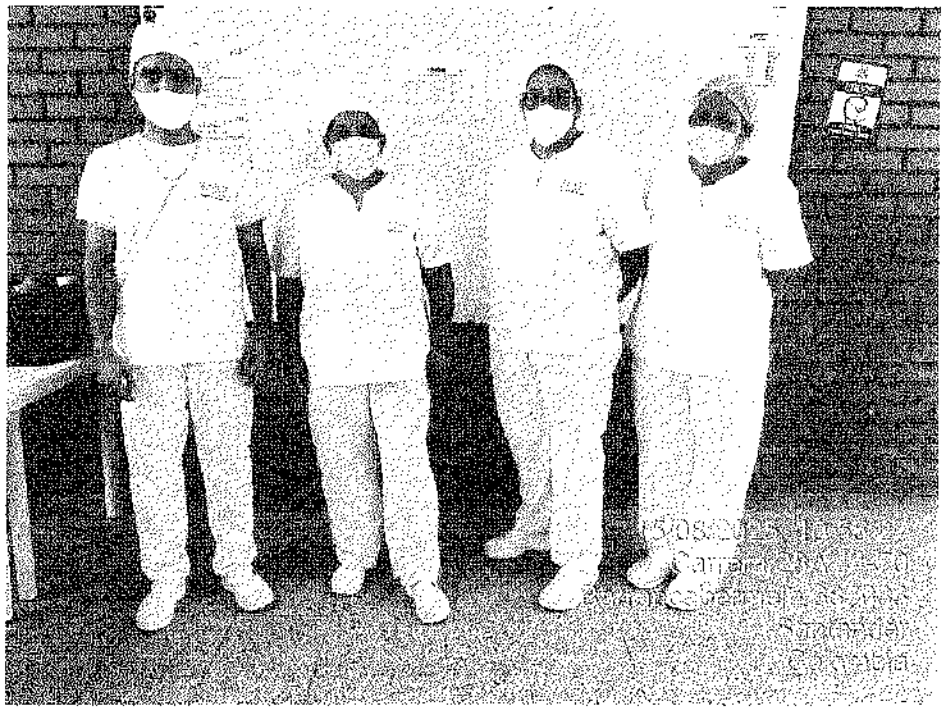
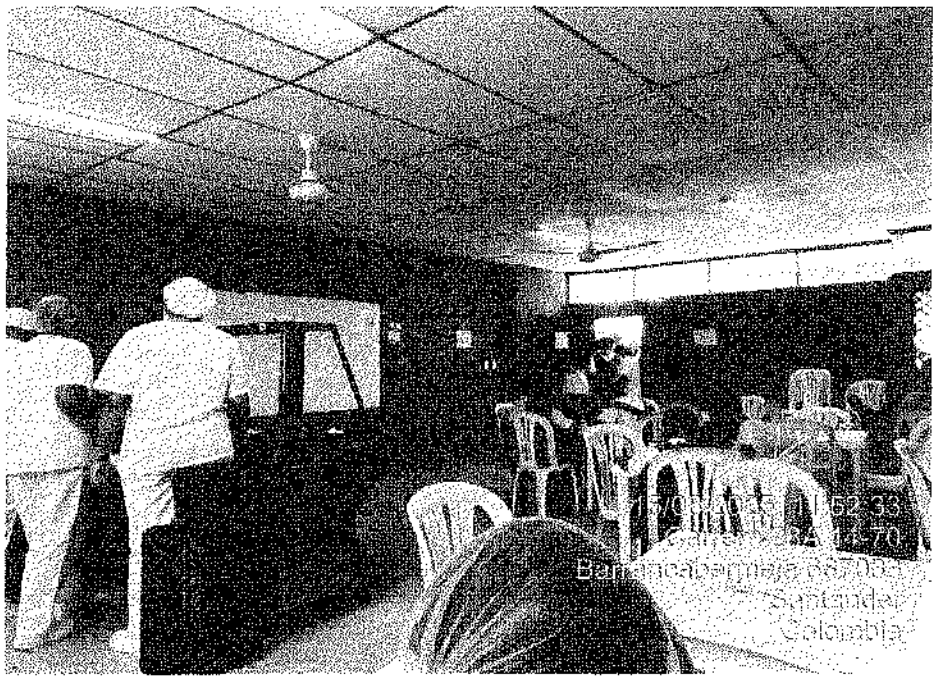
00000351

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

FECHA: 15 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JHON F. KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: JOHN F. KENNEDY
MODALIDAD: CCT ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 10:35 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:57 PM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

359

Institución Educativa	John F. Kennedy	Sede Educativa:	Primero de Mayo.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Calle 50 23-32	Fecha Visita:	15-08-25.	Hora inicio:	6:59 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:28 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	208 am.	No de visita / Tipo de ración	PS AM	Minuta: 10. / Semana: 3	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Tatiana Aguirre Hendez. Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Bracte Inspector de Campo.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	62.	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	87,09 %.
CONCEPTO FINAL				Conforme Con observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
6		

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o anotar el porqué)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Agua estancada en la puerta de acceso por fuera.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos con presencia de humedad.
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.	0	Paredes presentan humedad en área de servido y baldosas partidas.
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.	1	
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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	No cuentan con rejillas.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la 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 cuentan con malla
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se evidencian baldosas partidas.

000359

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

358

CÓDIGO: PAE-FV-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE PUBLICACIÓN: 04/04/2014	PÁGINA: 1 de 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	16	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	62 %

III. 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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realize a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

V. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

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	

0000358

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — Todos por un nuevo país — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Somos Aprender

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

359

CÓDIGO: FOR-PAE-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 01/07/2021	PÁGINA 3 de 5

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia mantenimiento de los filtros.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

0000359

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1360

CÓDIGO: GA-FO-11	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 29/08/2017	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		N.O	PUNTAJE OBTENIDO	N.O	PORCENTAJE %	N.O

VII. EQUIPOS, UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se cuenta con extintor
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Tatiana Aguirre Mendoza.	Cargo:	Manipuladora de alimentos
N° de celular Manipuladora	3157176786.	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de Compo.
Realizada por:		Cargo:	

0000360

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 15.08.25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Primero de Mayo.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Harina de maíz Arepas	500 g	080325	08/MAR/26	PSA0002974-2021	C	C
2.	Chocolate Al gusto	500 g.	L290425-03	29/10/26.	NSA0009645-2019	C	C
3.	Aceite vegetal Ideal.	1000 ml	08/05/25	08/05/26.	PSA0003678-2022	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

00000361

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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

Institución Educativa	John + Kennedy		Sede: Primero de Mayo.						Fecha Visita:	15-08-25		Hora Inicio:							
Dirección:									No Contrato Interventoría	4937-24		Hora de terminación:							
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				4936-24				Número de menú programado	10		Se presentaron intercambios				SI	No	N/A	
Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Home Collehen					Número de menú entregado	10.		Presentaron soporte de autorización				SI	No	N/A	
	Gramera		Fecha de última calibración						Alimentos verificados en la visita de	1		3		5		7		9	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7	acuerdo al menú entregado	2	X	4		6		8		10	
		2	X	4		6		8											

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche											212ml	218ml	210ml	200ml	C
Proteico	Arepa rellena de carne de cerdo											160g	155g	153g	150g	C
Cereal acompañante												—	—	—	—	—
Fruta												—	—	—	—	—
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																2
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000362

2 de 2

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN
Alimentos para Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
INSTITUCIÓN: Primero de Mayo (John F. Kennedy)
FECHA: 15-08-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	TEMPERATURA	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI P.S. AM Menú #10.	Chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Arepa rellena de cerdo en cuadritos	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
nnnn0363

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate
Documento: 52 424 727
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Claudiapvergaraf3

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

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

FECHA: 15 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JHON F. KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: PRIMERO DE MAYO
MODALIDAD: PS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA PATRICIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 6:59 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:28 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

0000364

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	 **Ps Am**  **CCT Almuerzo**

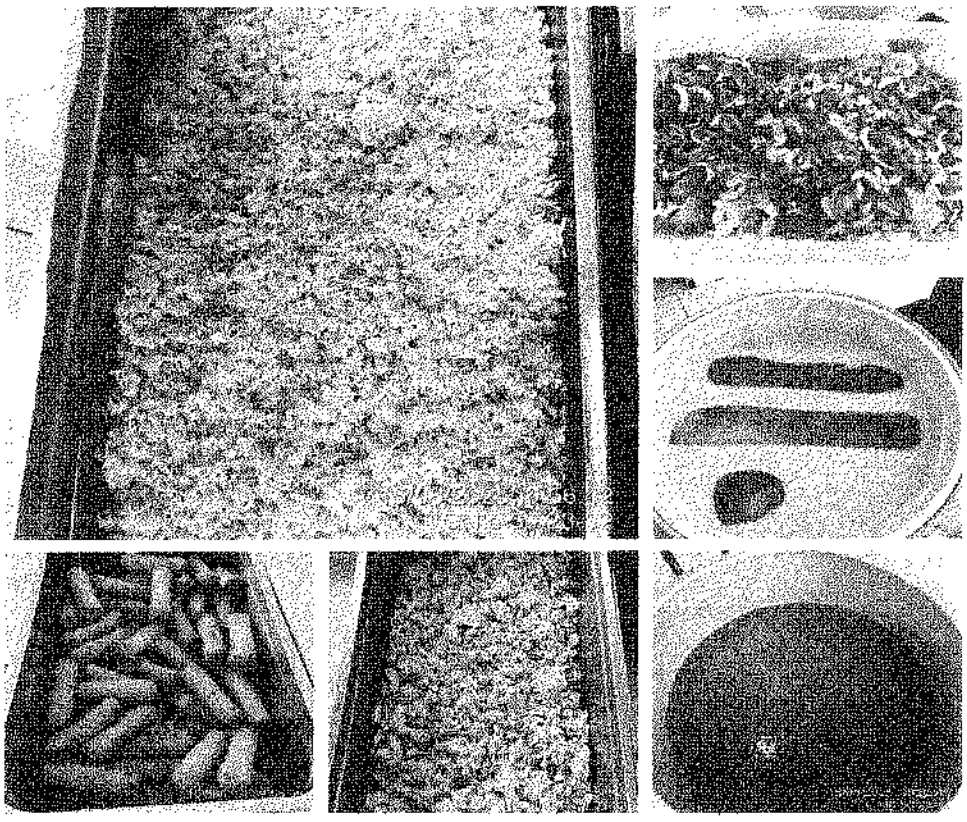
Calle 5 [illegible]
Barrancabermeja [illegible]
Santander
Colombia

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

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO



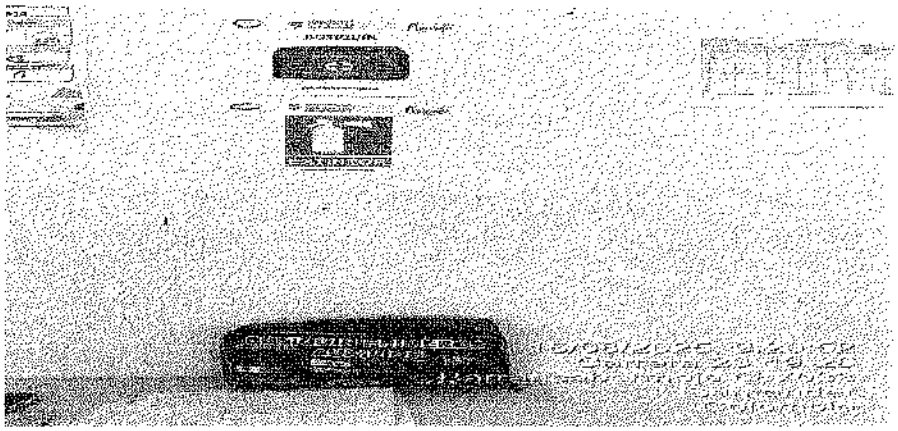
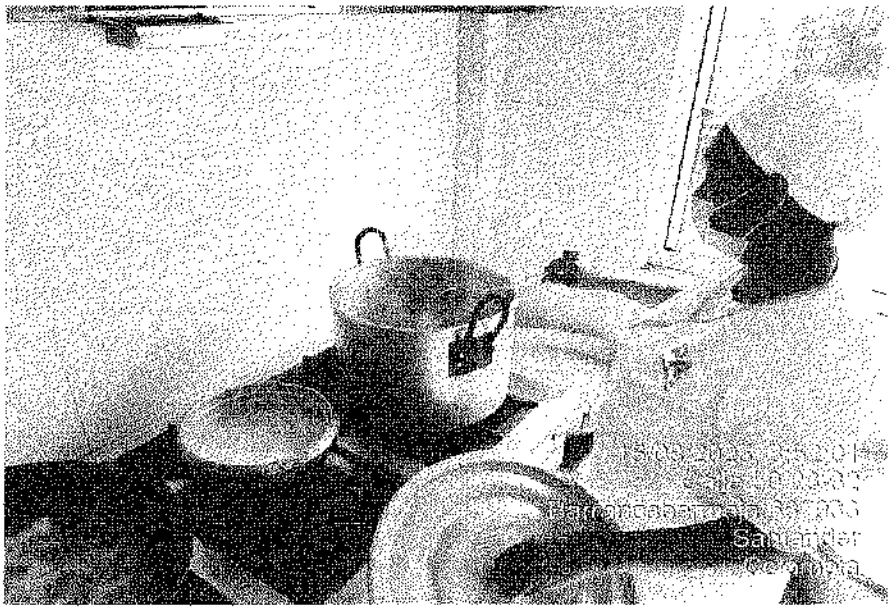
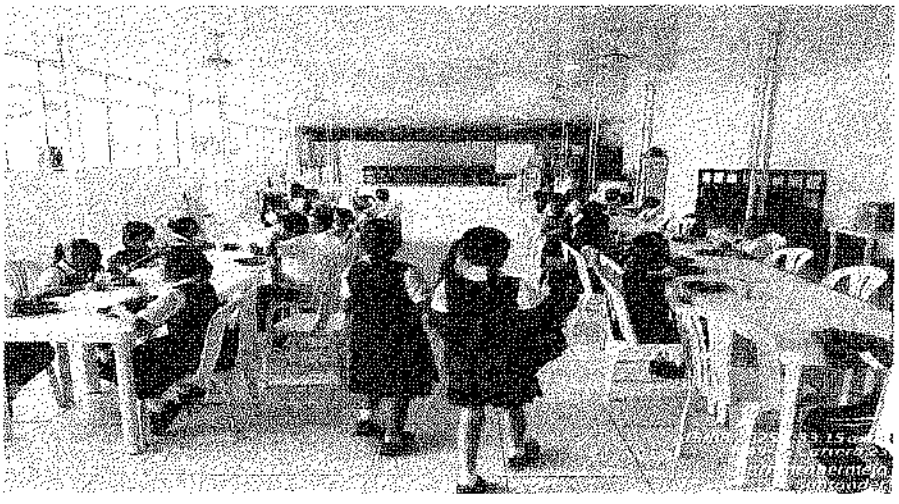
PS AM



CCT ALMUERZO – MENU# 9

0000366

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

8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

370

Institución Educativa	CIUDELA EDUCATIVA M. M.		Sede Educativa:	INDEPENDENCIA	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	C11 48D 49-29		Fecha Visita:	19 DE AGOSTO	Hora inicio:	7:00 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	8:50 AM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	155		No de visita	2	Tipo de ración	PS AM	Minuta: 10 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	VIVIAN SANCHEZ MANIPULADORA ALIMENTOS		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ R. INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

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

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	98,38%
CONCEPTO FINAL				CONFORME	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2		

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón del no cumplimiento o aspecto de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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.	0	SE DEBERÁN INSTALAR EN LAS LAMPARAS MALLA DE PROTECCION.
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.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000370

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

371

CÓDIGO: FO-IC	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 04/08/2014	Página 1 de 2

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	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE % 93,7%
		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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%.
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
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.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%.
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%.
		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	

1730000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

372

CÓDIGO: FO-41	VERSIÓN:	FECHA DE ELABORACIÓN:	PÁGINA: 4 de 7

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

0000372

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

373

CÓDIGO: FO-PGR	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 31/08/2021	PÁGINA 7 de 7

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenen los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje estén fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Vivian Sánchez Muñoz.	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3222869719.	Firma	Vivian Sánchez
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Rosalba Mateus Aparicio	Cargo:	Inspectora de campo
Realizada por:		Cargo:	

3 agosto

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: LA INDEPENDENCIA
FECHA: 19 AGOSTO 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI PS AM	CHOCOLATE CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AREPA RELLENA CELLO CUADRADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

1090037

FIRMA

Nombre: PEDRO JIMENEZ RODRIGUEZ
Documento: 37.727.658
Cargo: INSPECTOR DE CAMPO
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 19-08-2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2856-25 | SEDE EDUCATIVA: LA INDEPENDENCIA

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	AREPASAN	500 GL	09-03-25	09-03-26	RSA-0002974-2021 C		C
2	CHOCOLATE AI 600TO	500 GL	290425-03	29-10-26	NSA-0007645-2019 C		C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

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

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

00000375

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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

Institución Educativa	LA INDEPENDENCIA																		
Dirección:	CII 480 49-201								Fecha Visita:	19-08-25			Hora inicio:	6:45 AM					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		2703-25						No Contrato interventoria	2656-25			Hora de terminación:	8:50 AM					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC			Número de menú programado	10			Se presentaron intercambios			SI		No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			2025			Número de menú entregado	10			Presentaron soporte de autorización			Si		No X	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9					
		2 X	4	6	8	10			acuerdo al menú entregado	2 X	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	CHOCOLOTE LECHE											200ml	200ml	200ml	200ml	C
Proteico	AREPA TRENZA CERDO											150gr	150gr	150gr	150gr	C
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE												C	C	C		
NO CUMPLE																

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

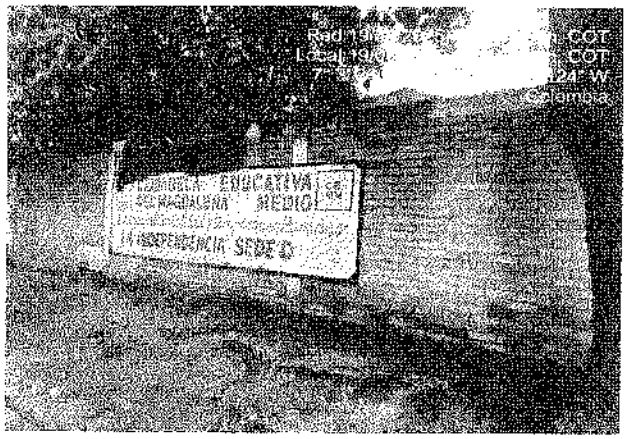
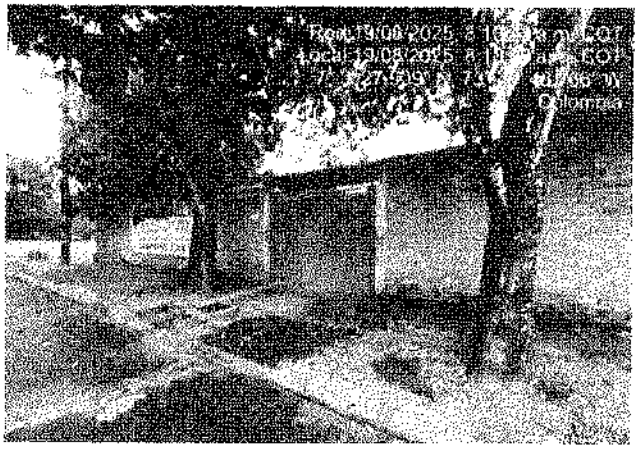
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000376

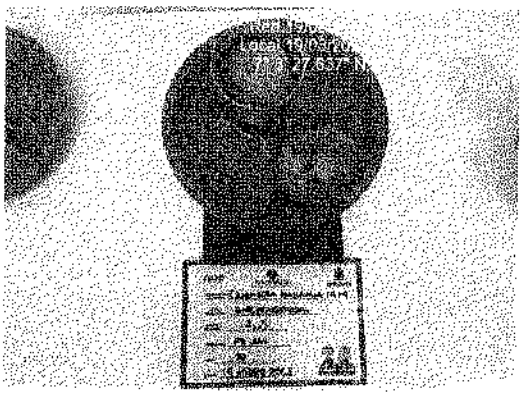
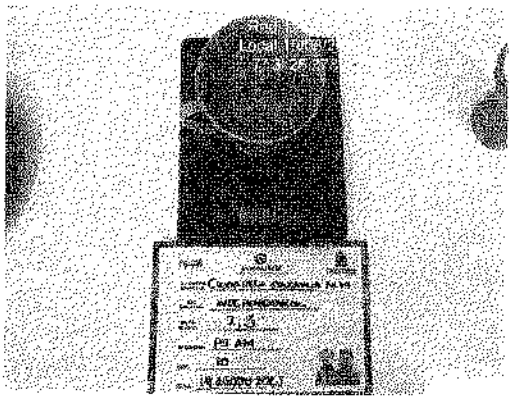
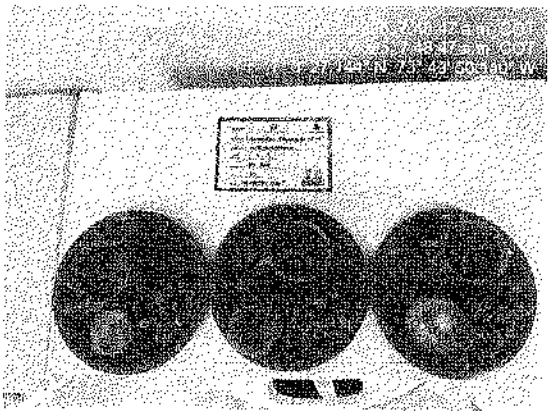
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 19/08/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA MAGDALENA MEDIO
COMEDOR ESCOLAR: LA INDEPENDENCIA
MODALIDAD: PS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 7:00 PM
HORA SALIDA VISITA: 9:00 PM

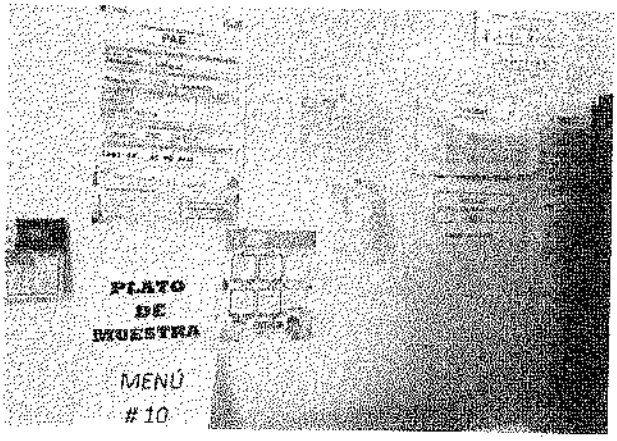
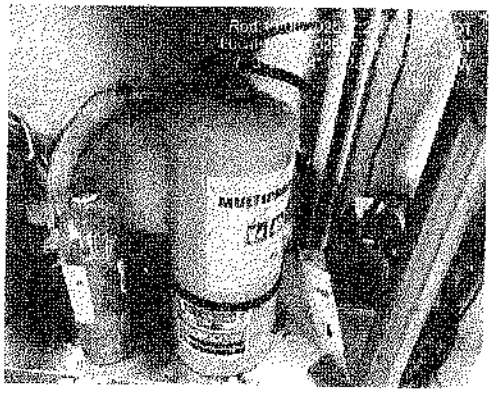
1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

0000377

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

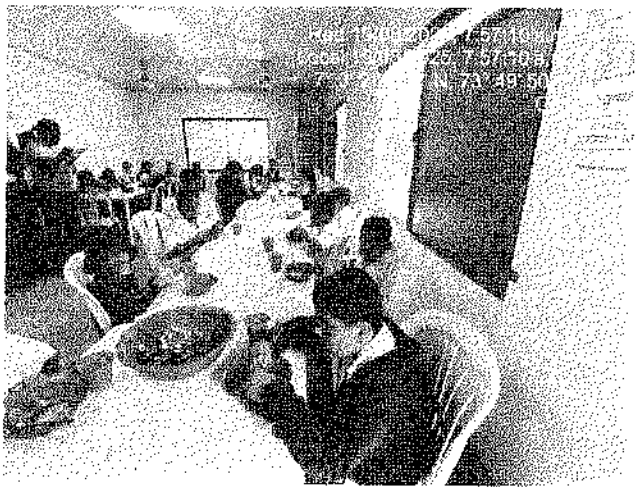
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	  

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

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

0000379

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: Se evidencia que las lámparas del área del comedor escolar se deberá utilizar las mallas de protección.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

391

Institución Educativa	José Prudencio Padilla		Sede Educativa:	Casa		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 54 # 31-16		Fecha Visita:	19 Agosto 2025		Hora inicio:	2:09 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	2703-25		Hora de terminación:	4:27 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 858 959 PM 101		No de visita	7	Tipo de ración	RI PM	Minuta: # 2 Semana: # 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yadira Bayona Lobo Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Jady Paola Plata Nieto Nutricionista			
Visita técnica			Visita verificación de ETA	—		Visita SPQR	—

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

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	74.35%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observación.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	3	—

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR:	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón cuando la calificación es mínima)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos presentan acumulación de suciedad y humedad
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos Industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No cuenta con espacio físico para el depósito temporal de residuos Solidos
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Area no se encuentra en buen estado cumpsin de Baldosas

1800038

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

382

CÓDIGO: [illegible]	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: [illegible]	PÁGINA 1 de 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		

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		7		80%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón objetiva o motivo de no cumplir)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No cuentan con equipo de refrigeración para llevar registros
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO (MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		4		80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO.	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	—		—		—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón objetiva o motivo de no cumplir)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		3		100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón objetiva o motivo de no cumplir)
33	PS RI ED	El personal manipulador utilize 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	

0000382

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CÓDIGO: SS-PO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 10/07/2013	PÁGINA: 3 de 7

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Se evidencian productos nuevos. Actualmente el polvo presenta fecha vencida y no tienen fichas técnicas
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	No.	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No cuentan con tanque de almacenamiento de agua
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se hace uso hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No cuentan con recipientes de material sanitario
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66.6%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	No	

0000383

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

384

CÓDIGO: FT-GC-07	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 09/04/2014	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	No	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	No	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	No	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les proveen los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No cuentan con manuales, para llenar hoja vida equipos.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Sin equipo refrigeración para llenar planilla y registro temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

XI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	X Yaniz Bayona Lobo.	Cargo:	Manipuladora.
N° de celular Manipuladora	3102895096	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Sindy Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista
Realizada por:		Cargo:	

4830384

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	José Anselmo Padilla	Casd	CODIGO SGI-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Calle 55a # 31-16		Fecha Visita:	19 Agosto 2025	Hora inicio:	2:09 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25	No Contrato Interventoria	2656-25	Hora de terminación:	4:19 pm

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 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9		
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Yogurth bebible Mora	90ml	93ml	97ml	200ml	C	218ml	225ml	227ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Galleta chips chocolate	90g	92g	91g	90g	C	120g	122g	123g	120g	C					
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Azúcares y dulces	Empaletado	29g	30g	31g	30g	C	30g	31g	33g	30g	C					
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3						3				
NO CUMPLE																

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

00000385

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 19 Agosto 2025	N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA: José Prudencio Padilla Consul.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Yogurth Sabor mora	200ml	204	FV: 05-09-2025	RSA-0011717-1017	C	C
2	Galleta chips chocolate	120g	224256	FV: 11-10-2025	NSA-0011889-1022	C	C
3	Empola	30g	6310325	FV - 03-2026	RSA-0018066/14	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

00000386

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Jose Prudencio Padilla Cead.
FECHA: 19 Agosto 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/ND no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Yogurth Sabor Mora.	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Galleta chips chocolate.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granola	1	1	1	1	1	1	1	1	
RI: Pan										
00000387										

OBSERVACIONES:
Se realiza evaluación organoléptica de los alimentos con la ayuda de los estudiantes

FIRMA

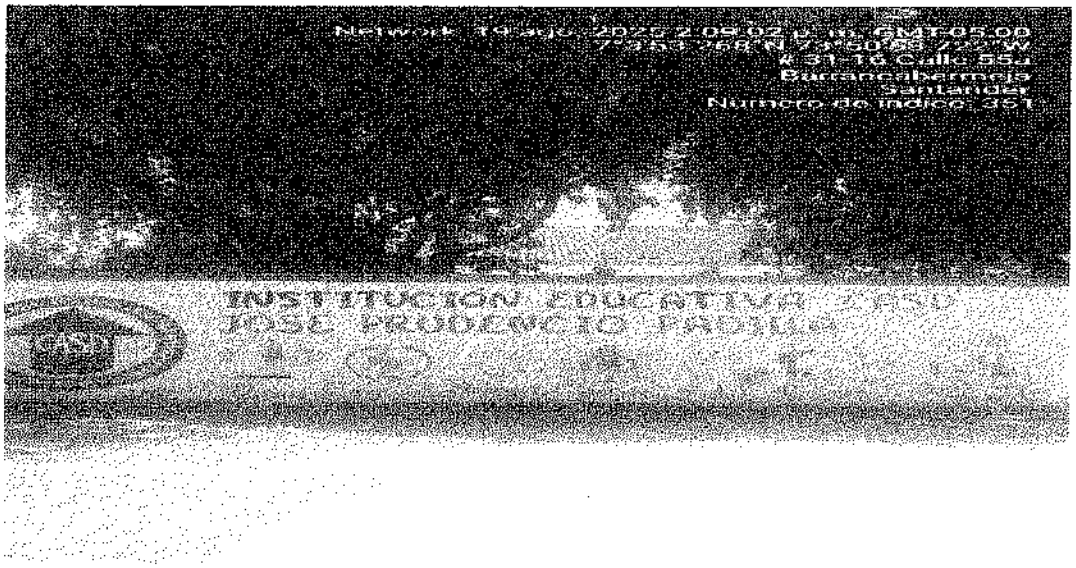
Nombre:	Sindy Paola Plata Nieto
Documento:	52.762.693
Cargo:	Nutricionista
Firma:	Sindy Plata Nieto

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

388

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 19/08/2025

FECHA: 19 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOSE PRUDENCIO PADILLA
COMEDOR ESCOLAR: CASD
MODALIDAD: RI PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: SINDY PAOLA PLATA NIETO
HORA INICIO VISITA: 2:09 PM
HORA SALIDA VISITA: 4:27 PM

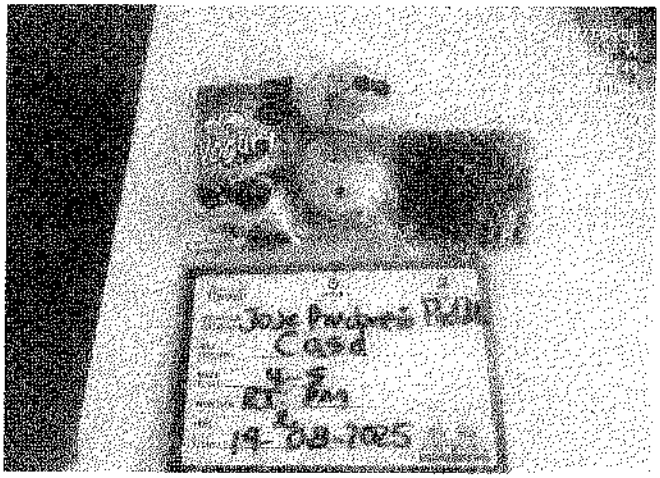
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

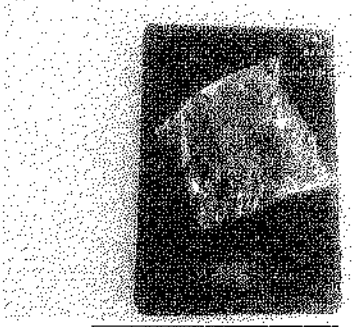
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 19/08/2025

3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO



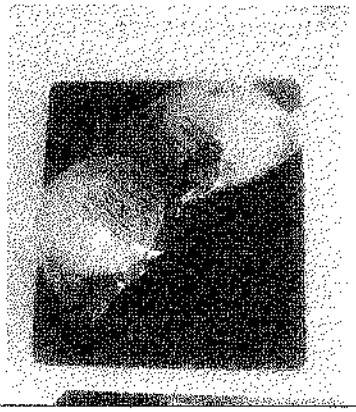
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO





FV: 03-2026

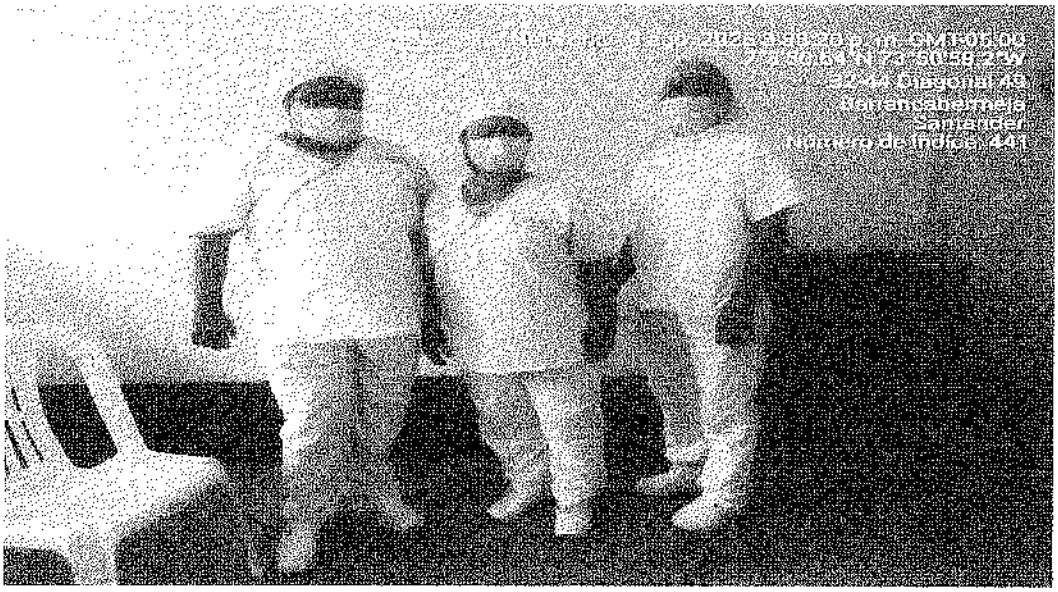
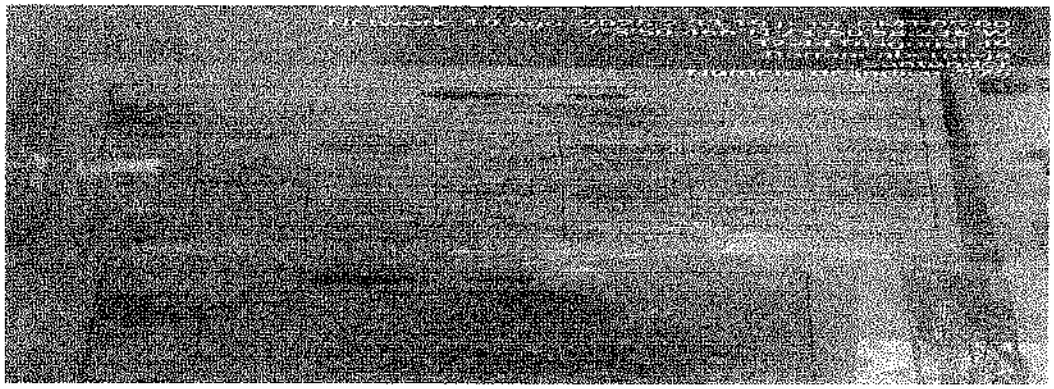
LOTE: G310325



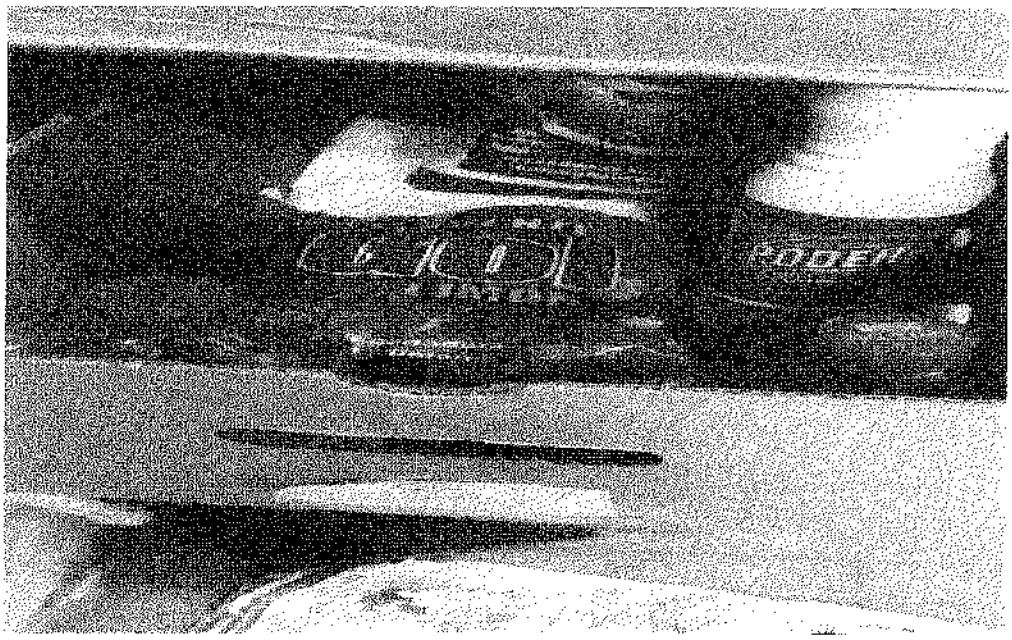


0000389

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 19/08/2025

5. PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÒN CICLO DE MENÙS	
7. DISPOSICIÒN DE DESECHOS. NO CUENTAN CON RECIPIENTES DE MATERIAL SANITARIO. UTILIZAN EL DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 19/08/2025

HALLAZGO: TECHOS PRESENTAN HUMEDAD, NO SE ENCUENTRAS EN ADECUADO ESTADO DE MANTENIMIENTO.	
HALLAZGO: PRODUCTOS NUEVOS, DETERGENTE GOL, HIPOCLORITO MARCA PODER SIN FICHAS TÉCNICAS.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

392

CÓDIGO: PO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 19/06/2017	PÁGINA: 1 de 3

Institución Educativa	Jose Antonio Galan	Sede Educativa:	Sede Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 67 #13-38	Fecha Visita:	19 Agosto 2025	Hora inicio:	7:10 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	9:09 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	— —	—	—
No titulares de derecho atendidos	Am 279 PM 276	No de visita	20 Tipo de ración	RE: Am	Minuta: # 2. Semana: # 3.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norlaquid Carduzo manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Lilibeth del Carmen Fonseca Villegas Inspector de Campo.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE %	97.43%
CONCEPTO FINAL				Cumplimiento.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración Industrializada	Observaciones:
—	4	—

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Las Ventanas no cuentan con malla protectora
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

2630000392

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

393

CONSECUTIVO: | VERSIÓN: 7 | FECHA DE EMISIÓN: 1/7/2015 | PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a aplicar 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	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO ESPECIAL PARA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	No	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a aplicar de manera
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a aplicar de manera
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	

3630000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/02/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Tope Antonio Galán		Sede Principal		
Dirección:	Cra 5 # 13-58			Fecha Visita:	19 Agosto 2025
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		2703-25	No Contrato Interventoría	2656-25
Hora inicio:	7:10am				
Hora de terminación:	9:09am				

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Ato	Número de menú programado		Se presentaron intercambios			Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración					Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	X	5	7	9	
		2	4		6	8	10		2	4		6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 Y 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple / No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Yogurth bebible fresa	206ml	209ml	213ml	200ml	C	211ml	213ml	211ml	200ml	C	214ml	217ml	219ml	200ml	C
Derivados del cereal	Galleta chispa chocolate	25g	26g	27g	25g	C	40g	41g	42g	40g	C	70g	73g	73g	70	C
Frutas																
Azúcares y dulces	Empola	20g	21g	22g	20g	C	20g	22g	23g	20g	C	21g	26g	2.05	20g	C
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

00000396

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	José Antonio Galán		Sede Principal			CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2021				PAGINA 1 de 1							
Dirección:	Calle 57 # 13-38						Fecha Visita:		19 Agosto 2024				Hora inicio:		7:10am						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			2703-25			No Contrato Interventoria		2656-25				Hora de terminación:		9:09am						
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 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9									
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO (11 - 14 años 11 meses)					DECIMO ONCE (15 - 17 Años 11 meses)										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – Complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Yogurt Mora Fresa	220gr	223ml	225ml	200ml	C	227ml	219ml	228ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Galleta Chocolate	90g	91g	93g	90g	C	100g	121g	122g	120g	C					
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Azúcares y dulces	Gaseosa	30g	35g	32g	30g	C	30g	32g	33g	30g	C					
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						5						5				
NO CUMPLE						0						0				

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100 %	OBSERVACIONES:

00000397

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 29 Agosto 2025 | Nº CONTRATO OPERACION 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2666-25 | SEDE EDUCATIVA: Jose Antonio Galán Sede Principal

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C. No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Yogurth Sabor Fresa	200ml	204	FV-05-09-2025	RSA-0074-20-2022	C	C
2	Galleta Chip Chocolate	90g	224256	FV-11-10-2025	NSA-0011889-2022	C	C
3	Granola	30g	6310325	FV-03-2026	RSAD10180614	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

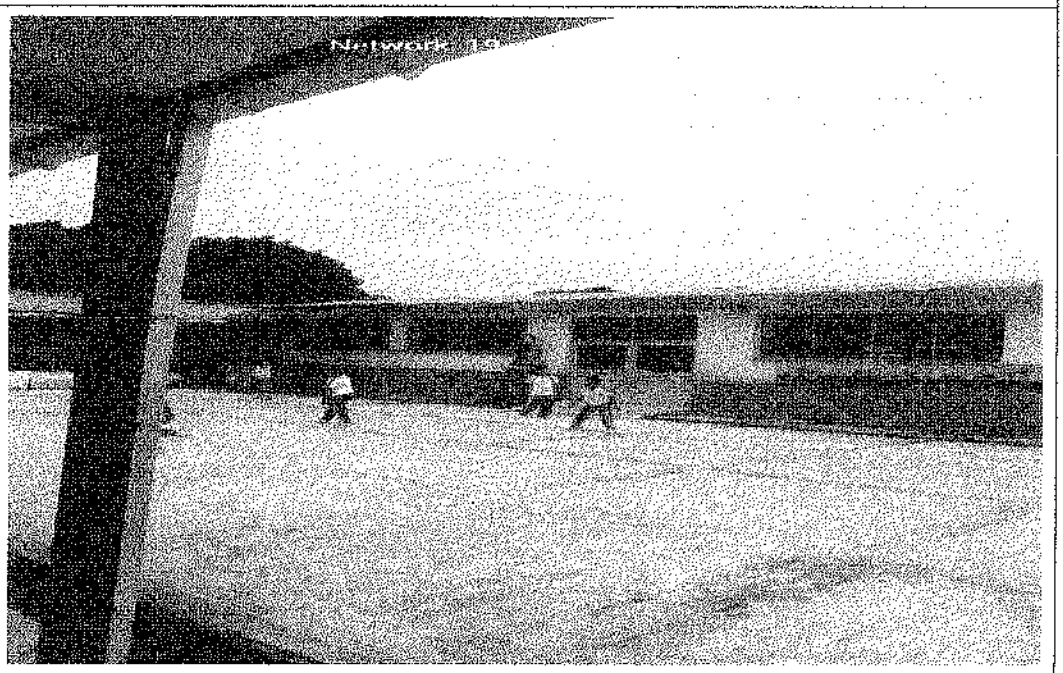
00000398

305

400

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 19/08/2025

FECHA: 19 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOSE ANTONIO GALÀN
COMEDOR ESCOLAR: SEDE PRINCIPAL
MODALIDAD: RI AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LILIBETH DEL CARMEN FONSECA VILLEGAS
HORA INICIO VISITA: 7:10 AM
HORA SALIDA VISIT: 9:09 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

00000400

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

120

CONSECUTIVO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (AAAA/MM/DD)	PÁGINA 1 de 3

Institución Educativa	Camilo Torres	Sede Educativa:	Camilo Torres	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	24-08-25	Hora inicio:	9:00Am.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	12:19Pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	347	No de visita	Tipo de ración	Almuerzo	Minuta: 18 Semana: 5
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nelsy Sepulveda.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Ros M Rafaluo - V Inspector de Campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	100	PUNTAJE OBTENIDO	834.46	PORCENTAJE %	92.71.

CONCEPTO FINAL		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración Industrializada	Observaciones:

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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.	0	Presencia de maleza al lado posterior del comedor
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Uson los del colegio
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	El area de la pileta se encuentra sin baldoza.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	El meson del area de distribución presenta grieto en la baldosa
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la 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	1000120
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Piso en area de preparación presenta grieto.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1202

CÓDIGO SEDE IE	VERSIÓN 04	FECHA DE EMISIÓN 13/08/2015	PAG 1 de 3

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	68.75%

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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

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	

1202

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1203

CÓDIGO: FO-01	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 2016	PÁGINA: 1 de 3

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.	0	Solo hay 5 de 8 manipuladores
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Falta ficha tecnica de detergente "Sol" y del hipoclorito "Poder"
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

1203

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1204

CÓDIGO SIEDU	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN (dd/mm/aa)	PÁGINA

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		N.O	PUNTAJE OBTENIDO	N.O	PORCENTAJE %	N.O

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

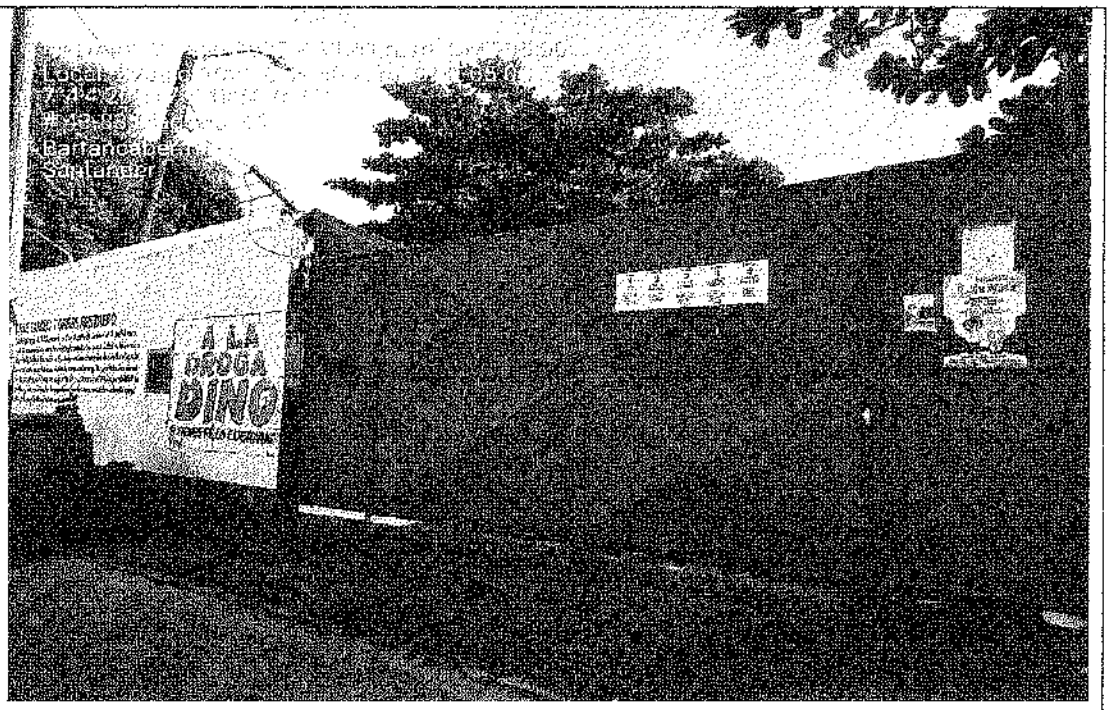
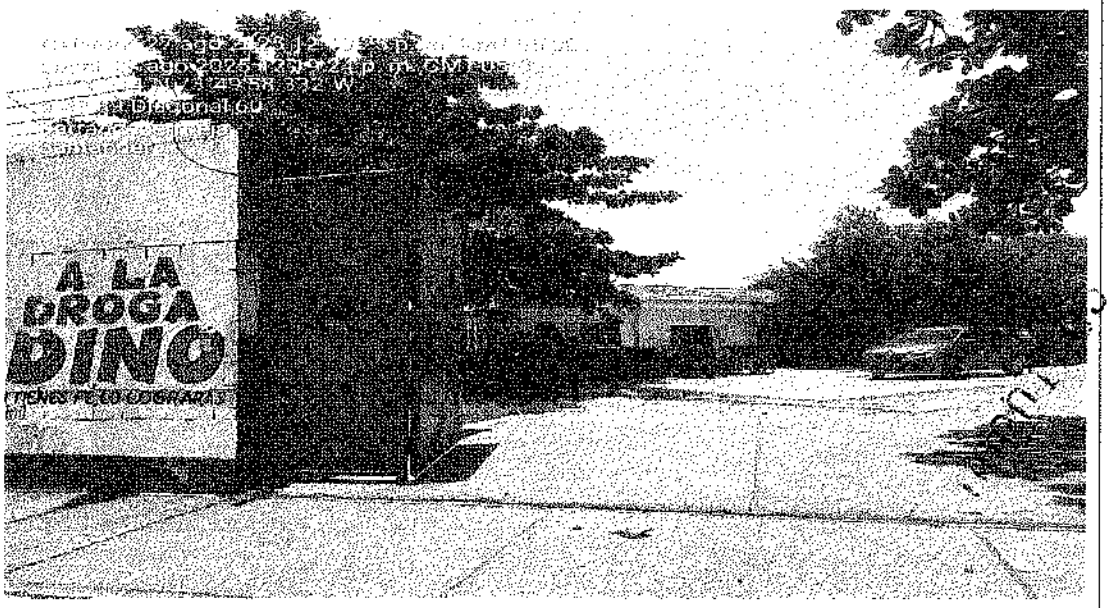
Atendido por:	Nelly S	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3213486893	Firma	Nelly S.
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Dora M Espitia V.	Cargo:	Inspector de Campo.
Realizada por:		Cargo:	

10/07/24

1205

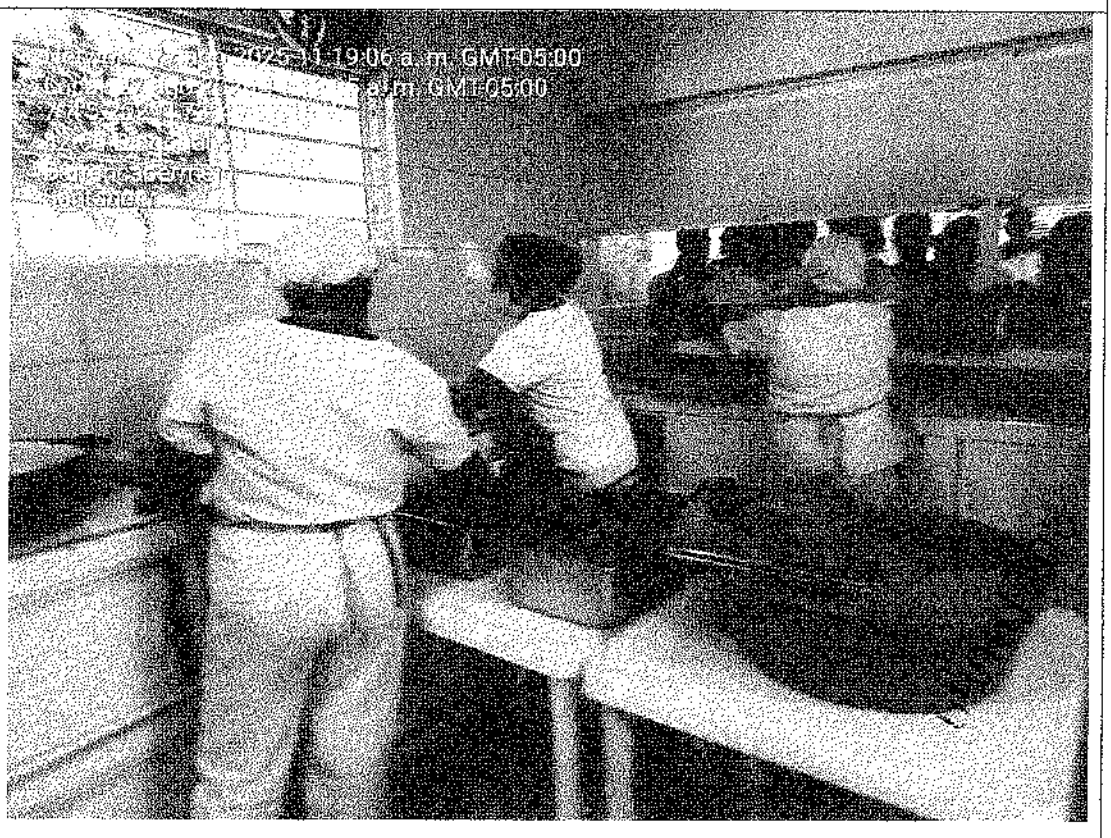
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 27 DE AGOSTO DEL 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES
COMEDOR ESCOLAR: CAMILO TORRES
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA:
HORA SALIDA VISITA:

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

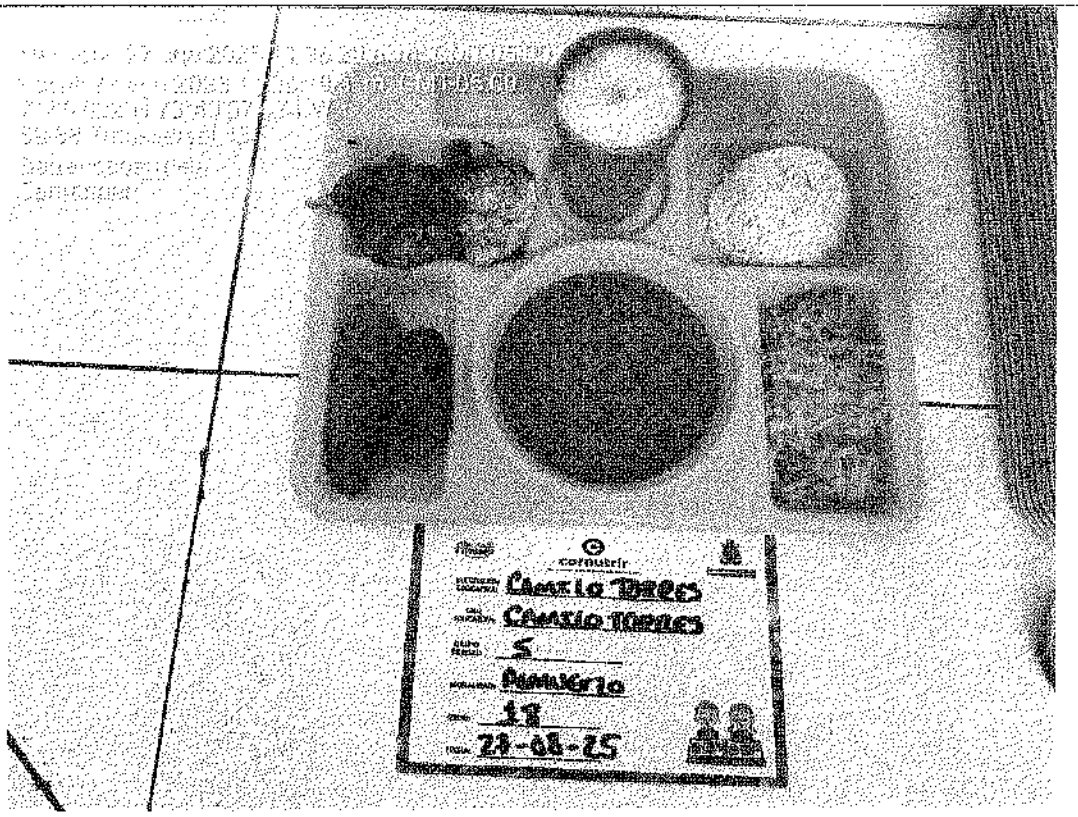
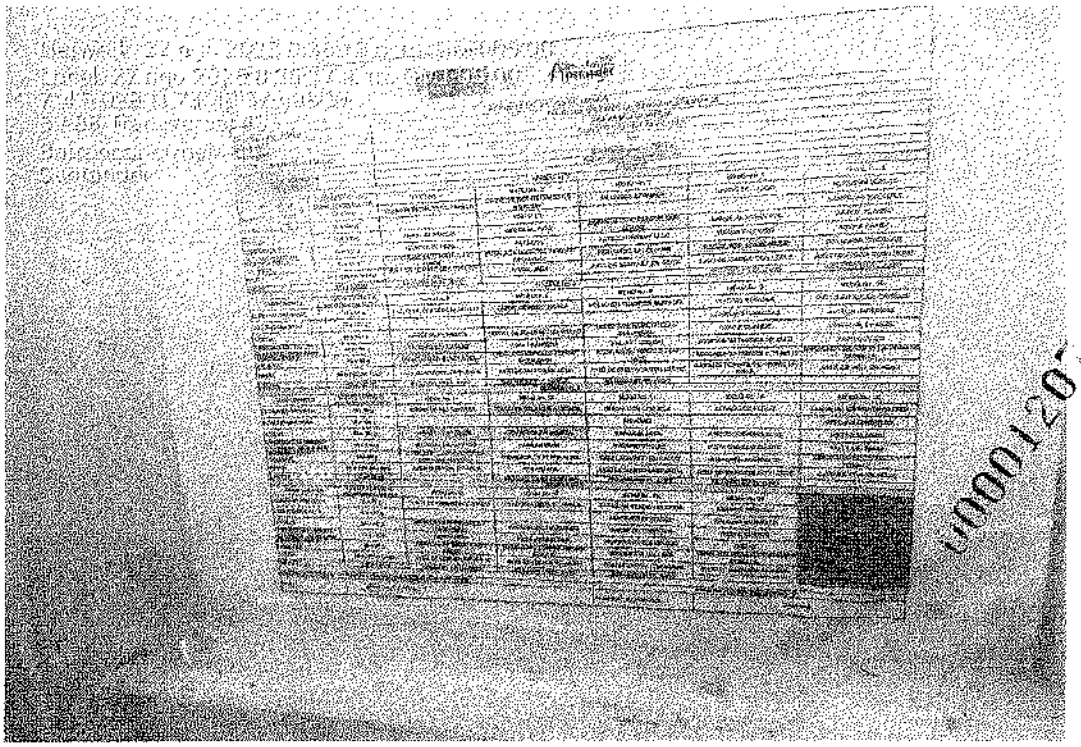
1206

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

1207

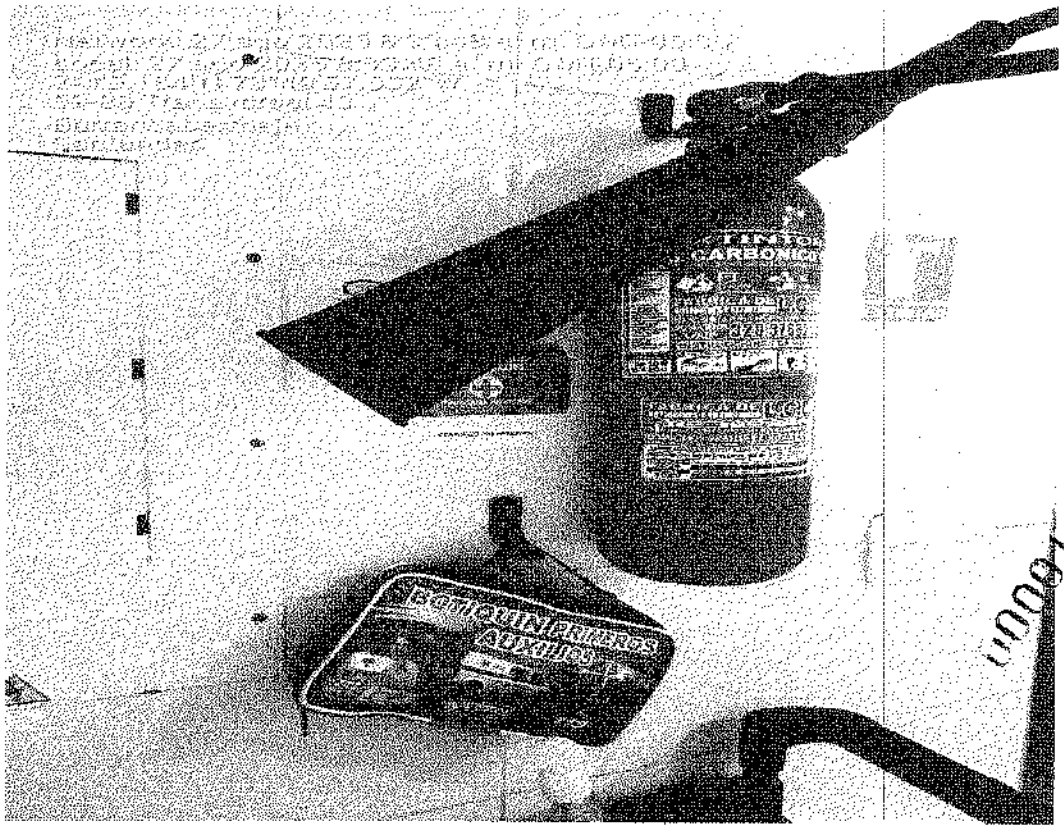
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

1207

1208

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

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

1208

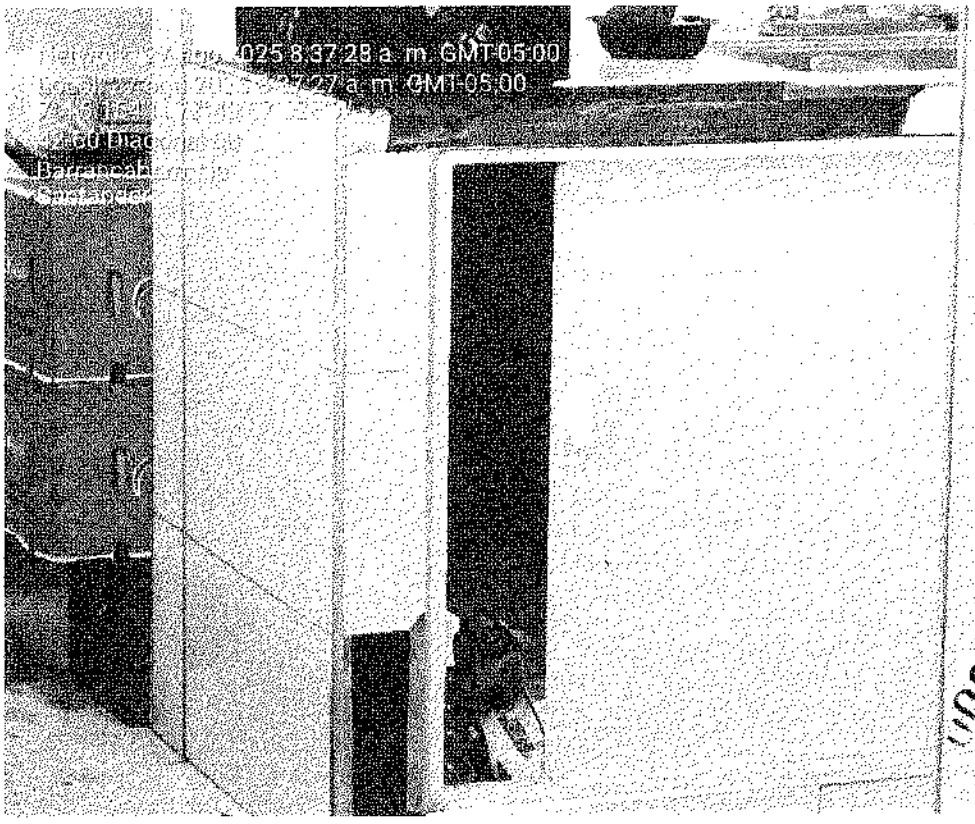
1209

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

1210

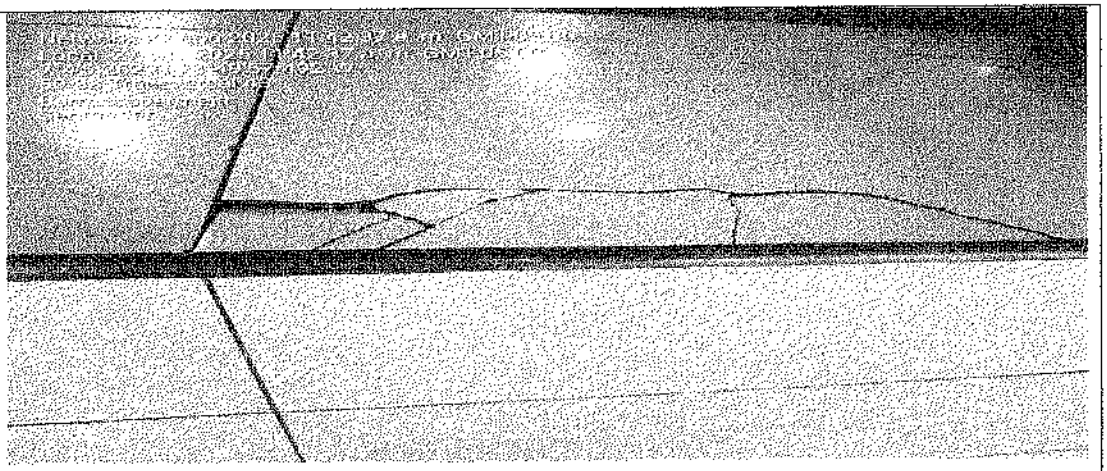
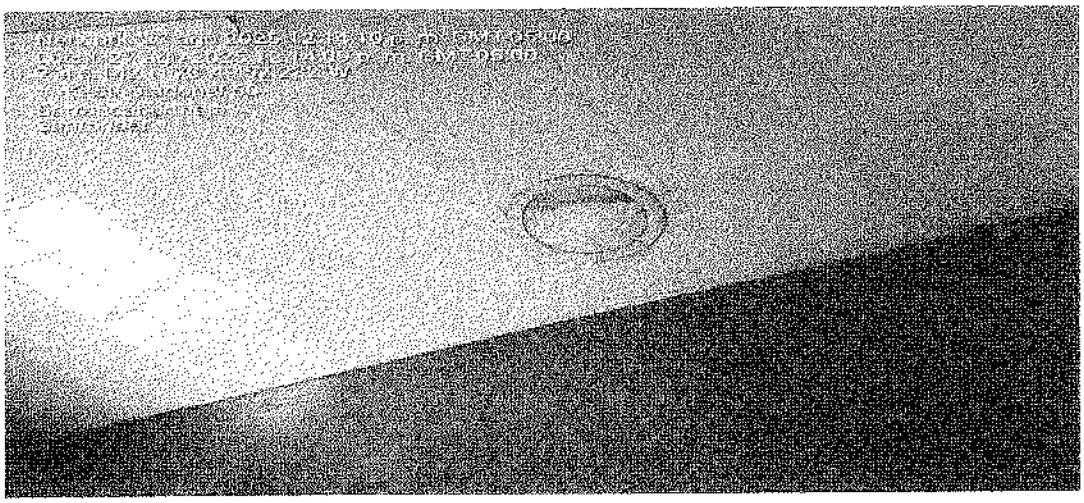
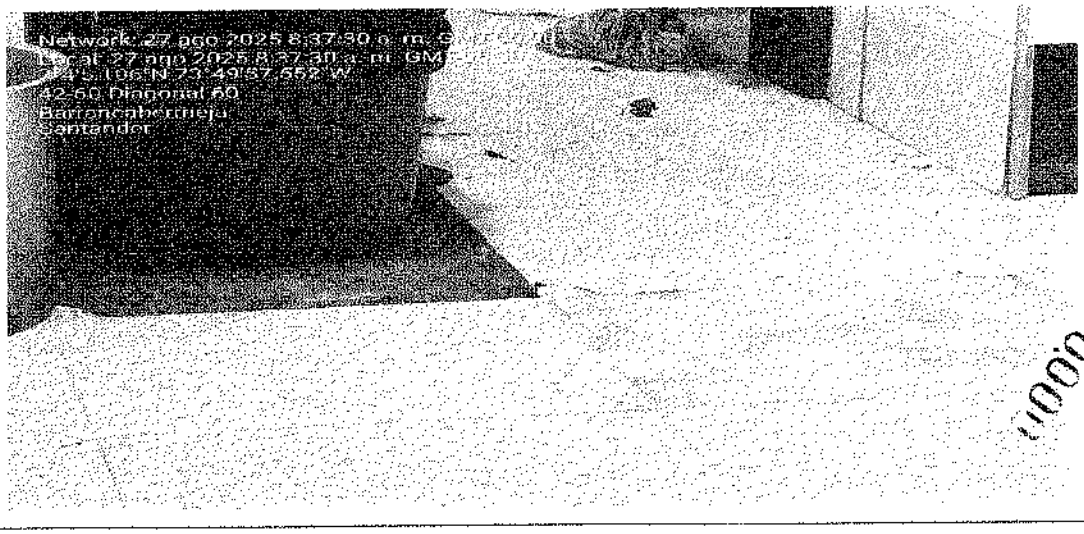
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: SE EVIDENCIA PRESENCIA DE MALEZA EN LA PARTE POSTERIOR AL COMEDOR, LO QUE PUEDE GENERAR UN FOCO DE INSALUBRIDAD	
HALLAZGO: EL AREA DE LA PILETA DE LAVADO SE ENCUENTRA SIN BALDOSA, LO QUE PERMITE LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD	

0001210

1211

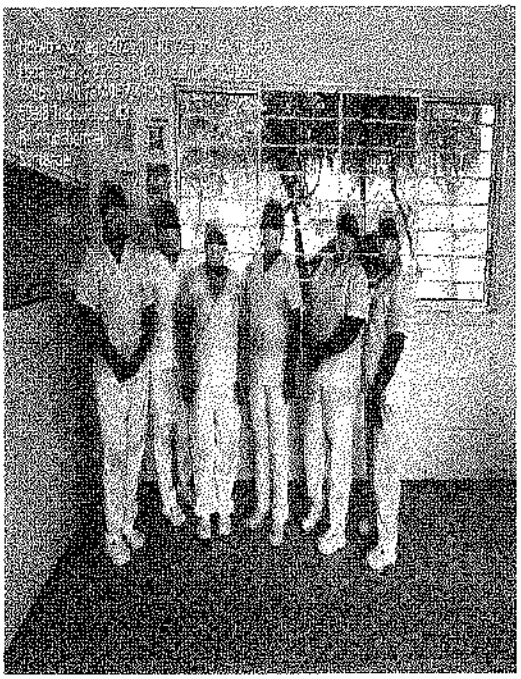
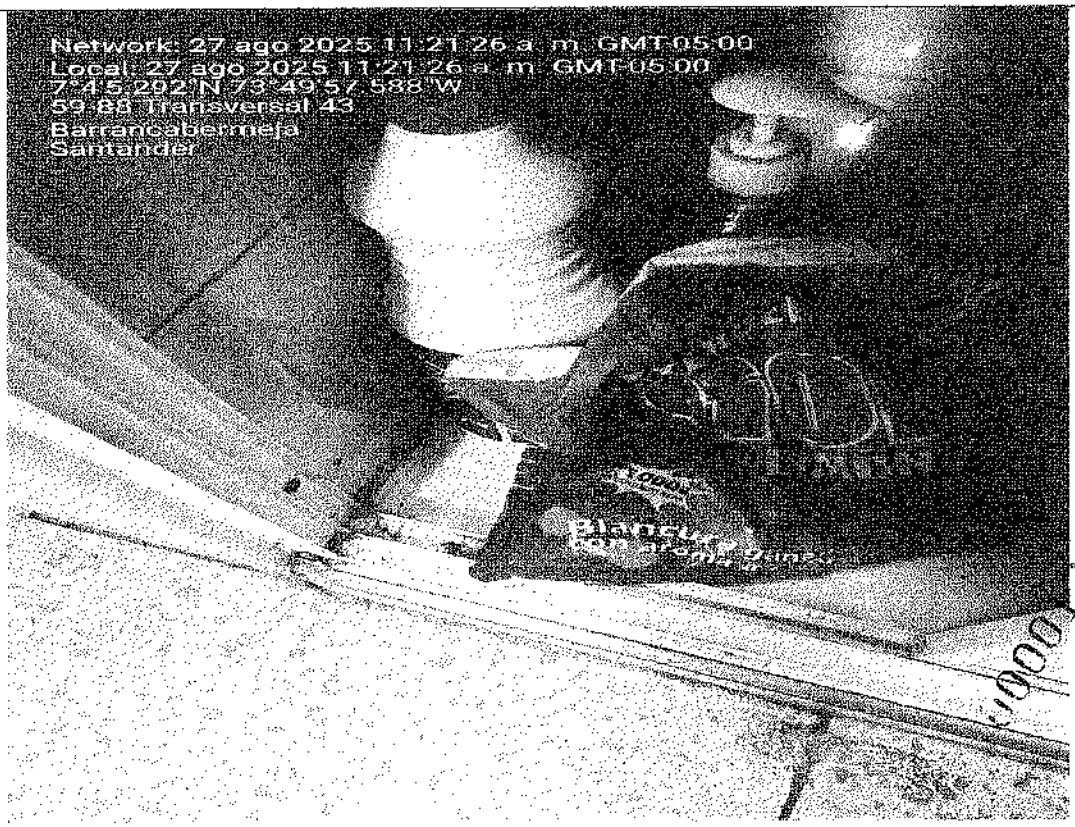
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZCO:EL MESON DEL AREA DE DISTRIBUCIÓN PRESENTA GRIETAS EN LA BALDOSA	
HALALZGO: PRESENTA LAMPARAS DAÑADAS EN ZONA DE PREPARACIÓN	
HALALZGO.EL PISO EN ZONA DE PRAPARACIÓN PRESENTA RUPTURAS O GRIETAS LO QUE GENERA EMPOZAMIENTOS Y ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD	

1211

1212

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

HALLAZGO: SE EVIDENCIA SOLO 6 MANIUPULADORAS, DONDE DEBEN SER 8 PARA LA ACTIVIDAD DE PREPARACIÓN DE ACUERDO AL LOS TITULARES DE DERECHO YA RESOLUCIÓN VIGENTE	 
HALLAZGO: HIPOCOLRITO MARCA "PODER" Y DETERGENTE "GOL " NO CUENTA CON FICHA TECNICA	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1213

CONSECUTIVO	VERSIÓN	FECHA DE ENSEÑANZA	PÁGINA

Institución Educativa	Jose Antonio Galán	Sede Educativa:	Sede Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 57 #13-34	Fecha Visita:	29 Agosto 2024	Hora inicio:	7:44 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	8:49 am.
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 279 PM 276 555	No de visita	21	Tipo de ración	RI: AM — Minuta: #8 — Semana: #4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Alexandra Cardozo Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Lilibeth del Carmen Fonseca Villegas Inspector de Campo.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	46.	PORCENTAJE %	97.87%
CONCEPTO FINAL			Conforme.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	4	—

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Área de almacenamiento no cuentan con las ventanas con malla protectora
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1214

CÓDIGO: FOR-GAL-001	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 01/06/2016	PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o sugerencia de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

100/12 = 8,3

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o sugerencia de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1215

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se 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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se hace uso hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1216

CÓDIGO: GAL-F-41	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/08/2015	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA.	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

XI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Nakyuid cordozo M.	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3212931406	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Lilibeth del Carmen Fonseca Villegas	Cargo:	Inspector de campo.
Realizada por:		Cargo:	

13/08/2015

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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

Institución Educativa	José Antonio Galán		27 Agosto 2025		
Dirección:	Calle 57A 13-34			Fecha Visita:	27 Agosto 2025
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		2703-25	No Contrato Interventoria	2656-25
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		MC
	Gramera	X	Fecha de última calibración		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10

Hora inicio:	7:10am						
Hora de terminación:	8:49am						
Número de menú programado		Se presentaron intercambios		SI	No	N/A	
Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		SI	No	N/A	
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9		
	2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple- No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple- No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple- No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento Alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Avena Sabor Papaya	206ml	208ml	210ml	200ml	C	211ml	213ml	217ml	200ml	C	222ml	224ml	227ml	250ml	C
Derivados del cereal	Galleta Avena Multicereal	25g	26g	27g	25g	C	40g	42g	44g	40g	C	71g	73g	74g	70g	C
Frutas	Pera	120g	122g	124g	80g	C	127g	129g	132g	110g	C	135g	136g	139g	110g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

Institución Educativa	José Antonio Galán			27 Agosto 2025		CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1						
Dirección:	Calle 52 #13-34						Fecha Visita:		27 Agosto 2025				Hora inicio:		7:15am					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGÜIES			2703-25			No Contrato Interventoria		2656-25				Hora de terminación:		8:49am.					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HC	Número de menú programado				Se presentaron intercambios				Si	No	N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3 X	5	7	9							
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11 a 14 años 11 meses					DECIMO ONCE 15 - 17 años 11 meses												
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Yogurt Griego	223ml	223ml	230ml	200ml	C	232ml	234ml	237ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Galleta Avena	90g	102g	104g	90g	C	129g	130g	131g	120g	C					
Frutas	Pera	140g	142g	147g	140g	C	142g	142g	142g	142g	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3										3
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

1210

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 27 Agosto 2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Dr. Antonio Galán - CL 100

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena Sabor Canela	200ml	22603	FV: 12-11-2025	RIAEOU30604	C	C
2	Galleta Avena Multicereal	70g	20525 G	FV: 22-09-2025	NSA-0011889-202	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

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

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

1220

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN — Gobierno del Cambio Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

2227000

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25 — N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP: — INSTITUCIÓN: José Antonio Galán.

FECHA: 27 Agosto 2025

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

OBSERVACIONES:
Se realiza evaluación organoléptica de los alimentos con la ayuda de los estudiantes.

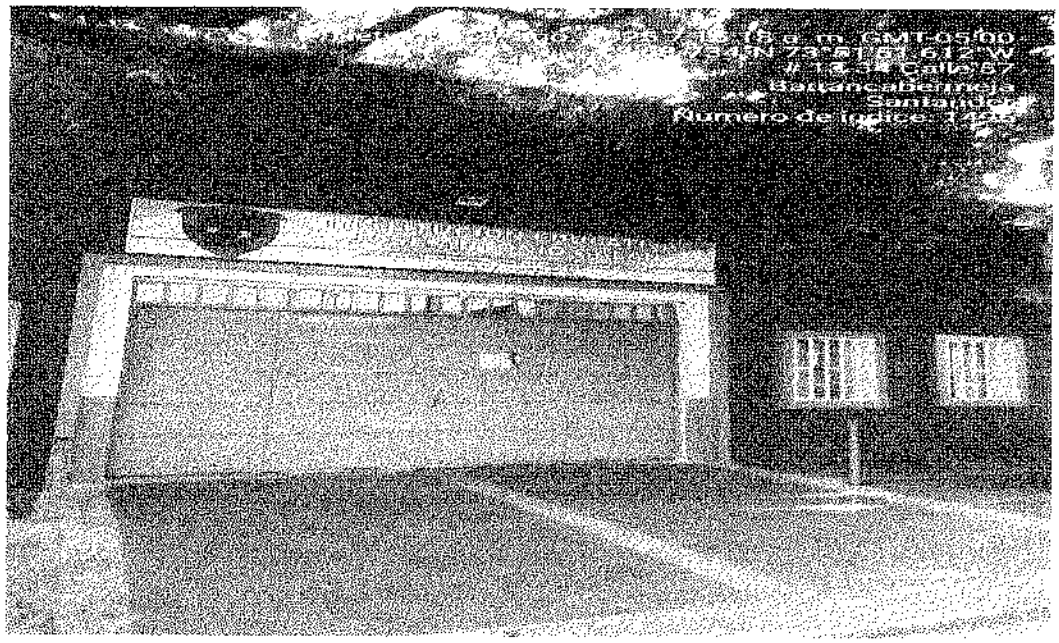
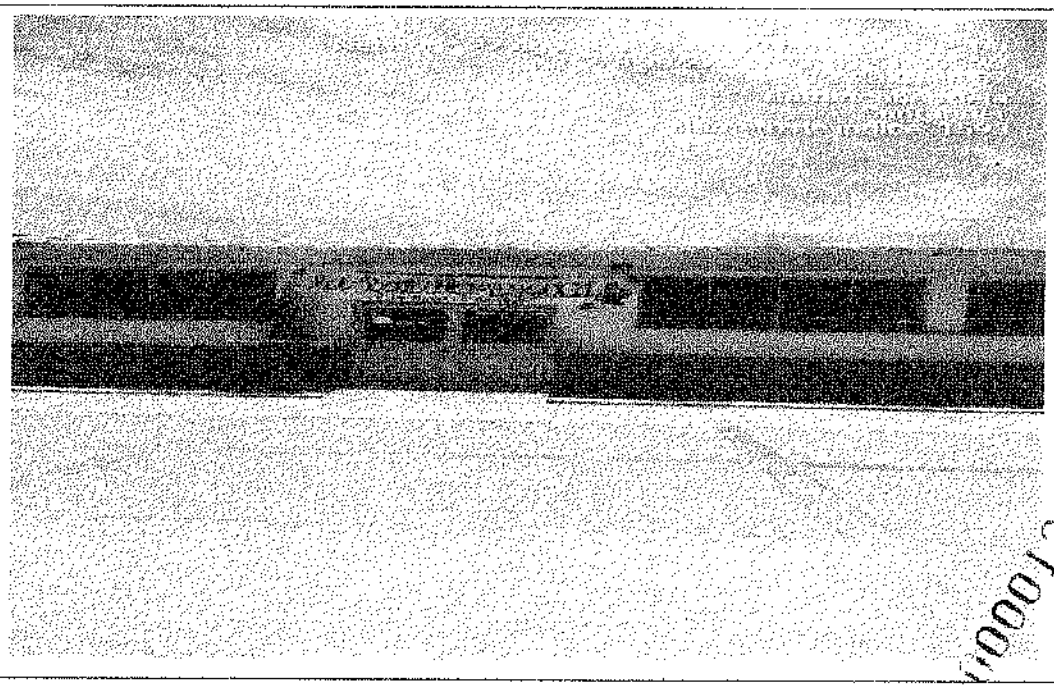
FIRMA

Nombre: Lilibeth del Campo Tarazona Villegas
Documento: 39.101.052.
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Lilibeth Tarazona Villegas.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

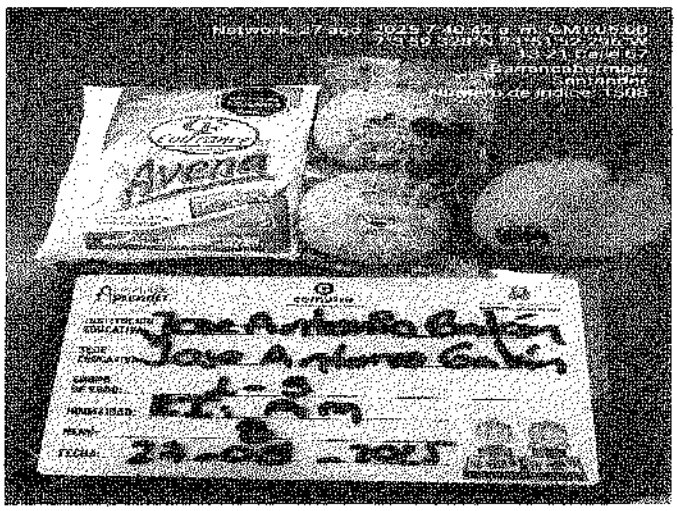
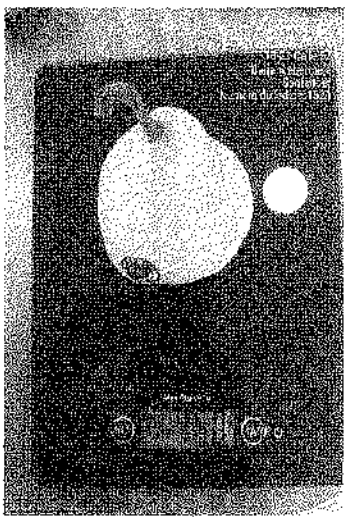
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 27/08/2025

FECHA: 27 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOSE ANTONIO GALÀN
COMEDOR ESCOLAR: SEDE PRINCIPAL
MODALIDAD: RI AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LILIBETH DEL CARMEN FONSECA VILLEGAS
HORA INICIO VISITA: 7:15 AM
HORA SALIDA VISIT: 8:49 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

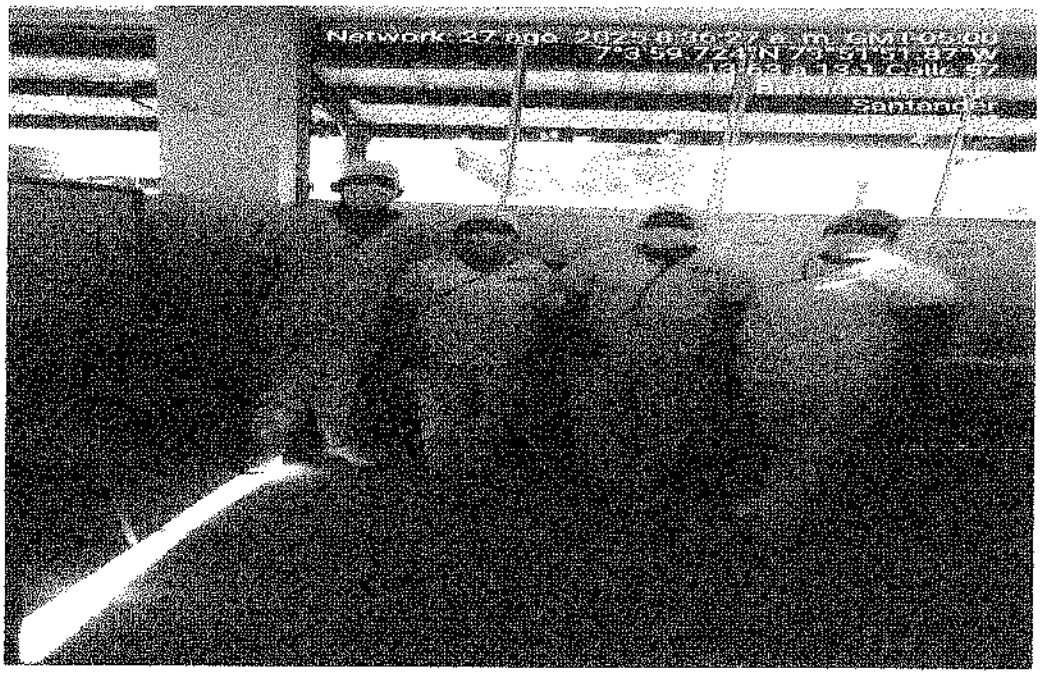
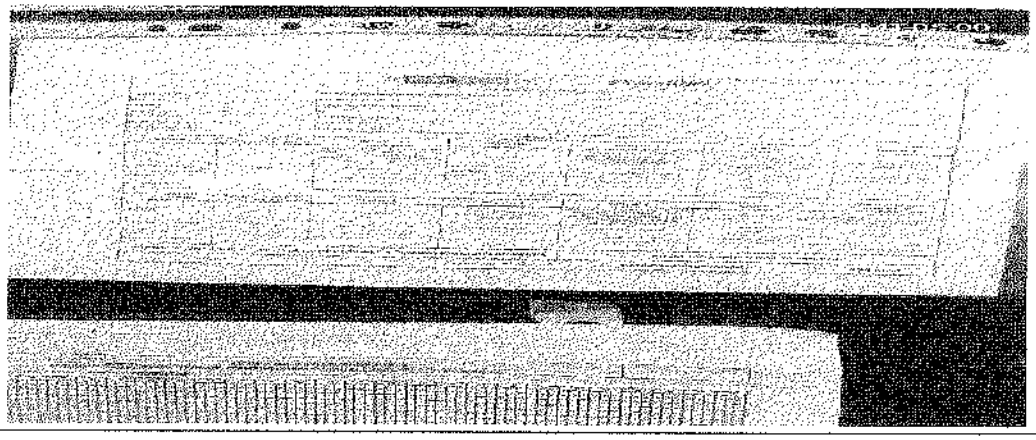
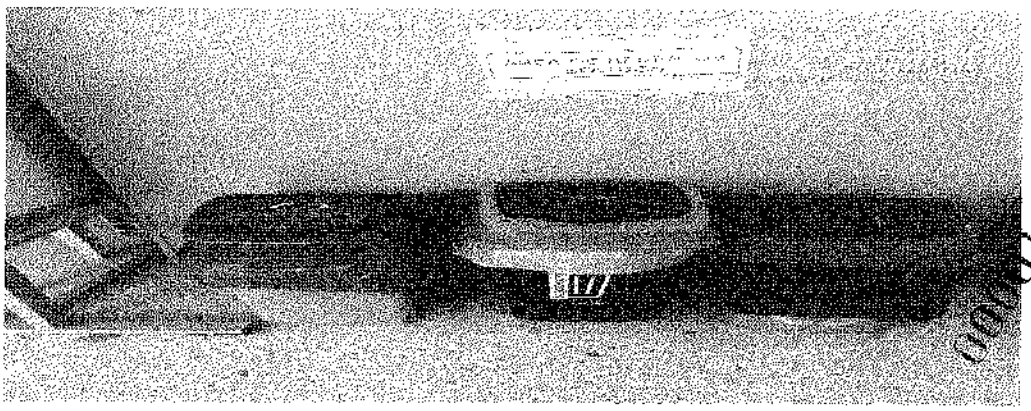
1000122

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 27/08/2025

3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	   

1223

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 27/08/2025

5. PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÒN CICLO DE MENÙS	
7. DISPOSICIÒN DE DESECHOS	

1223

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-08-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA				
Fecha de la visita:	29/8/2024			Sede Educativa:	Mi Granjita
Operador:	Consorcio PAE Yariguies			Cupos Adjudicados	239
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X			239.	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Bosquitos de Maiz, Pera y Avena Sabor a Canela

Información de la ruta a verificar

	Nombre Centro de Producción (CDP):	CPA - Camilo Torres			
	Placa del vehículo:	GOW 553	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP:

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	
Hora de llegada a la sede educativa	7:24 am
Hora de salida de la sede educativa	8:26 am
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	239.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos.	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad, inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

1225

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 01
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		CODIGO SG-FO-39
			FECHA DE EMISIÓN 13-08-2024
			PAGINA 1 DE 1

16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preperacion.	C	
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estedo.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
22	La institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	C	
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparacion o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	

Observaciones

6 Unidades de Avena no presentan Fecha de vencimiento y Lote.

No se estan utilizando recipientes Isotermicos para transporte del Complemento.

INTERVENTORIA	MANIPULADOR ALIMENTOS
Nombre: Rosa M Ropaimo V	**Nombre:** Anis Patricia Hernandez
Documento: 22'956836	**Documento:** 1048554663
N° Celular: 3112256270	**N° Celular:** 3142589521
Cargo: Inspector de Compo	**Cargo:** Manipulador de Alimentos
Firma: Rosa M Ropaimo V	**Firma:** Anis P Hernandez.

0000123

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 27-08-25	Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2658-25	SEDE EDUCATIVA: CPA - CAMILO TORRES.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Harina de maiz	1000 gr	13-MAY 2024	07-MAY-26	RSA-0004353-2019	C	C
2	Aceite	1000 ml	08-05-2025	08-05-26	RSA-0003578-2022	C	C
3	Leche	500 gr	010825	01-AGT-2026	RSA-0004097-2023	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

2227000

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

Institución Educativa	CIA - Camilo Torres						Fecha Visita:	23-08-2025			Hora inicio:	6:43 AM						
Dirección:							No Contrato Interventoria	2656-25			Hora de terminación:	7:20 AM						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		2703-25															
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	1	3	5	7	9						
	2	4	6	8	10		acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante	105 gr de Maiz						74	75	72	705	C					
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	1	PUNTAJE REAL	1	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: CPA - Camilo Torres.
FECHA: 27-03-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Mix AM	Rosquitos de Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rosa M Ropaino-V
Documento: 22956336
Cargo: Instructor de campo
Firma: Rosa M Ropaino-V.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 29-08-25 | **Nº CONTRATO OPERACIÓN** 2703-25 | **Nº CONTRATO INTERVENTORIA** 2656-25 | **SEDE EDUCATIVA:** Nueva Belgica. 322-1000

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena	200ml	C23303	19-11-2025	RSAB0236654	C	C
2	Galleta de leche	70gr	231256	13-10-2025	NSA001889-2022	C	C
3	Bocadillo	15gr	1507	12-11-26	— —	—	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 2

Institución Educativa			Fecha Visita:		Hora inicio: 9:00 AM
Dirección:			No Contrato Interventoría	2656-25	Hora de terminación: 9:39 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25			

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado					Se presentaron intercambios					Si	No	N/A		
	Gramera		Fecha de última calibración			Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización					Si	No	N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9									
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - Complemento alimentario jornada mañana - Complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena de Canela											210	215	207	200 ML	C
Derivados del cereal	Galleta de leche											72	74	70	70 GR	C
Frutas																
Azúcares y dulces	Bocadillo											17	15	12	15 GR	C
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

1231

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

MINEDUCACIÓN PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN | Alimentos que Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Nueva Belgica
FECHA: 29-08-25

TC210001

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	TEMPERATURA	PRESENTACIÓN		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI AM	Avena de Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Galleta de leche	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bocadillo	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

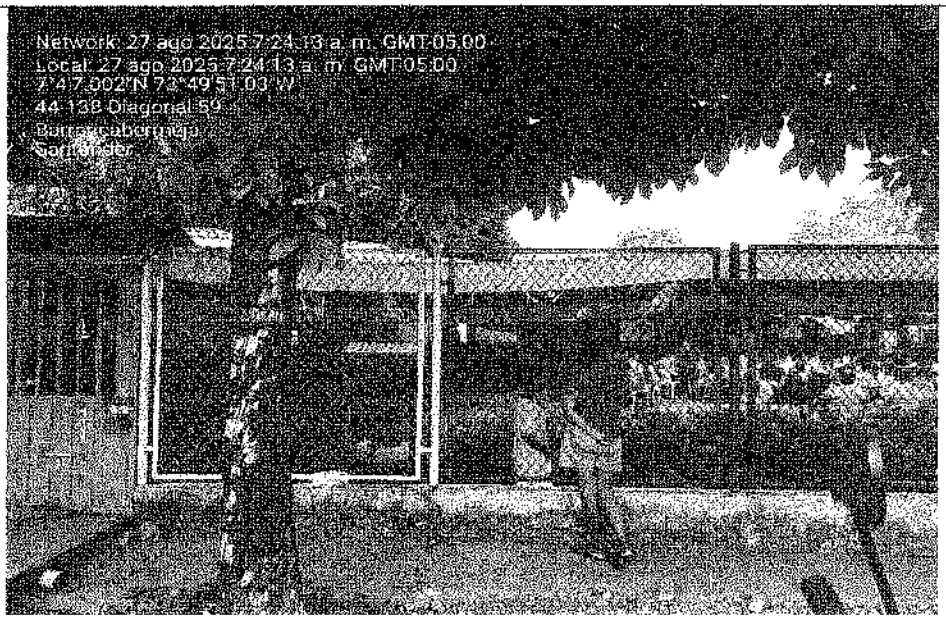
Nombre: Deo M Bopalino
Documento: 22956836
Cargo: Inspector de compo
Firma: Deo M Bopalino.V

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1232

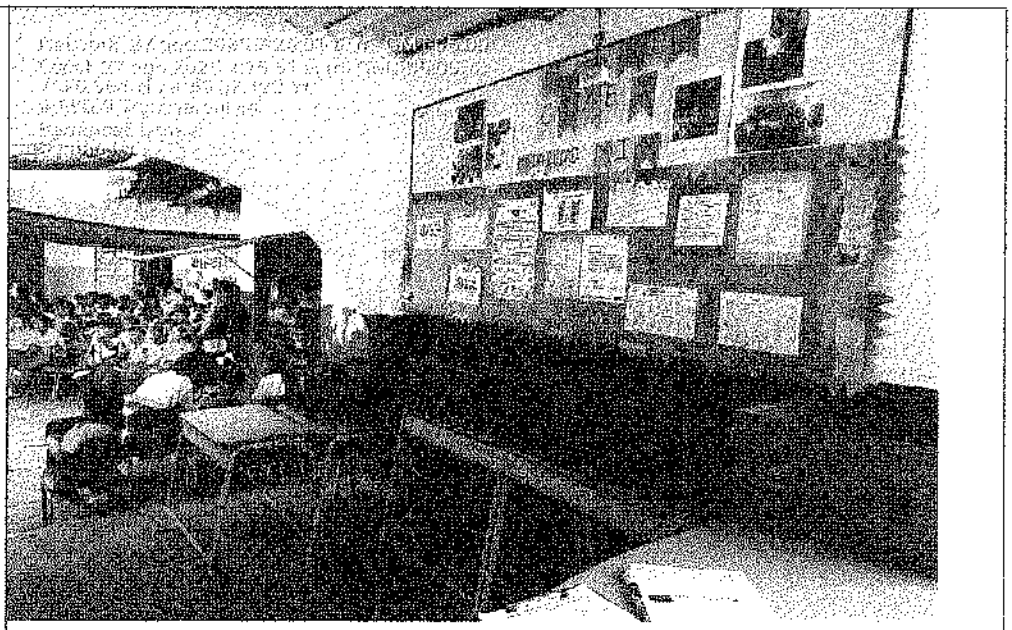
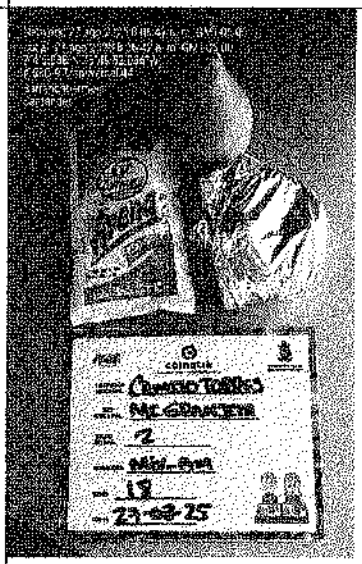
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 27- AGOSTO DEL 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: MI GRANJITA
MODALIDAD: MIX- AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 7:24 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:26 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1233

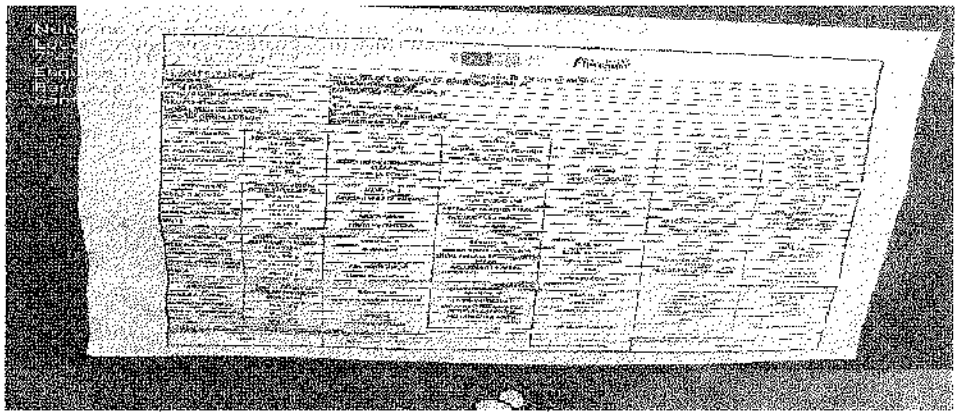
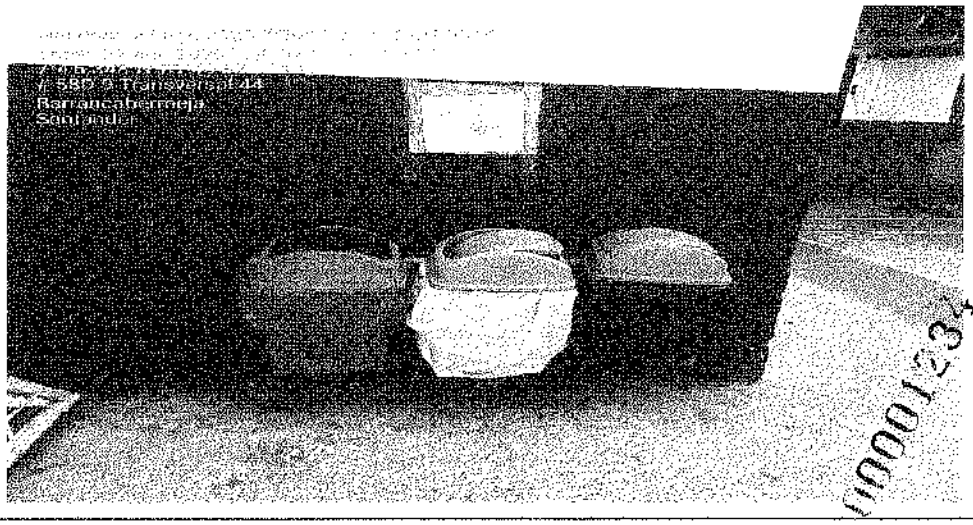
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	  Vence: 19-11-2025 Lote: 23303

1000

1234

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

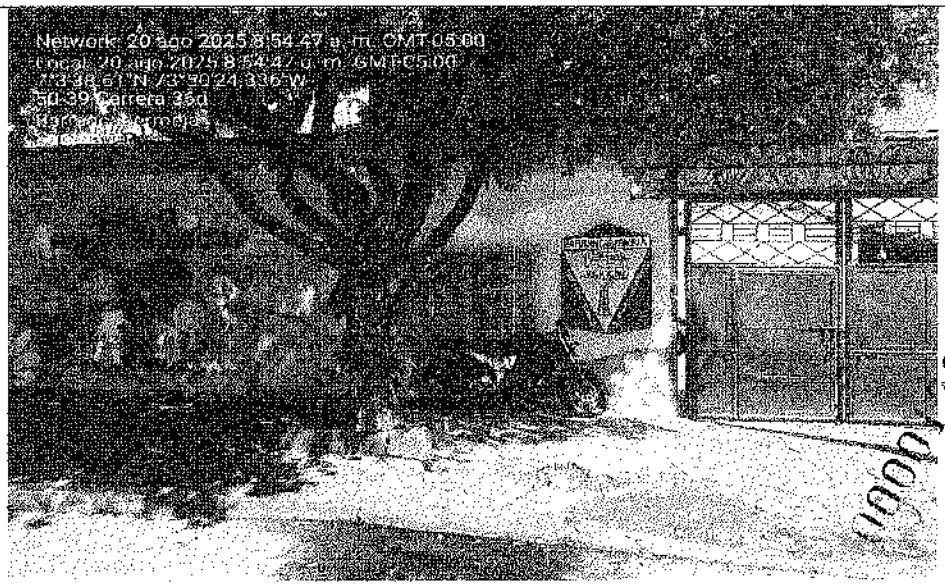
5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

1234

1235

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

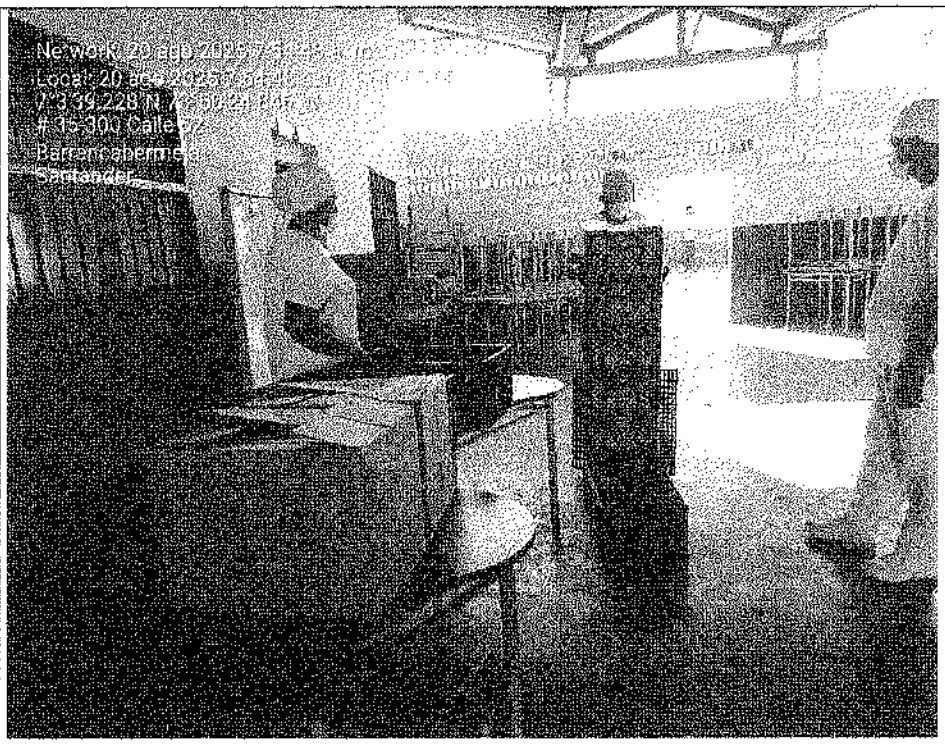
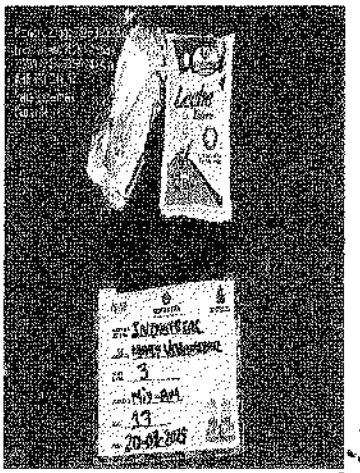
FECHA: 20-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: MARY VILLAMIZAR
MODALIDAD: MIX-AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 7:51 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:54 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1235

1236

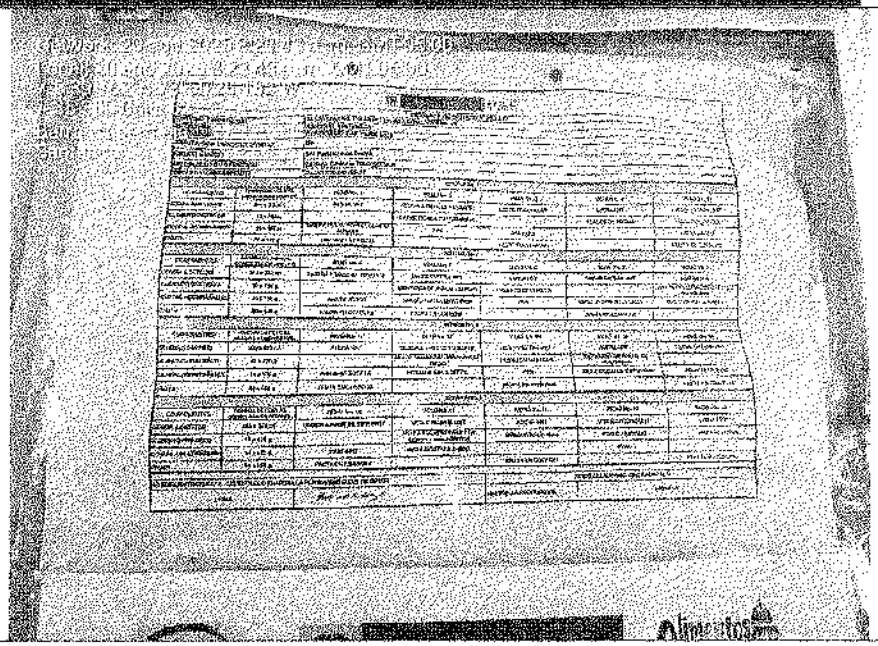
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	  LOTE: 22405 VENCIMIENTO: 10/11/25

1236

1237

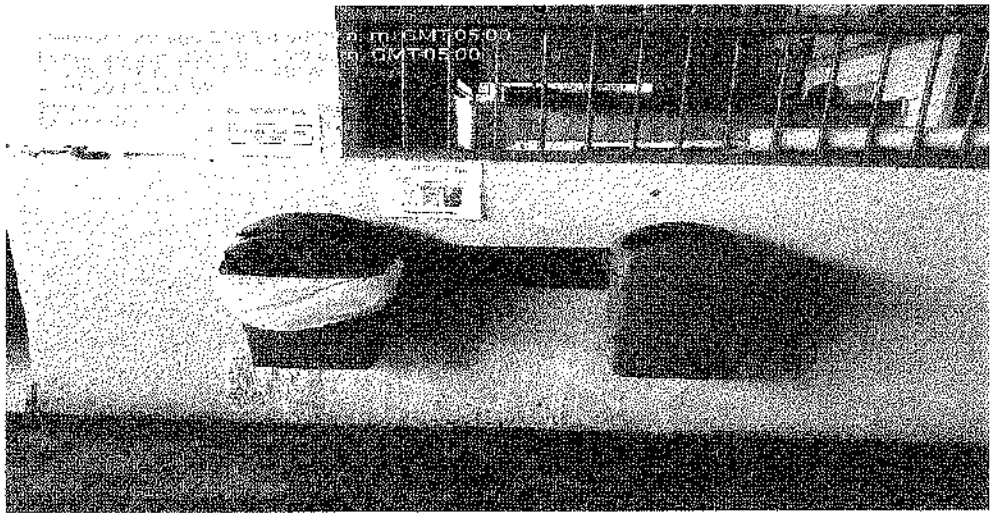
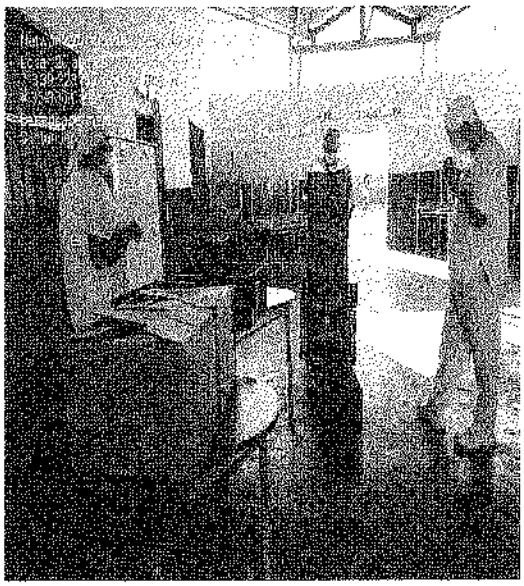
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

0000123

1238

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

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
HALLAZGO: AUXILIAR DE TRANSPORTE NO PORTA DOTACIÓN COMPLETA- EL COMPLEMENTO ES TRANSPORTADO EN CAJAS, NO EN CAMBROS QUE PERMITA CONSERVAR SU TEMPERATURA.	  

1239

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA				
Fecha de la visita:	2 9 0 4 2 0 2 4	I.E / Sede Educativa:	CPA CAMILO TORRES.		
Operador:	Consorcio PAE Yariguies		Cupos Adjudicados	239.	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
				239.	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)		Calificación	Observaciones
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	NC	Piso de patio con grieta (en mal estado)
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
Plan de saneamiento		**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia Indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NC	No aplica
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	NC	No se lleva registro

1240

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		CODIGO SG-FO-38
			FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
			PAGINA 1 DE 1

	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricación	**Calificación**	**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NC	AUXILIAR NO LLEVABA CON AGUA
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NC	1240

1241

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	
	Requerimientos alimentario y nutricional	**Calificación**	**Observaciones**
Cumplimiento de la minuta patrón			
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
50	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	C	
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C	
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C	
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	C	

Observaciones

Auxiliar Alexis Alean Villalobos Vehiculo GQW553 no cuenta con hoja de vida, capacitacion y examenes medicos en la carpeta del conductor.

No cuentan con Cambres para transporte del complemento a la escuela. Para mantener la temperatura adecuada

INTERVENTORIA		**MANIPULADOR ALIMENTOS**	
Nombre:	Rosa M Bapatino V	**Nombre:**	Jorge Aranda Gomez
Documento:	22956836	**Documento:**	cc 91180761
N° Celular:	3112256270	**N° Celular:**	3132857311.
Cargo:	Inspector de campo	**Cargo:**	Manipulador
Firma:	Rosa M Bapatino.	**Firma:**	

0000124

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

A242

FECHA: 27-03-25	N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres S. Restrepo.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Cantoja	500 Sr	29-05-26	11-12-26	— —	— —	C
2	Arroz	500 Sr	22.05.26	22-MAY-2026	NSA C0107839-2021	C	C
3	Leche	500 Sr	010325	01-Abr-25	NSAOO24097-2023	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

12/13

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN
Alimentos Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

0521008

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo						CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 2					
Dirección:								Fecha Visita:		22-08-2025			Hora inicio:		9:00 AM					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			2703-25				No Contrato Interventoria		2656-25			Hora de terminación:		12:19 PM					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado				Se presentaron intercambios				SI		No		N/A	
	Gramera		Fecha de última calibración				Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización				SI		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9								
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11 - 14 años 11 meses					DEC MO ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteíco	Carne de cerdo											72	70	74	70gr	C
Cereal (arroz)	Arroz											144	141	142	140gr	C
Leguminosa	Lenteja											124	122	121	120g	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Maduro											135	133	131	130gr	C
Verdura fría o caliente	Zanahoria rallada											92	91	93	90gr	C
Fruta	Jugo de Piña en leche											210	215	210	200ml	C
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																C
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

1244

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN
Alimentos Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

$7.100

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Camilo torres Restrepo.
FECHA: 27-08-2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/ND no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	INTEGRIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Carne de cerdo	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Arroz	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Lentejas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Maduro	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Zanahoria rallada	1	1	1	1	1	1	1	1	
Almuerzo	Jugo de fresa en leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

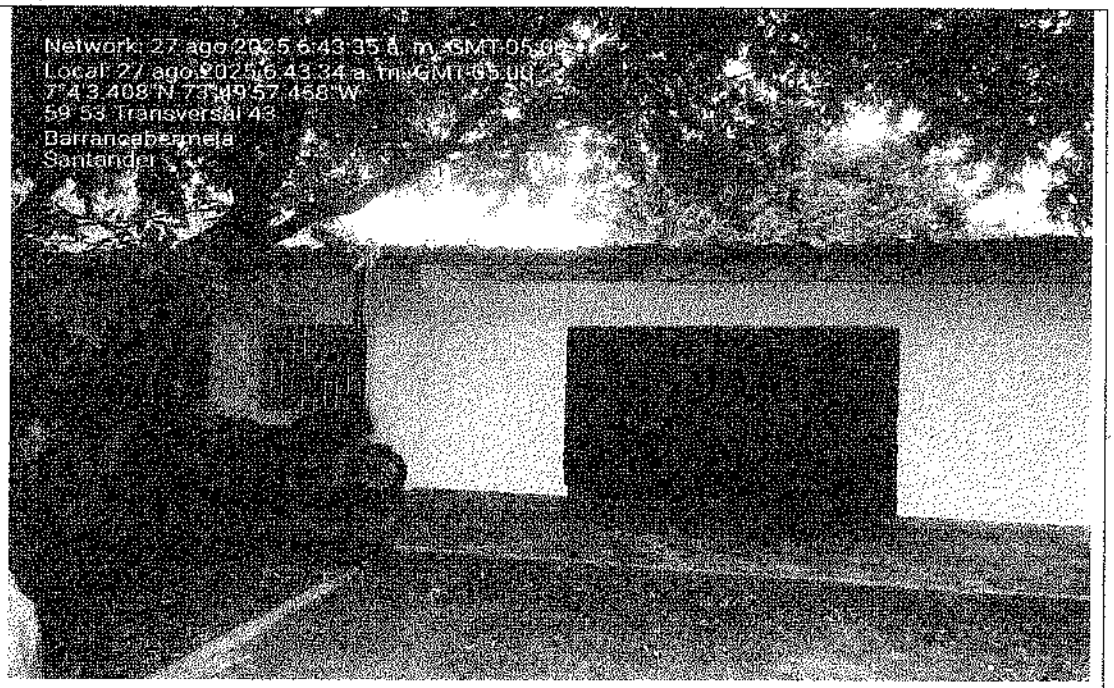
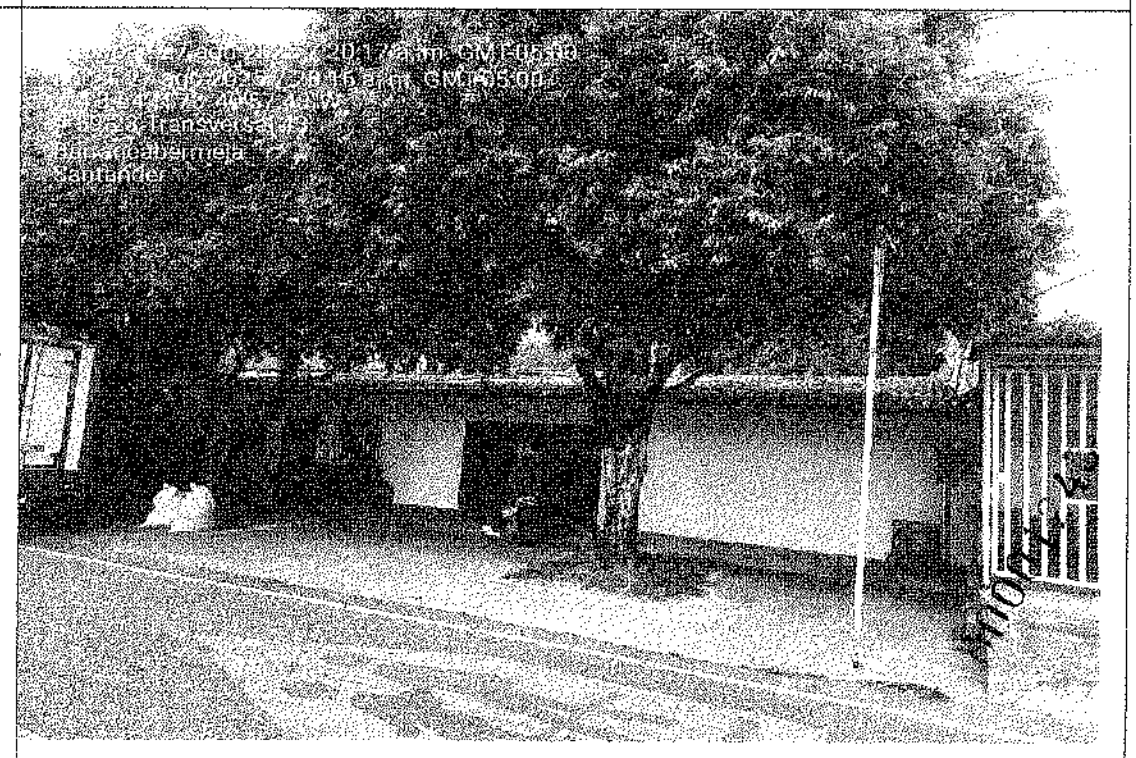
Nombre: Deisy M Espitia V
Documento: 22'956836
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Deisy M Espitia V

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1245

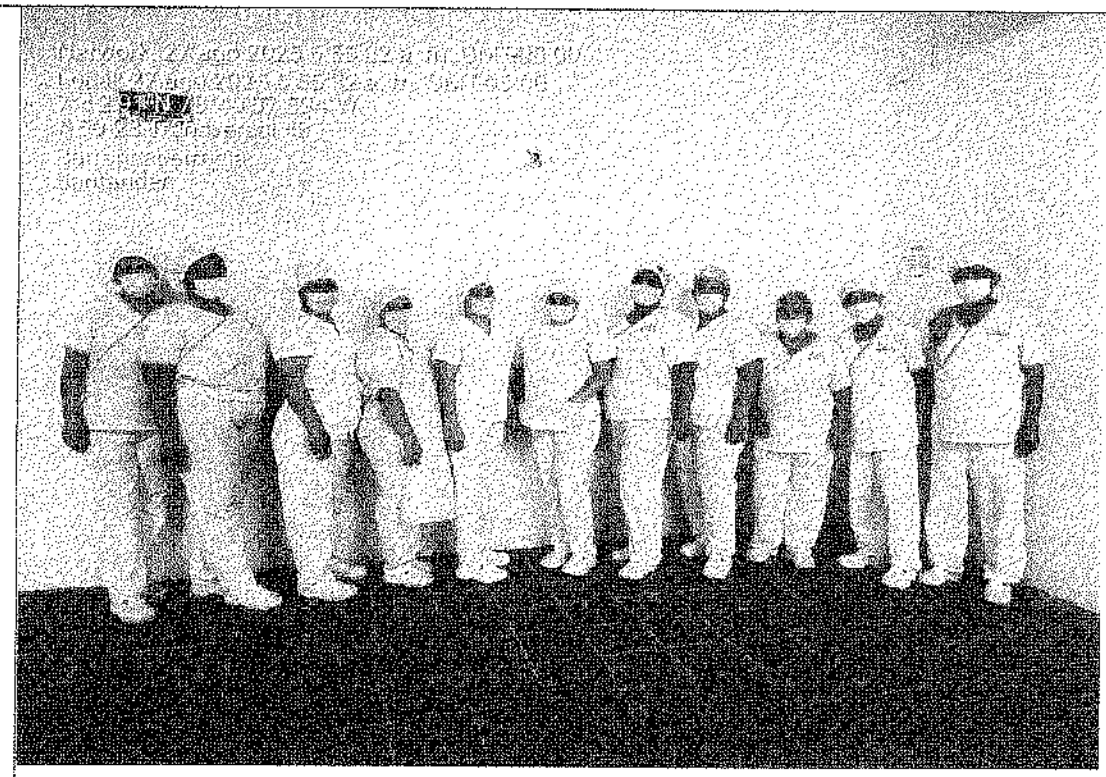
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 27- DE AGOSTO-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR : CPA- CAMILO TORRRES
MODALIDAD: MIX- AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA:ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 6:43 AM
HORA SALIDA VISITA: 7;20 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

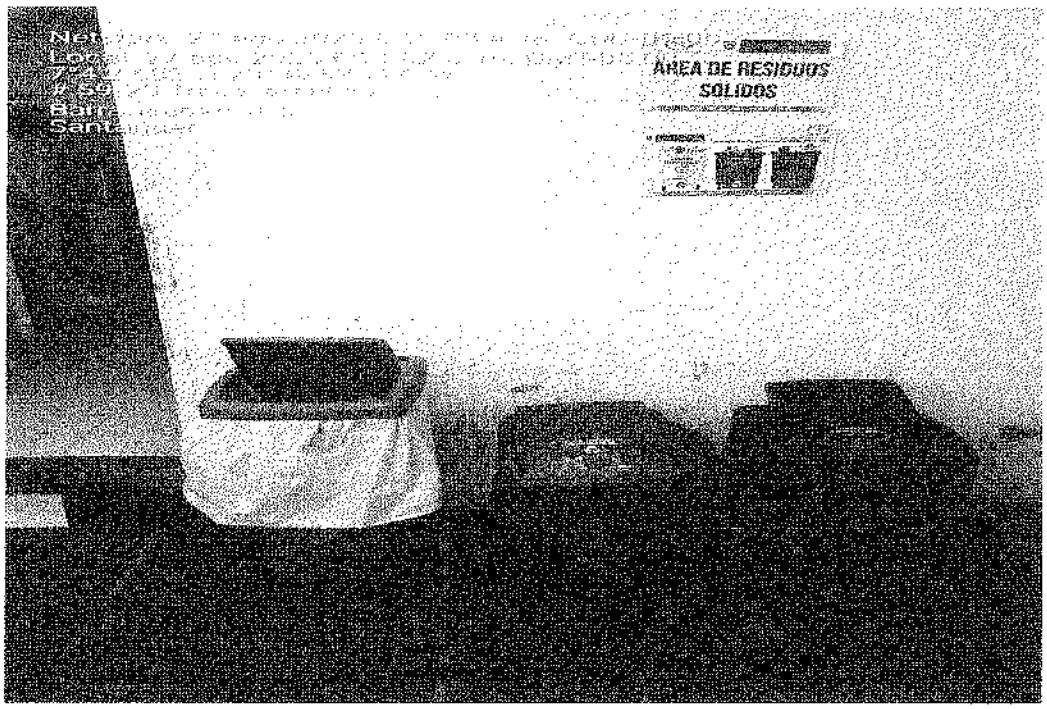
1246

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

1247

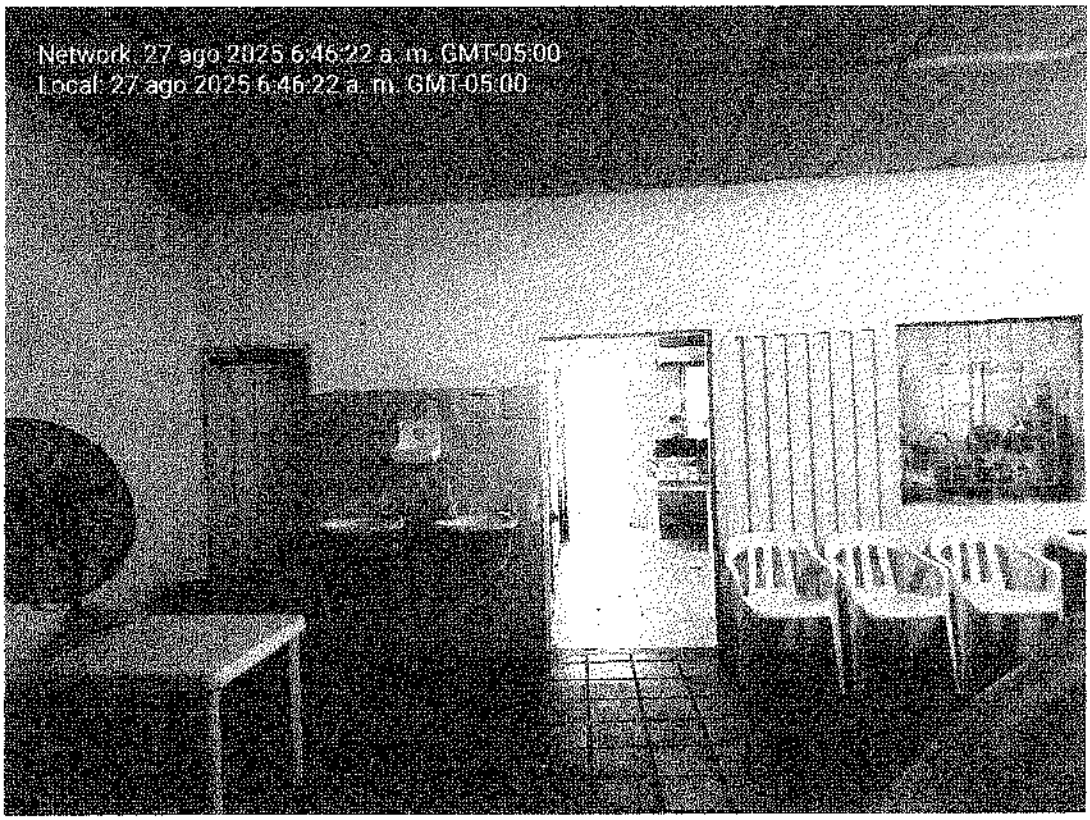
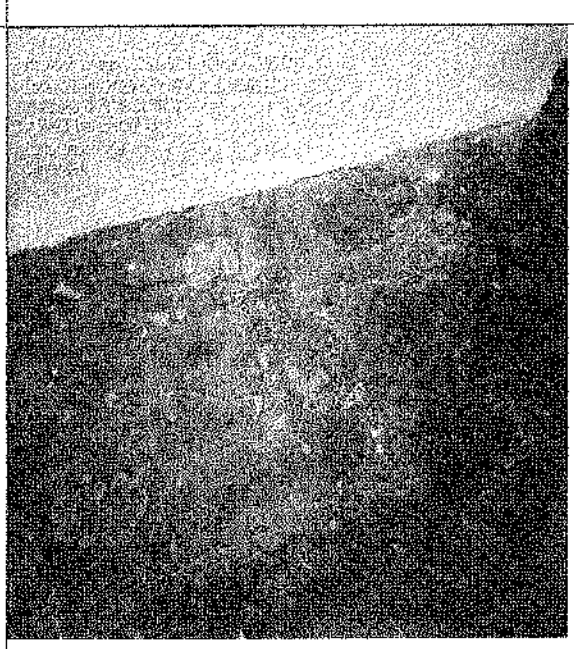
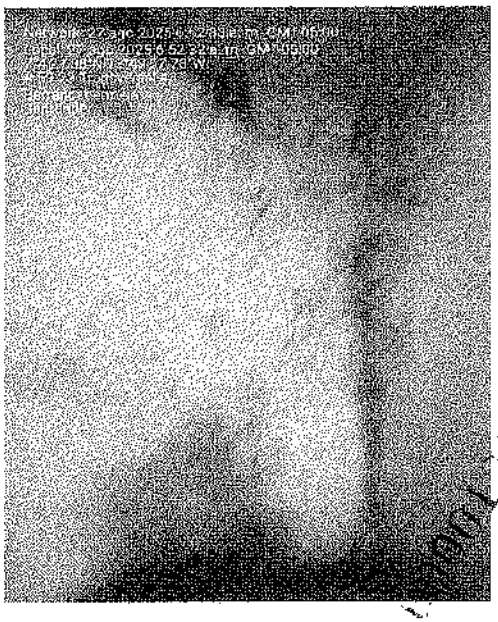
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

1247

1248

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
HALLAZGO: PISOS DE BODEGA PRESENTAN POSROSIDAD, NO SON NNIFORMES Y LA PARED PRESENTAN HUMEDAD	 

1250

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	**FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Barranquilla				
Fecha de la visita:	29/08/2025	I.E / Sede Educativa:	CPA TORCOROMA		(9)
Operador:	CONSORCIO PAE BARRANQUILLA		Cupos Adjudicados	914	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	—	—	914	CCT Almuerzo	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)		Calificación	Observaciones
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	N·C	Presencia de malezas
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	N. C	Presenta malla con orificios no permitidos
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
Plan de saneamiento		**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N·C	No hay Extractores
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de Inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	N·C	No se realiza evidencia fum. mayo
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N. C	
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 5-07-25	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	N·C	No cuentan con C.t.

1251

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	
22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N.C	Se evidencian uniformes sucios
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricación	**Calificación**	**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones fisicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	C	

1252

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	
	Requerimientos alimentario y nutricional	**Calificación**	**Observaciones**
	Cumplimiento de la minuta patrón		
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
50	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	C	
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C	
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C	
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	C	

Observaciones

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
Nombre:	Osiris A. Perez R	**Nombre:**	Yesica Paola Guerrero Vera.
Documento:	28.485.853	**Documento:**	1094247803
N° Celular:	3183997146	**N° Celular:**	3133629406
Cargo:	Insp Campo	**Cargo:**	Supervisora.
Firma:		**Firma:**	

1252

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja · Barrancabermeja Aprender

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 27-08-26 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: CPA TORCOROMA.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	leche polvo	500 gr	01-08-25	01-08-26	RSA-0024037-2023	C	C
2	Frijol	500 gr	411	21-08-26	N.A	N.A	C
3	Arroz	500 gr	21-08-25	21-08-26	USA-0010839-2021	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

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

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

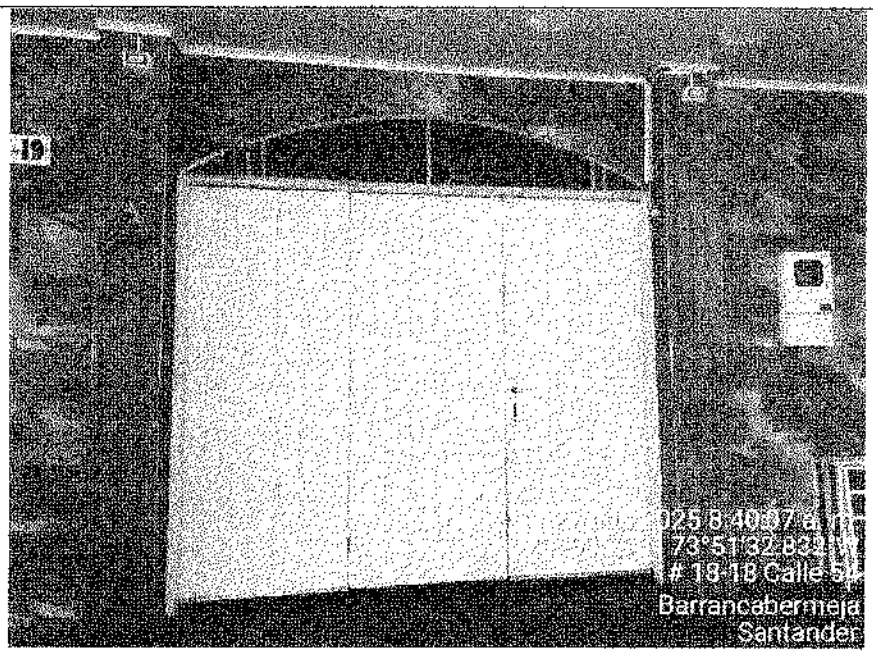
3100012550

153

1254

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

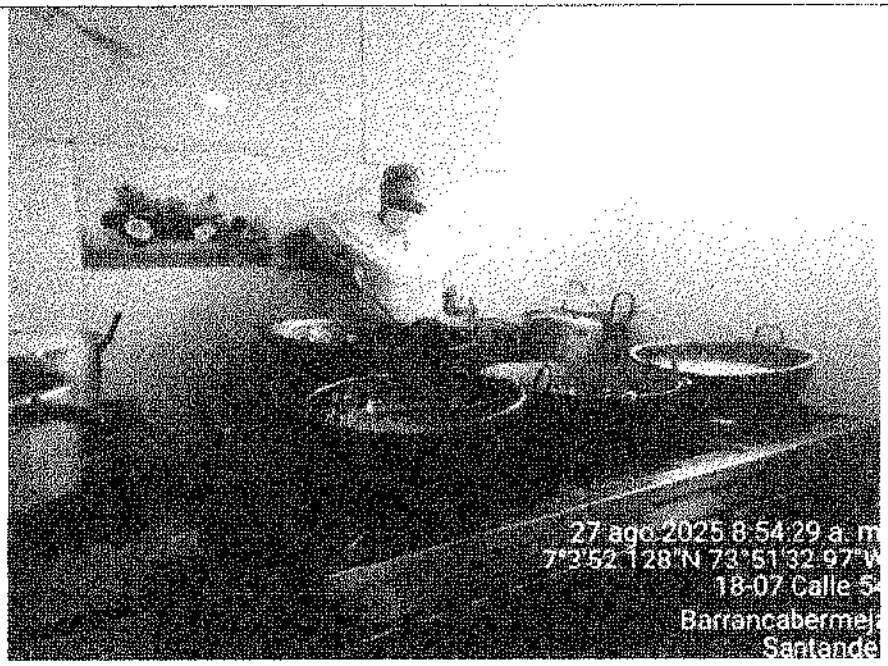
FECHA: 27/08/25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CPA TORCOROMA
COMEDOR ESCOLAR: CPA TORCOROMA
MODALIDAD: CCT ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 8:40
HORA SALIDA VISITA:

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

1000125

1255

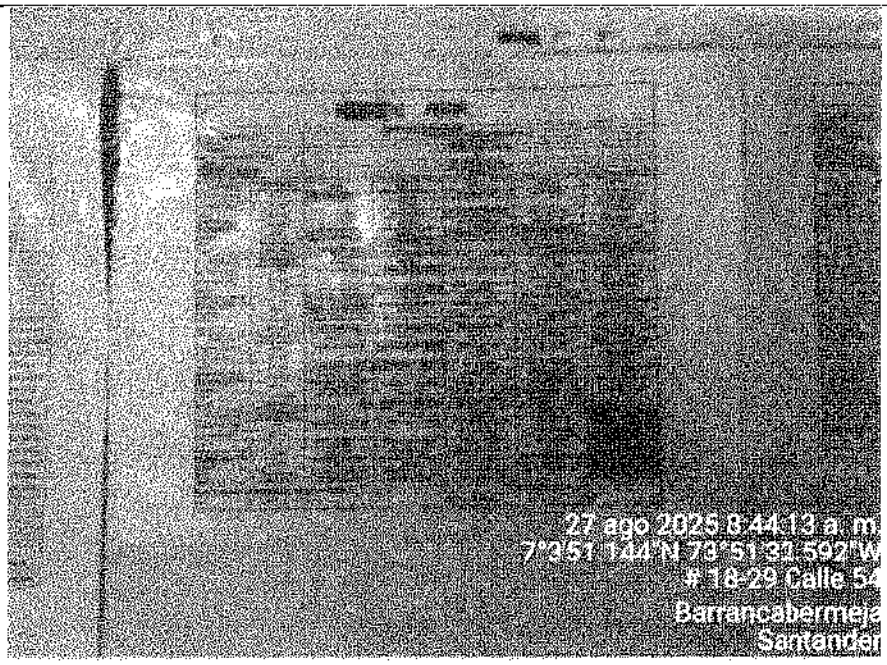
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

1000125C

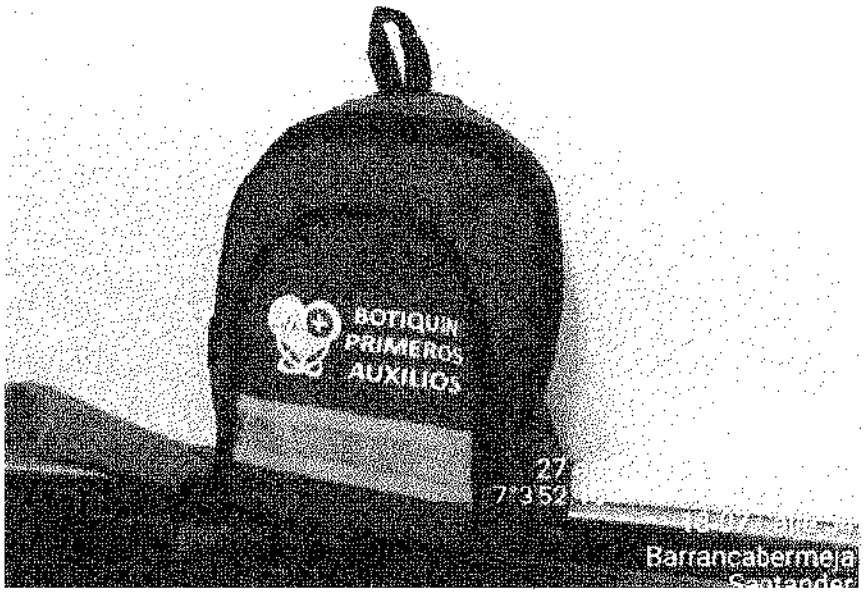
1256

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

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS **DEBE EXISTIR UN CUARTO DE BASURAS PARA EVITAR EXPOSICION DE RESIDUOS Y ATRAER ANIMALES E INSECTOS**	

1000125

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

8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

1000125

1258

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

0000125

1259

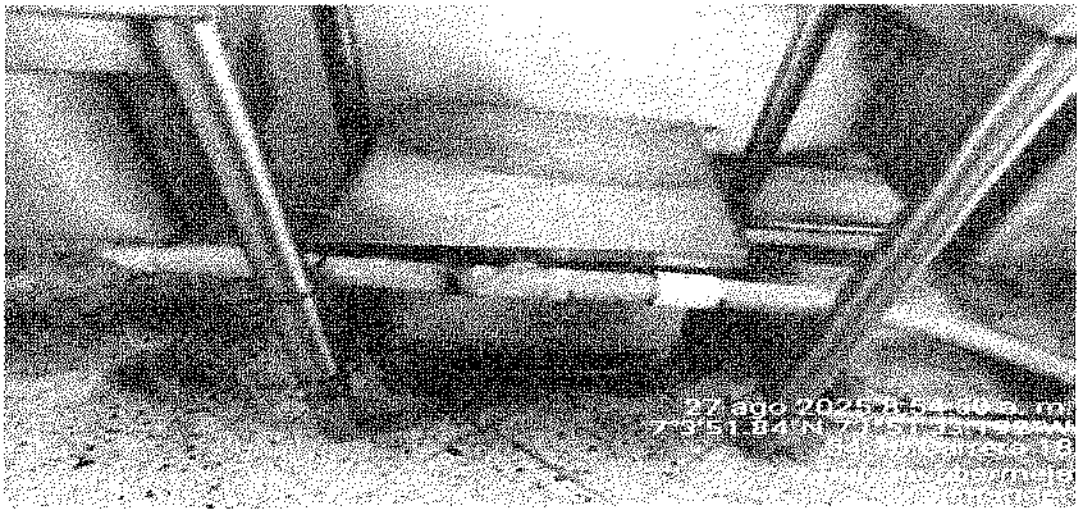
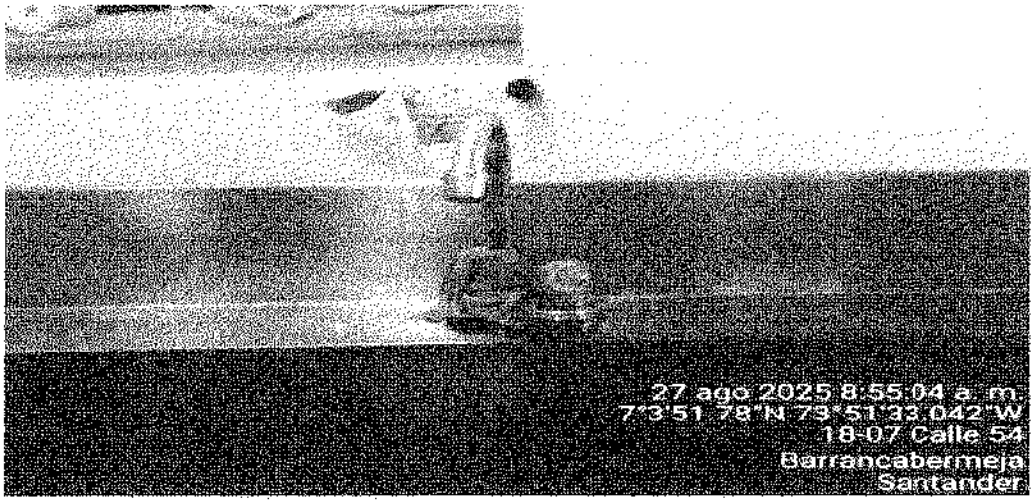
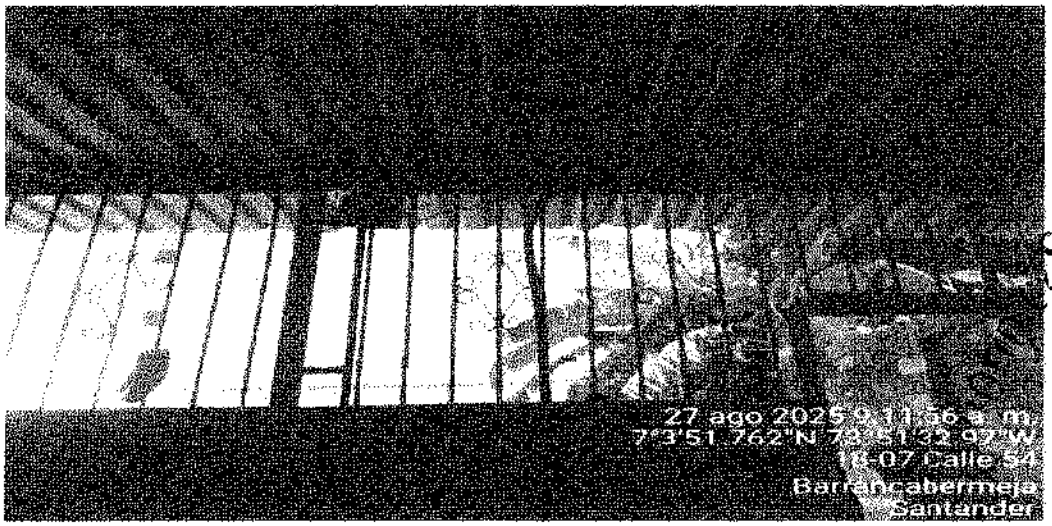
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: SE EVIDENCIO MAL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACION PRODUCTOS CARNICOS, COCIDOS, PULPAS Y HIELO.	
HALLAZGO: MALEZA ALTA	

1259

1260

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

HALLAZGO: NO SE EVIDENCIO REGISTRO DE MANTENIMIENTO A TRAMPA DE GRASA	
HALLAZGO: GRIFO EN MAL ESTADO	
HALLAZGO: TECHOS Y MALLA NO ADECUADAS	

1261

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	27/08/2025			Sede Educativa:	I.T.S.C.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Cupos Adjudicados	974
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	CCT Almuerzo
			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	# 18 Frijol, Arroz al pimentón, monditas de plátano, carne de res guisada, ensalada de lechuga, tomate, pepino y jugo natural con leche

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CPA TORCOROMA				
Placa del vehículo:	WOM 577	N° de Ruta: —	N° de sedes de la ruta: —	Hora salida CDP:	10:00

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	I.T.S.C.
Hora de llegada a la sede educativa	10:28
Hora de salida de la sede educativa	10:00
Temperatura el contenedor isotérmico	—
Temperatura del complemento alimentario	Arroz 54.2°C, Taja de 69.4°C, Carne 57°C
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	

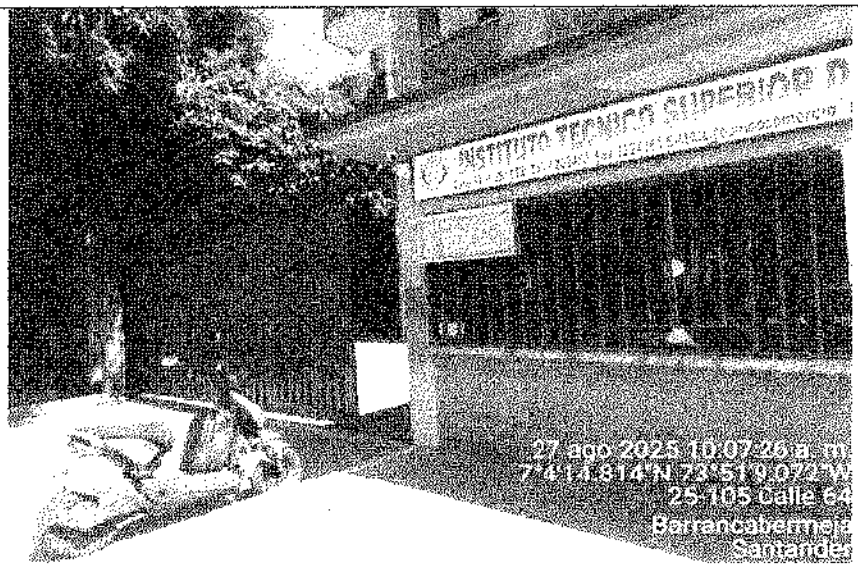
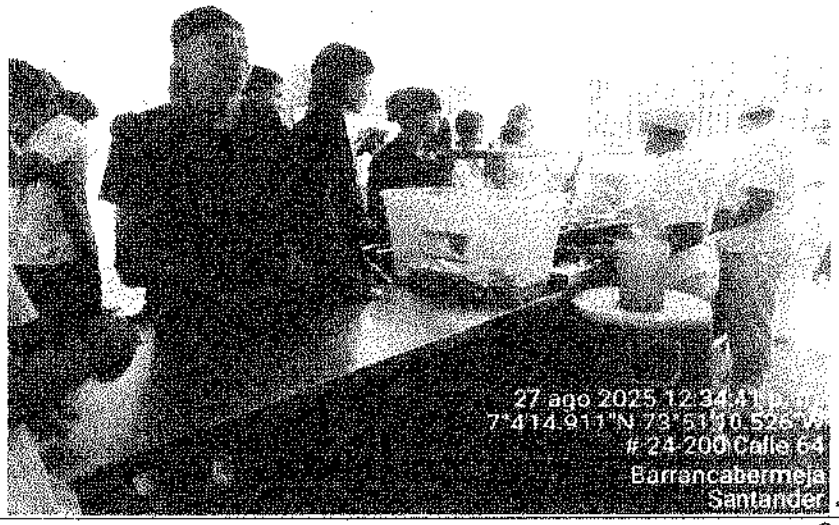
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
Condiciones de transporte		**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
Entrega de complemento alimentario		**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad, inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

1265

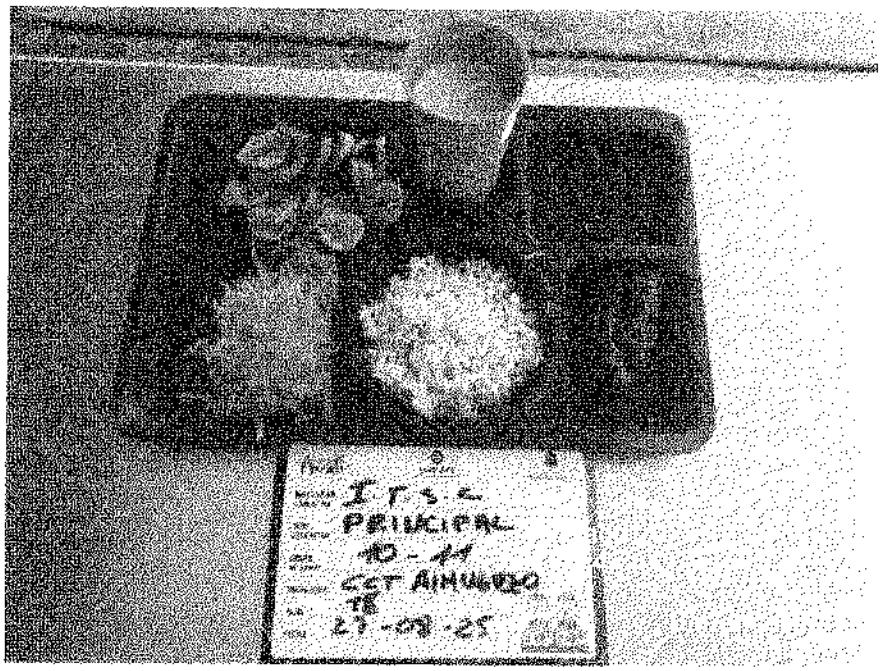
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 27/08/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TECNICO DE COMERCIO
COMEDOR ESCOLAR: TECNICO DE COMERCIO
MODALIDAD: CCT ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 10:07
HORA SALIDA VISITA: 12:45

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

1266

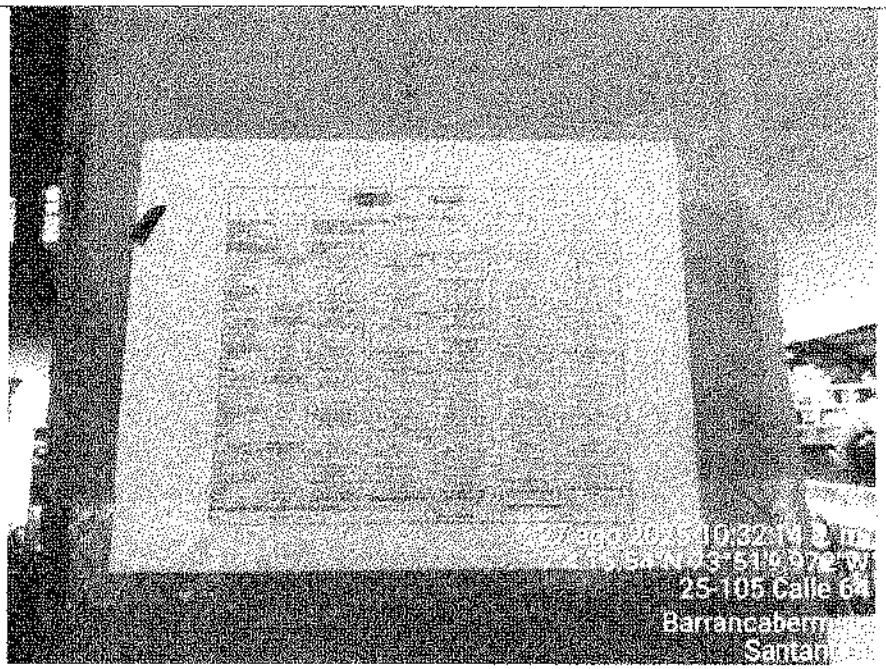
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	
5.PERSONAL MANIPULADOR	

Calle 37 N° 42 – 294 Barrio Yarima Barrancabermeja, Santander

1267

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

6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS NO CUENTA CON TANQUES SUFICIENTES	

1268

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

HALLAZGO: O CUENTAN CON PUNTO ADECUADA PARA LAVADO Y LOS PLATOS SON ENJUAGADOS CON AGUA ENJABONADA



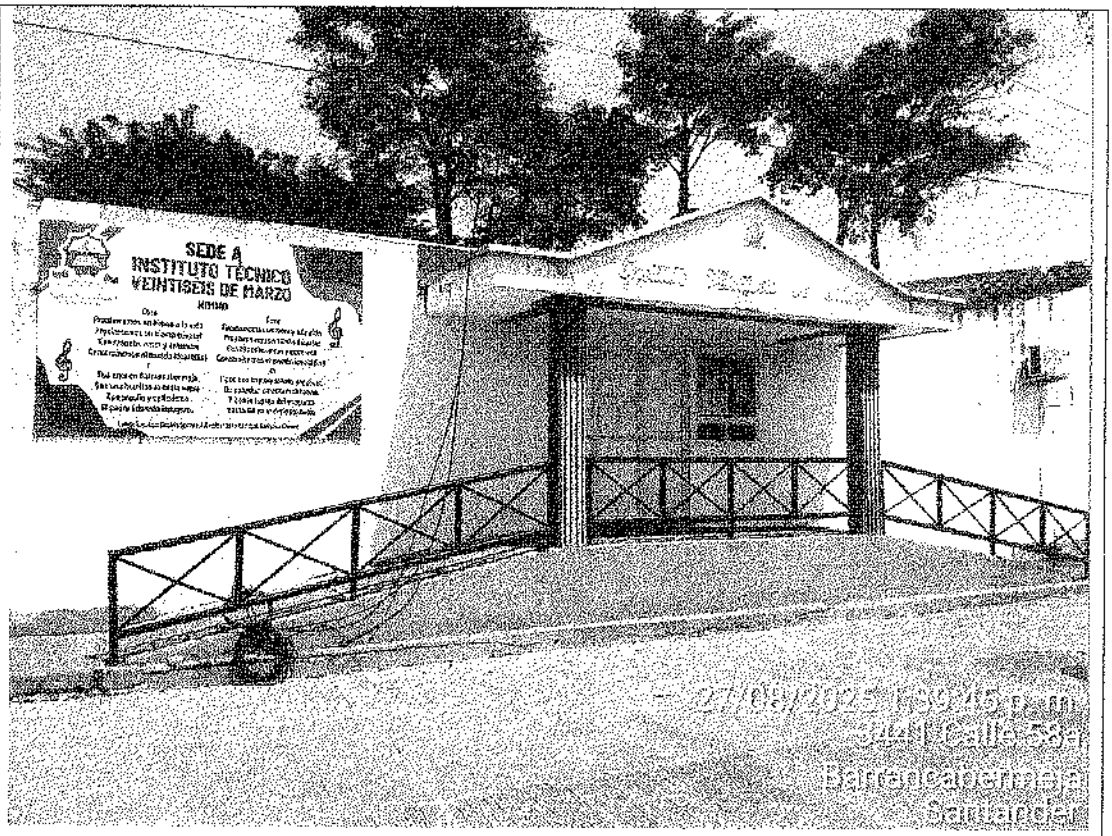
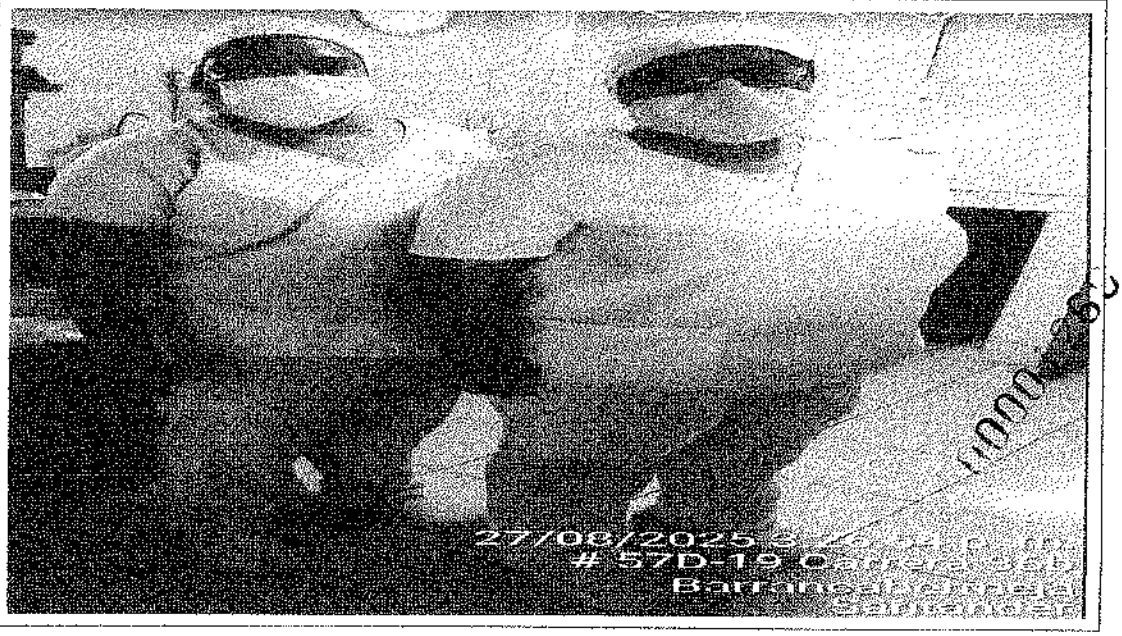


1000126

1269

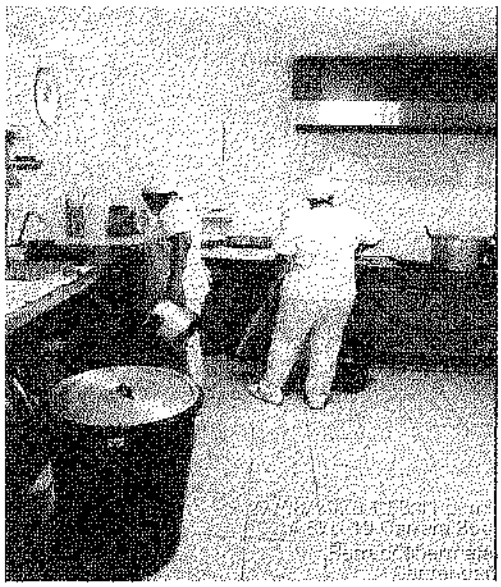
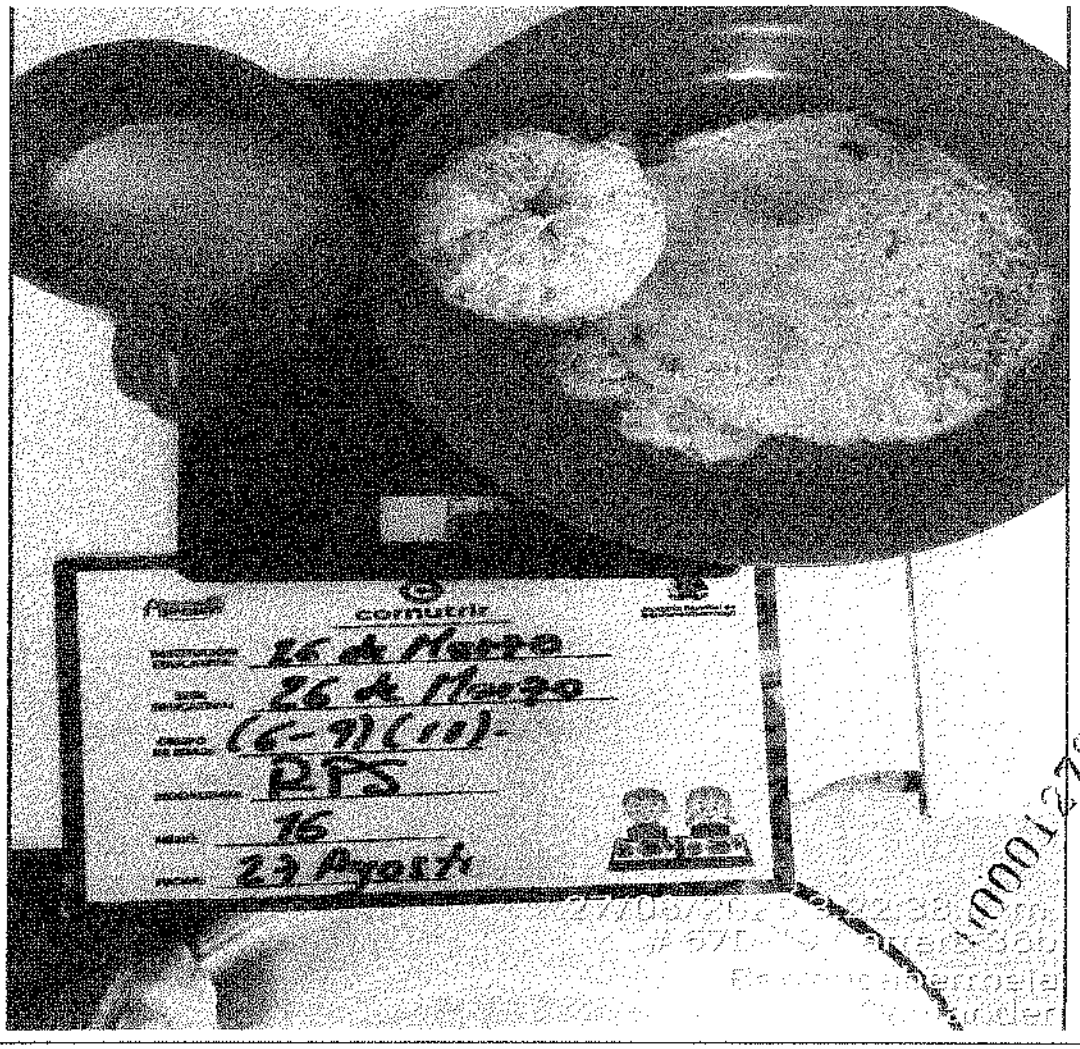
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 27 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: 26 DE MARZO 2025
COMEDOR ESCOLAR: 26 DE MARZO DE 2025
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 1:39 PM
HORA SALIDA VISITA: 3:25 PM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

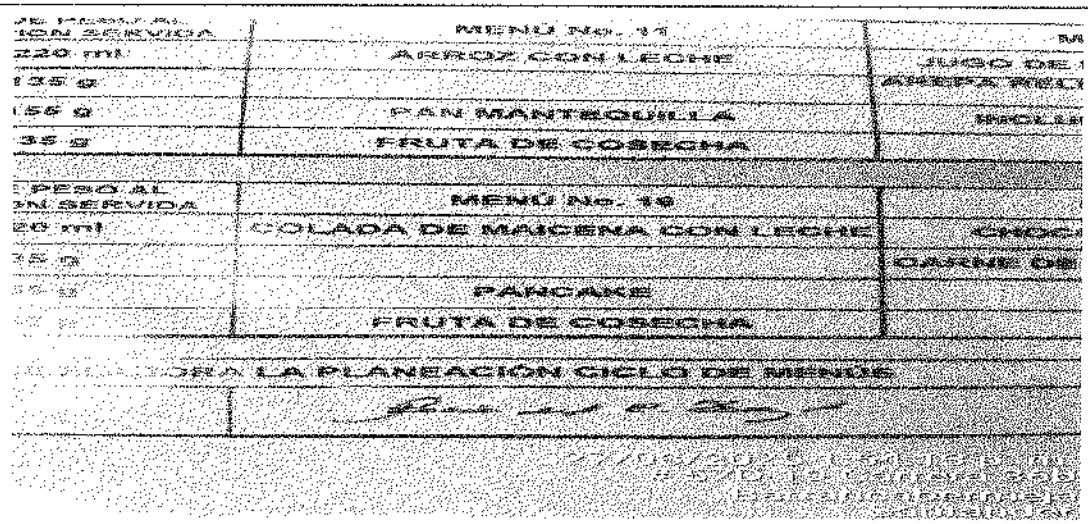
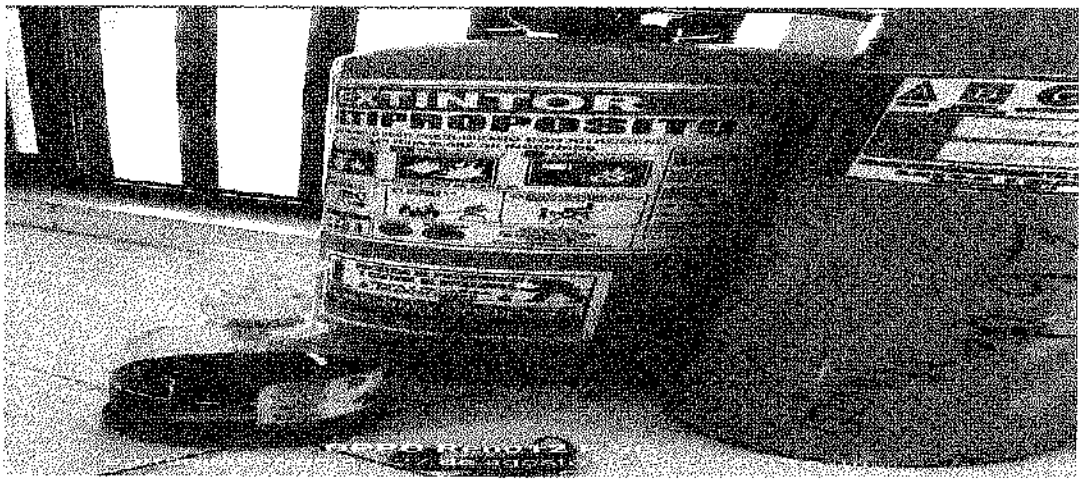
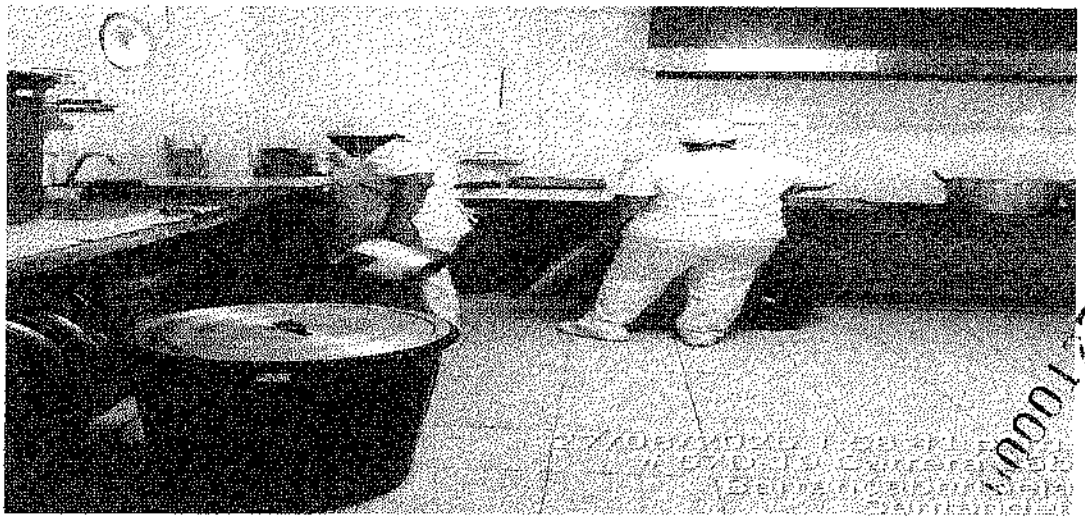
1290

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

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

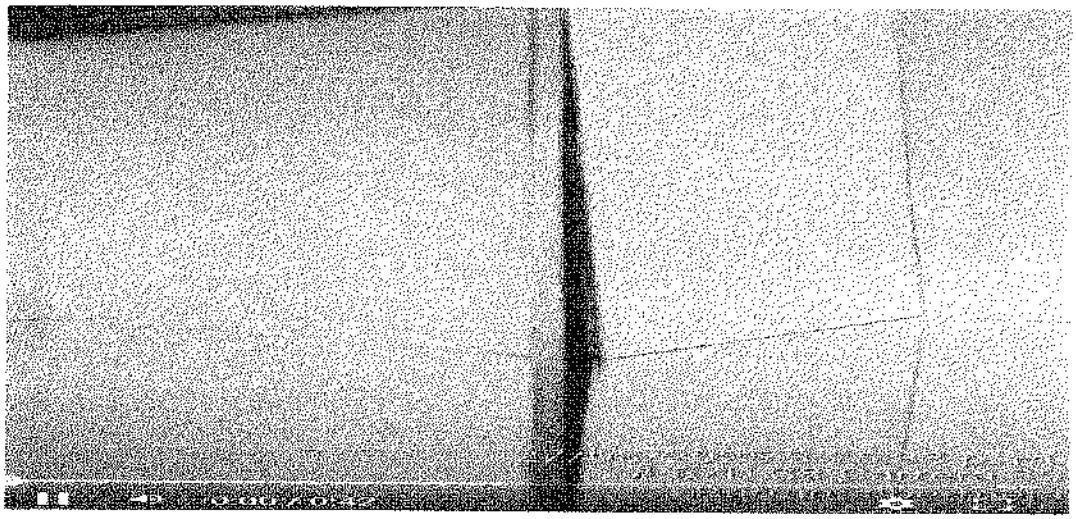
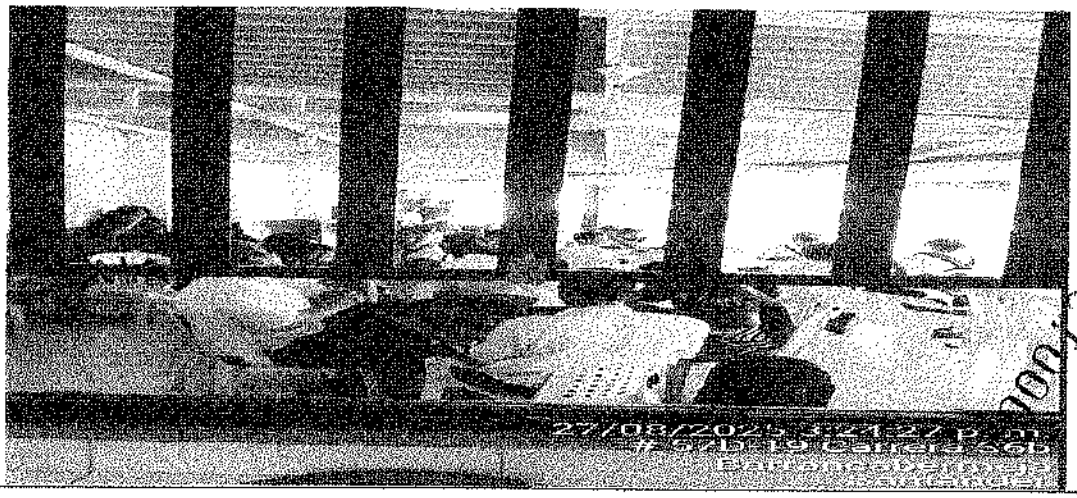
1271

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

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

1272

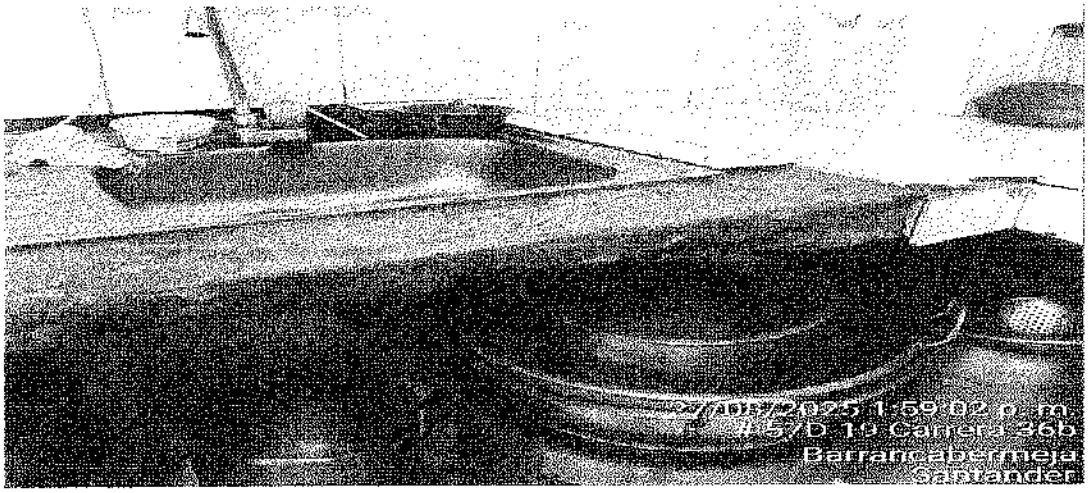
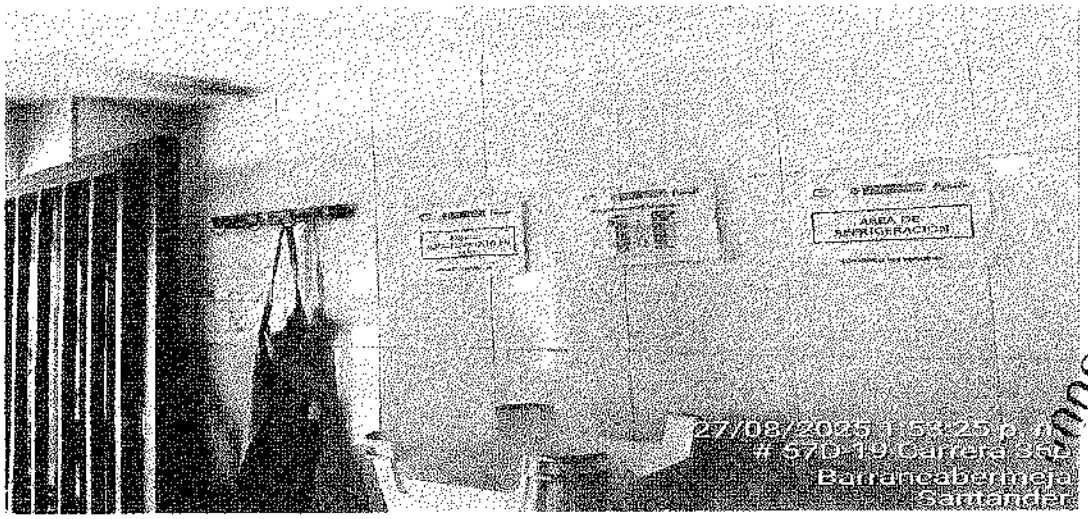
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Gobierno de Bogotá D.C. Bogotá para vivir todos los días Aprendes Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION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

10.ÁREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: Area superior al área caliente presenta fallas estructurales, desencajamiento o fractura de tabletas de pared con ingreso de capores saturados de aceite y riesgo de caida sobre el área de frituras , foco contaminante	
HALLAZGO: las áreas no tienen angeos de barrera física interior exterior	

1272

1273

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

HALLAZGO: Las condiciones en que llega la fruta , se observa que no hay procesos de selección o control de calidad	
HALLAZGO: condiciones de foco de contaminación área de lavado con presencia de daño estructural, ennegrecimiento de superficie rustica, sumidero de parfed con daño hidráulico se solicita atención Prioritaria	
HALLAZGO: Cielorraso no adecuados , con presencia de daños de humedad y además no lavables	

1273

1274

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

FECHA: 27 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: 27
COMEDOR ESCOLAR: CAMINOS DE SAN SILVESTRE
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 7:10 AM
HORA SALIDA VISITA: 08:32 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	

1000127

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Gobierno PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Aprender

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

1280

CÓDIGO: FO-41	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 10/04/14	PÁGINA: 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	40%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o puntos de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecos con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se llevan registros de temperatura, no cuentan con el termómetro.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o puntos 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	

1280

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1282

CÓDIGO: FO-41	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 12/08/2021	PÁGINA 1 de

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se lleva registro de temperatura no se cuenta con el termometro.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	N.A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES O OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Katherin Gutierrez	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3134332214	Firma	Gutierrez
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Enna Fabiola Cobillos Gomez	Cargo:	Inspectos de campo
Realizada por:		Cargo:	

1000128

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 27/08/25 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Colectivo 1 de Mayo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena	200ml	22603	12-11-2025	RSAE02130604	C	C
2	Galleta Multicereal.	70g	21725G	04/10/2025	MSA-0011889-2022.	C	C
3	Pera.	N.C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

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

1000128

321

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

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

Institución Educativa: Ciudadela Educativa del Magdalena M. / Colectivo 16 de Mayo
Dirección: #56-32 calle 42.
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES — 2703-25

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca: Home Collection		Fecha Visita:	240825		Hora inicio:	9:05am
	Gramera	X	Fecha de última calibración		No Contrato Interventoria	2656-25		Hora de terminación:	11:03 am
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Número de menú programado	8	Se presentaron intercambios	Si / No X / N/A
	2	4	6	8	10	Número de menú entregado	8	Presentaron soporte de autorización	Si / No / N/A
						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 X 5 7 9 / 2 4 6 8 10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 a 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena											220ml	224ml	200ml	200ml	C
Derivados del cereal	Galleta Multicereal											99g	99g	33g	70g	C
Frutas	Pera.											189g	141g	150g	114g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE												C	C	C		
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

482N

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP:

INSTITUCIÓN: Colegio 1° de Mayo.

FECHA: 27/08/25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI # 8. RI-AM	Avena	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Multicereal	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Erika Fabiola Cobillos Gomez

Documento: 63365537

Cargo: Inspector de Campo

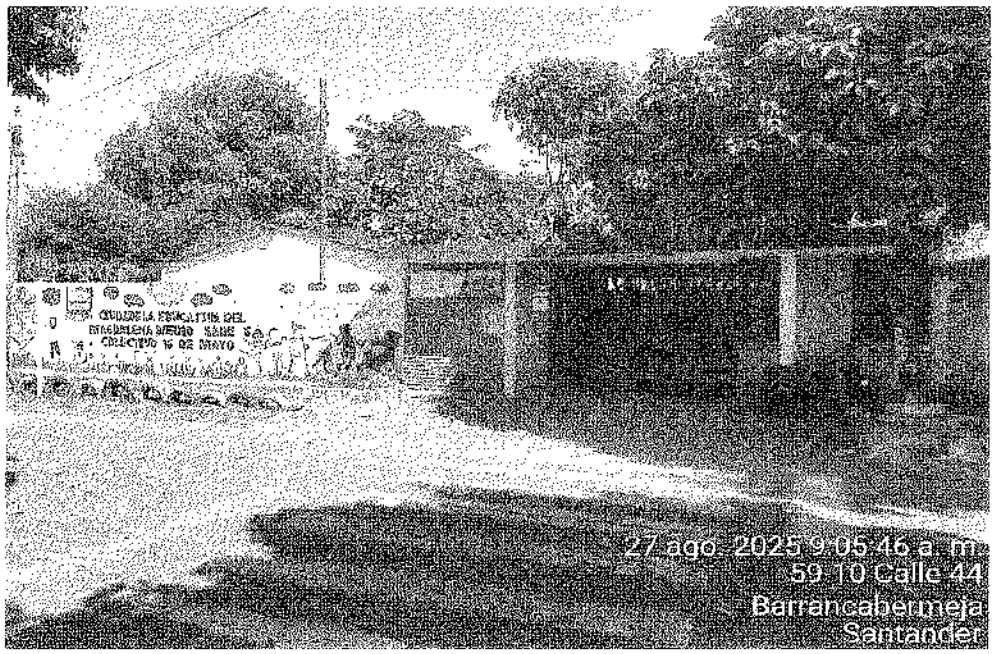
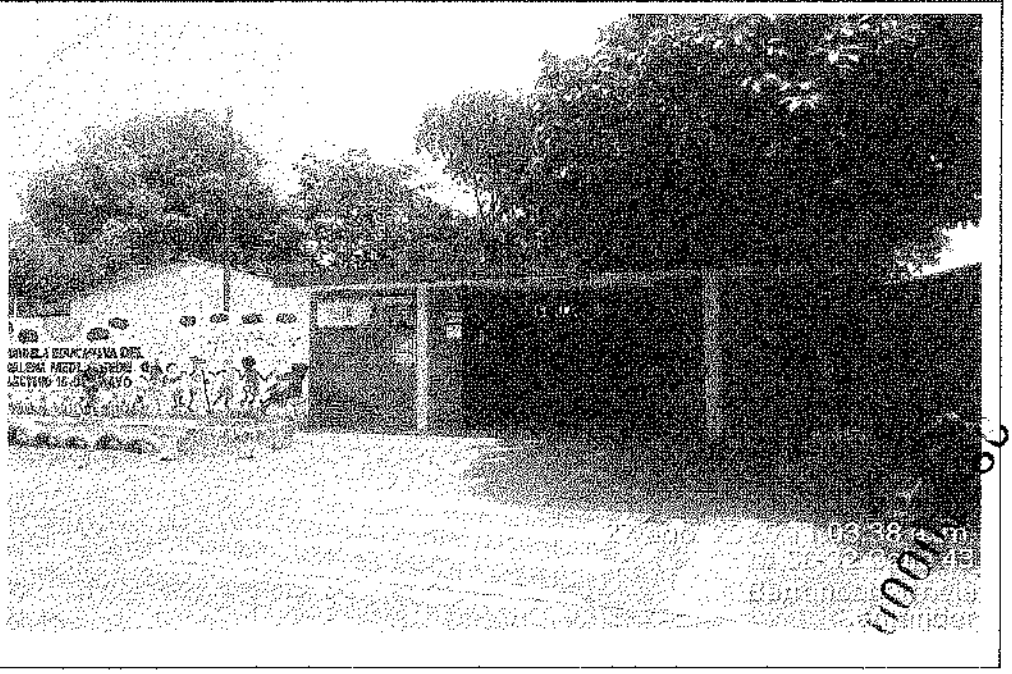
Firma: Erika Fabiola Cobillos G.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1286

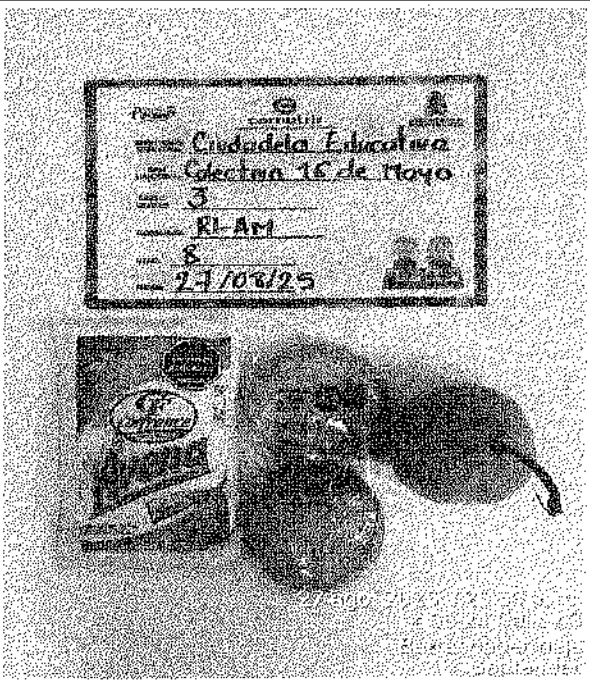
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 27-08-25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
COMEDOR ESCOLAR: COLECTIVO 16 DE MAYO
MODALIDAD: RI
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ENNA FABIOLA CUBILLOS GÓMEZ
HORA INICIO VISITA: 9:05 AM
HORA SALIDA VISITA: 11:03 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1287

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

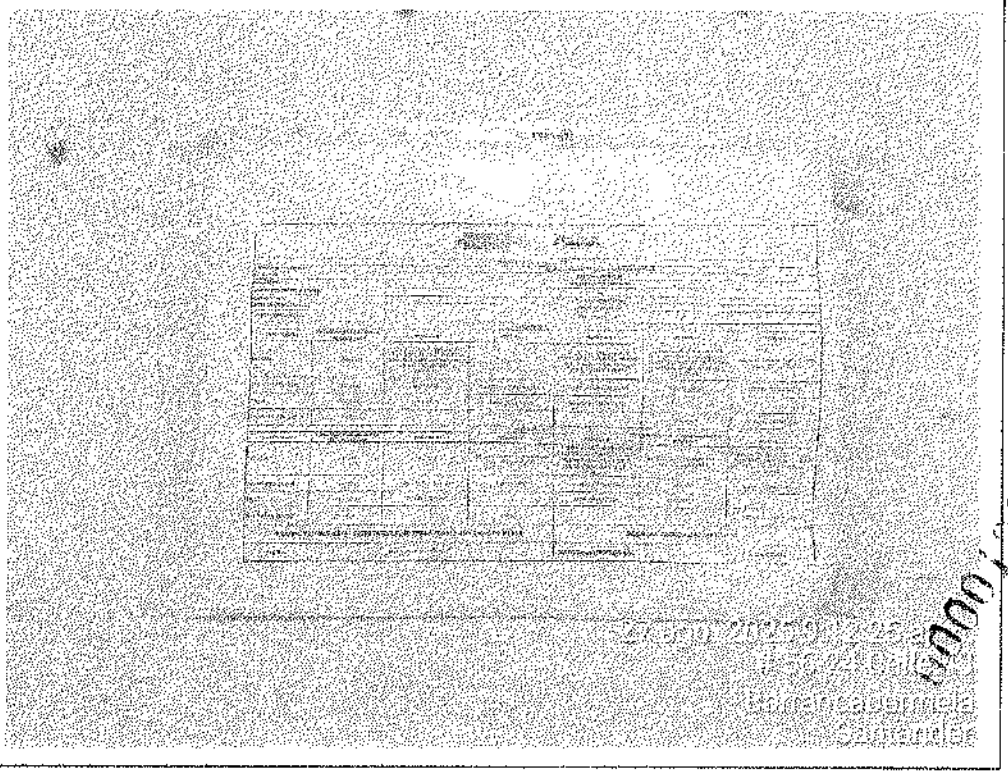
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	

FECHAS DE VENCIMIENTO	
AVENA	12-11-25
GALLETA	04-10-25

1287

1288

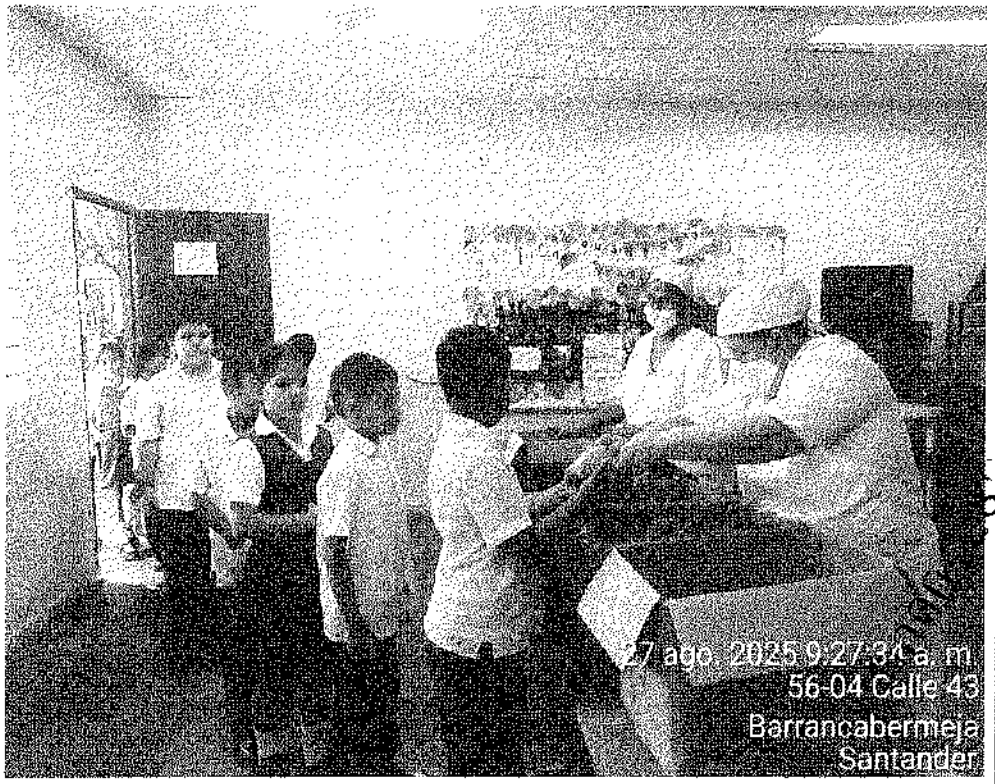
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

1288

1289

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

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8. AREA DE SERVIDO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

129

Institución Educativa	Ciudadela Educativa del Magdalena M.		Sede Educativa:	Fe y Alegria		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	# 59-58 calle 45a		Fecha Visita:	27/08/25		Hora inicio:	7:07 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	2703-25		Hora de terminación:	8:59 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	483		No de visita	3	Tipo de ración	RI-AM	Minuta: 8 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maria Catherine Garcia A Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	80.48%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	4	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE: C (NO CUMPLE: NC (NO APLICA: NA (NO OBSERVADO: NO
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 a ejecutar (si aplica)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	O	No cuenta con las instalaciones para facilitar la operación de limpieza.
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.	O	No cuenta con techos diseñados para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	O	El área de distribución no cumple con las condiciones higiénico sanitarias.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	O	Sifones no cuentan con rejilla.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	O	Las ventanas no cuentan con la debida malla protectora.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	O	El piso no esta hecho del material adecuado para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1292

CÓDIGO: FAE-PS-F-...	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 10/09/2018	PÁGINA 1 de

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	40%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o plan de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se llena registro de temperatura, no cuentan con el termometro.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o plan 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	

1292

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

DOMICILIO	VEREDA	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA)	PÁGINA 4 de 5

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	1293
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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

1293

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: GH-OM	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN: 01/09/2016	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	1294
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se lleva registro de temperatura, no se cuenta con el instrumento de medición (termometro)

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	N.A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	María Catherine Gorán A.	Cargo:	Manipuladora
N° de celular Manipuladora	3209098079	Firma	Mª catherine Gorán A.
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Erna Fabiola Cubillos Gomez	Cargo:	Inspector de Campo
Realizada por:		Cargo:	

1000: 13:32

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA:	N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena	200 ml	22603	12/11/2025	RSAE021306504	C	C
2	Galleta	40 g	205256	22/09/2025	NSA-0011889-2022	C	C
3	Pera.	N.C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	
	1000129				

295

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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

Institución Educativa	Ciudadela Educativa del Magdalena M. / Fe y Alegría				
Dirección:	#59-58 Calle 45a				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25			

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Home Collection		Fecha Visita:	27/08/25		Hora inicio:	7:09 am								
	Gramera	X	Fecha de última calibración			No Contrato Interventoría	2656-25		Hora de terminación:	8:59 am								
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Número de menú programado	8	Se presentaron intercambios			SI	No X	N/A				
		2	4	6	8	10	Número de menú entregado	8	Presentaron soporte de autorización			SI	No	N/A				
							Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9						
								2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (cumple - no cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteíco																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena						207ml	210ml	205ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Galleta Multicereal						49g	43g	50g	40g	C					
Frutas	Pera.						125g	130g	173g	114g	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE							C	C	C							
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

9626

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25 | N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP: | INSTITUCIÓN:

FECHA:

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1 Aceptable/0 Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI # 8 RI-AM	Avena	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Multicereal	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cabillos Gomez.

Documento: 63365537

Cargo: Inspector de Campo

Firma: Enna F. Cabillos G.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1298

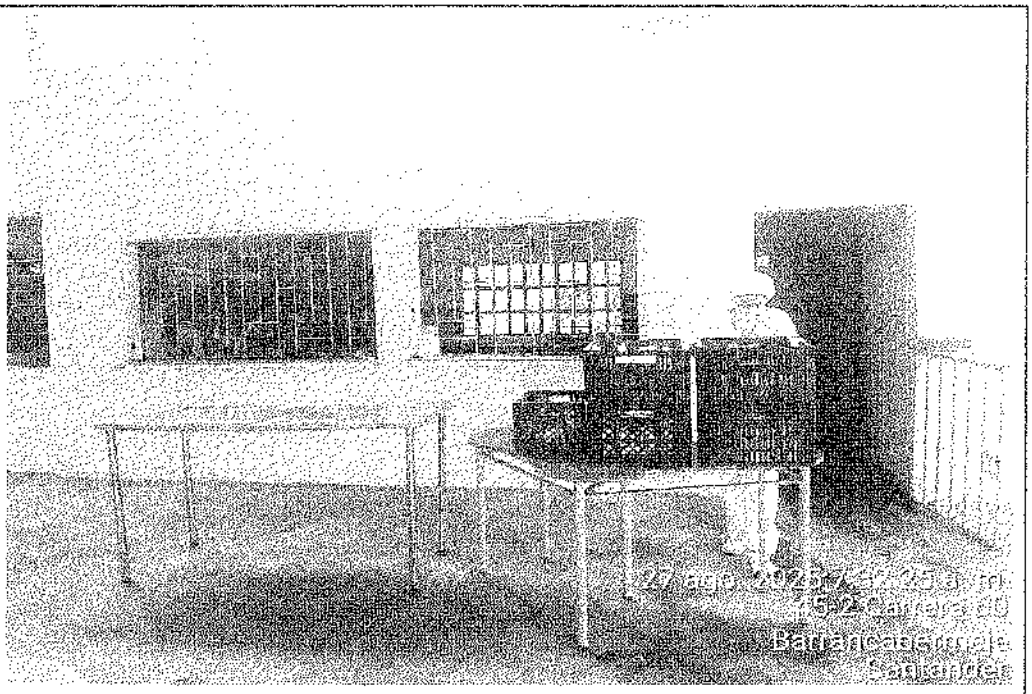
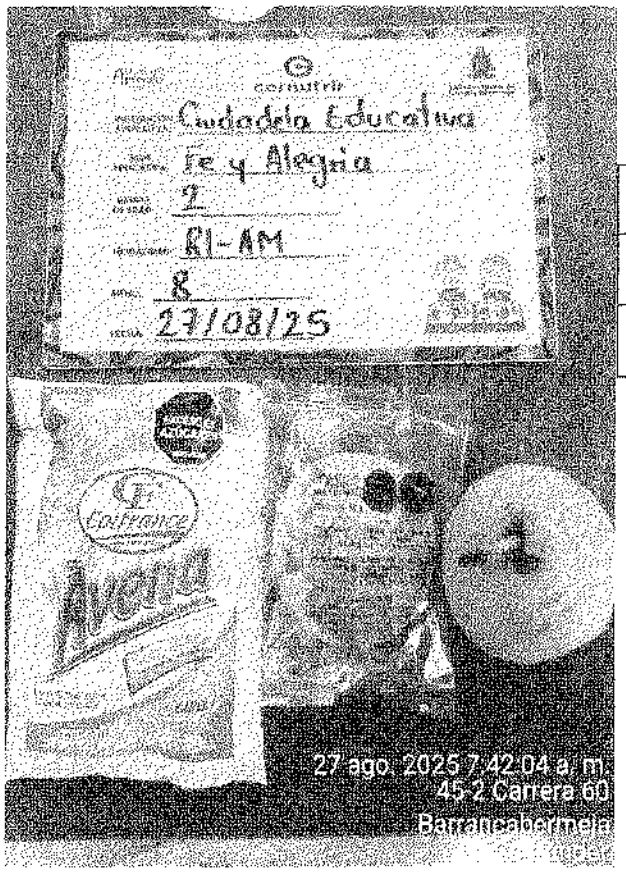
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 27-08-2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
COMEDOR ESCOLAR: FE Y ALEGRIA
MODALIDAD: RI
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ENNA FABIOLA CUBILLOS GÓMEZ
HORA INICIO VISITA: 7:07 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:59 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1299

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

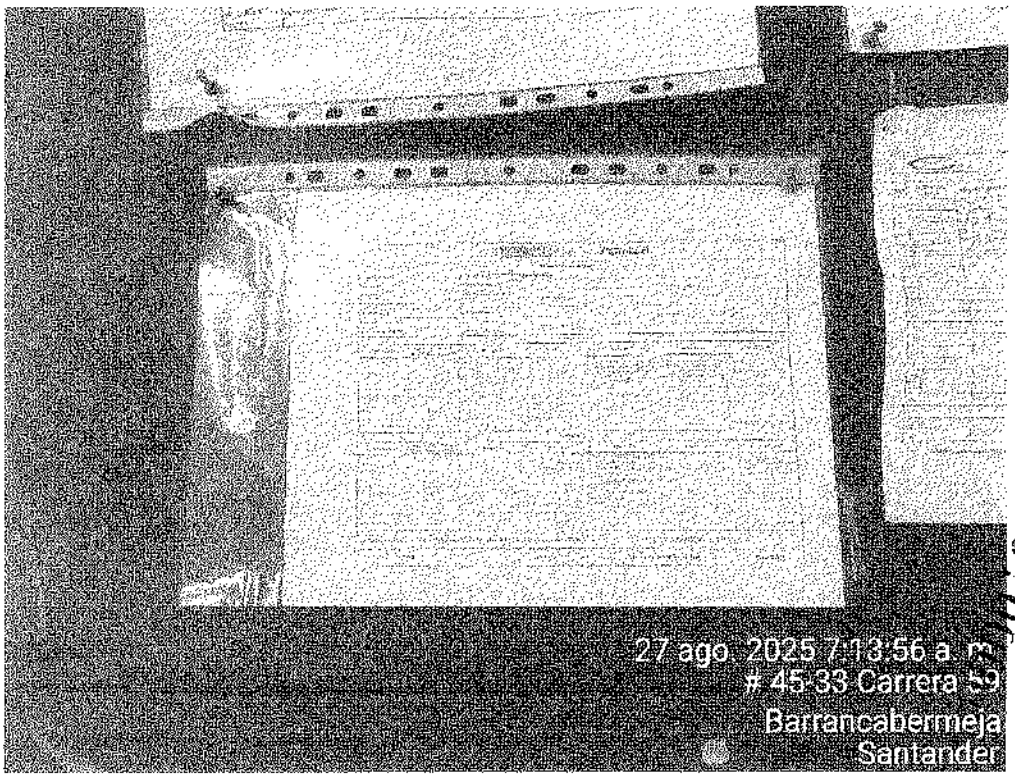
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	

FECHAS DE VENCIMIENTO	
AVENA	12-11-25
Galleta	22-09-2025

1299

1300

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

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

1300

1301

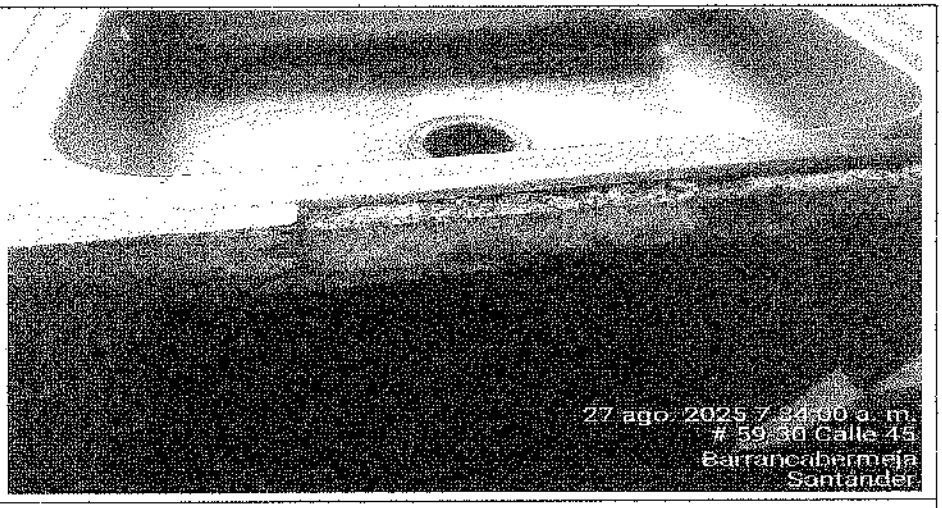
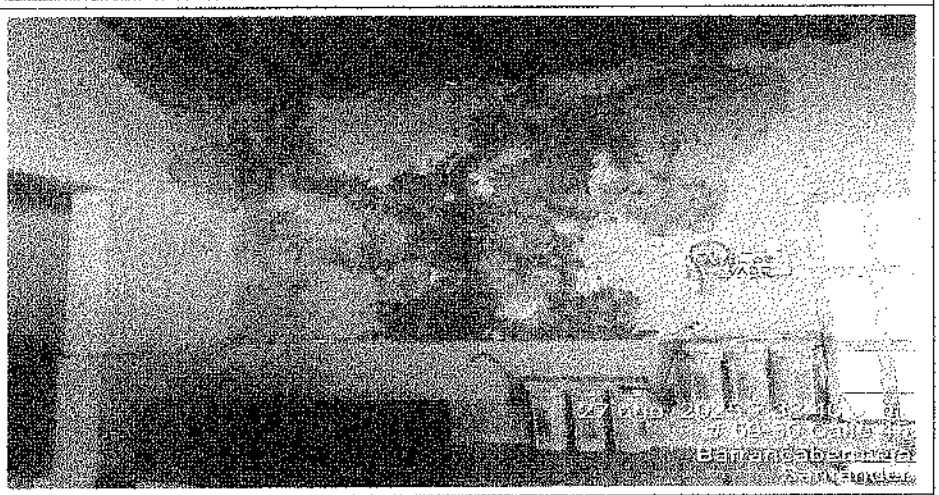
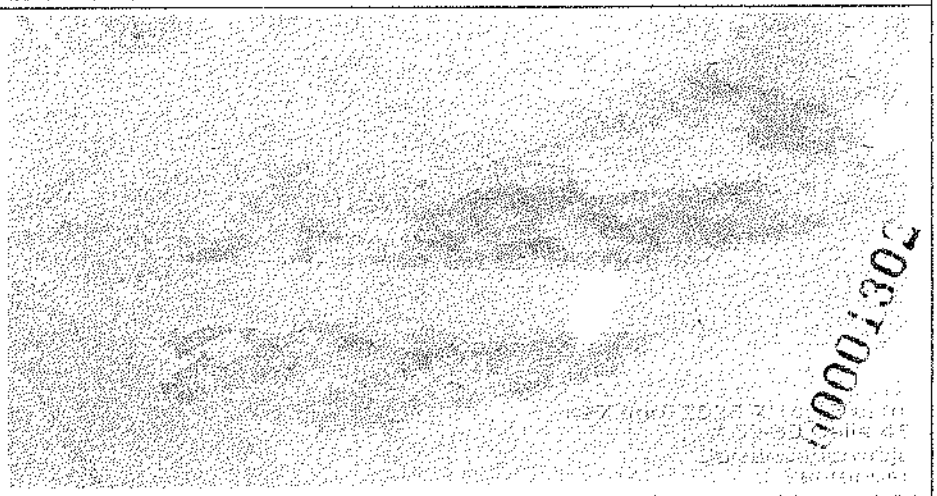
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8. AREA DE SERVIDO	

1000130

1302

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

HALLAZGO: **EL LAVAPLATOS PRESENTA DETERIORO EN LA SUPERFICIE DEL MESÓN, CON DESPRENDIMIENTO DEL RECUBRIMIENTO Y MATERIAL EXPUESTO, LO QUE DIFICULTA LA LIMPIEZA Y GENERA CONDICIONES ANTIHIGIÉNICAS.**	
HALLAZGO: **LA PARED UBICADA EN EL ÁREA DE LAVADO PRESENTA UN AVANZADO DETERIORO DEL RECUBRIMIENTO, CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA Y HUMEDAD VISIBLE.**	
HALLAZGO: **PISOS NO CUENTAN CON LO MINIMO REQUERIDO Y EN MAL ESTADO.**	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1303

Institución Educativa	REAL DE MARES		Sede Educativa:	REAL DE MARES	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	CRA 52 Nº 28 – 46		Fecha Visita:	28 AGOSTO 2024	Hora inicio:	12:40pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	2:15 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	149		No de visita	3	Tipo de ración: PS PM	Minuta: 19 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	OLGA HERNANDEZ MANIPULADORA DE ALIMENTOS		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO		
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	88,70%
CONCEPTO FINAL			CONFORME CON OBSERVACIONES		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
3		

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la razón 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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	0	DELIMITAR AREA DE ALMACENAMIENTO PARA MEJORAR OPERACIÓN LIMPIEZA
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de emplatamiento 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.	1	
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	SE SUGIERE UN TANQUE DE MAYOR CAPACIDAD
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	DELIMITAR AREA EXCLUSIVA
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.	0	SE DEBERÁN INSTALAR MALLA EN EL AREA DE PREPAROS EN LAMPARAS
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.	0	SE DEBERÁ DISPONER DE ESPACIO EXCLUSIVO DE
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	INSTALAR EN VENTANA QUE COMUNICA AL EXTERIOR UNA MALLA Y UNVIDRIO PROTECTOR DE MATERIAL PARTIDO
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

1304

CÓDIGO: RA-FR-01	VERSIÓN: 1	FECHA EMISIÓN: 10/07/2024	PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	62,5%

III. 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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

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	

100% x 30% = 30%

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1305

CÓDIGO PGTO-01	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN (DÍA/MES/AÑO):	PÁGINA 1 de 3

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

1305

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1306

FORMATO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	/		/		/

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de no cumplir o fecha de cumplir)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		5		100%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de no cumplir o fecha de cumplir)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	SE DEBERÁ DISPONER DE UN EXTINTOR
65	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		1		50%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de no cumplir o fecha de cumplir)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		3		100%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Olga Hernández	Cargo:	Manipuladora
Nº de celular Manipuladora	3153032239	Firma	Olga Hernández
Atendido por:		Cargo:	
Nº de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Rosilys Meléndez	Cargo:	Inspectora de campo
Realizada por:		Cargo:	

1306 1306

1307

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Proyectos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO SG-FO-44	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/06/2024	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	REAL DE MARES				
Dirección:	CRA 52 # 28 - 46		Fecha Visita:	28 AGOSTO 2024	Hora Inicio: 12:45 PM
Operador: CONSORCIO	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25	No Contrato Interventoría	2656-25	Hora de terminación: 2:15 PM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado	19	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A		
	Gramera	V	Fecha de última calibración				Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización		Si		No X		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1 V	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9					
		2	4	6 X	8	10		2	4	6 X	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					QUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	CARNE CERDO SOFRITA											75g	77g	70g	70g	C
Cereal (arroz)	ARROZ AL PIMENTON											92g	90g	95g	90g	C
Leguminosa	LENTEJAS GUISADAS											76g	76g	78g	75g	C
Tubérculo, raíces, plátanos	MADURO ACOMPAÑADO											99g	95g	90g	90g	C
Verdura fría o caliente	ZANAHORIA RALLADA											72g	75g	77g	70g	C
Fruta	UNO DE PREPARACION											200ml	200ml	200ml	200ml	C
Lácteo	LECHE															
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE												C	C	C	C	
NO CUMPLE												C	C	C	C	

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

1308

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN — Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: REAL DE MINAS
FECHA: 28 AGOSTO 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA:no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	CARNE DE CERDO SOFREIDA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	LENTEJAS GUISADAS	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ARROZ AL PIMENTON	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MADURO ACARAMELADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ENSALADA RALLADA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	JUGO DE FRESA CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

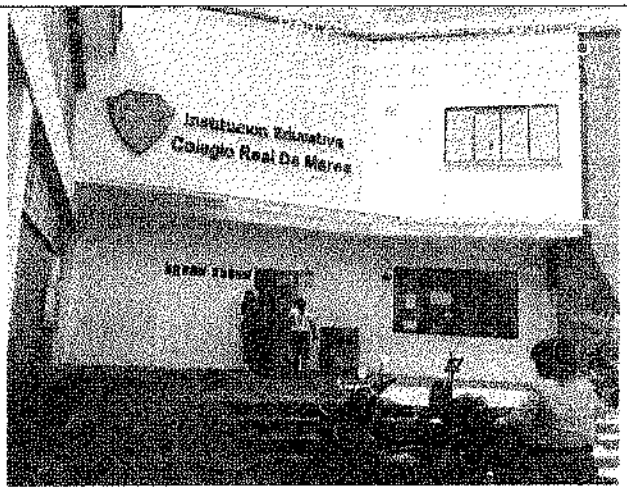
Nombre: ROSILDO VARGAS RODRIGUEZ
Documento: 37.729.658
Cargo: MANIPULADORA DE CAMPO
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1309

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

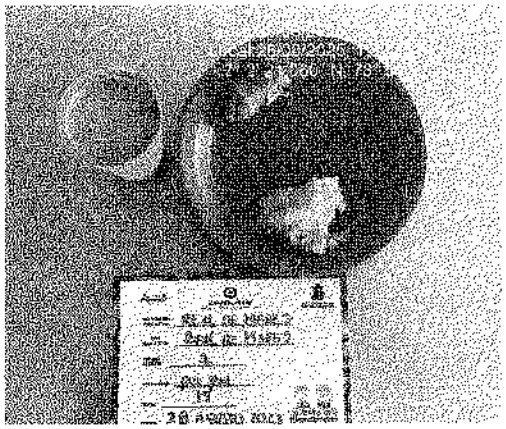
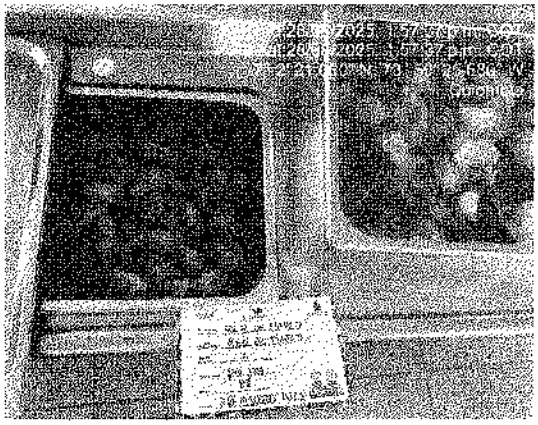
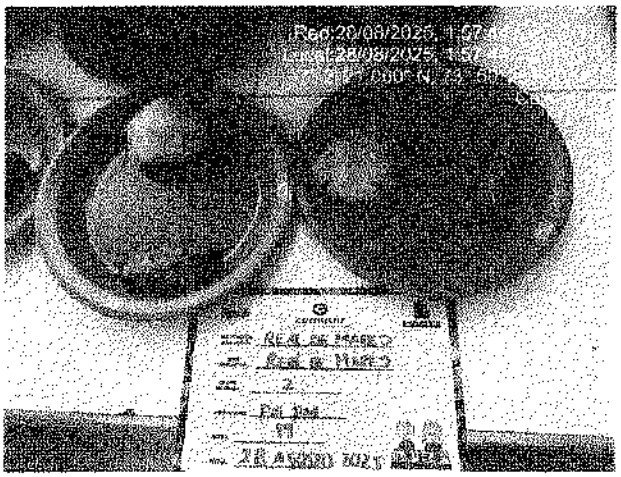
FECHA: 28/08/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: REAL DE MARES
COMEDOR ESCOLAR: REAL DE MARES
MODALIDAD: PS PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 12:35 PM
HORA SALIDA VISITA: 2:45 Pm

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

1000130

1310

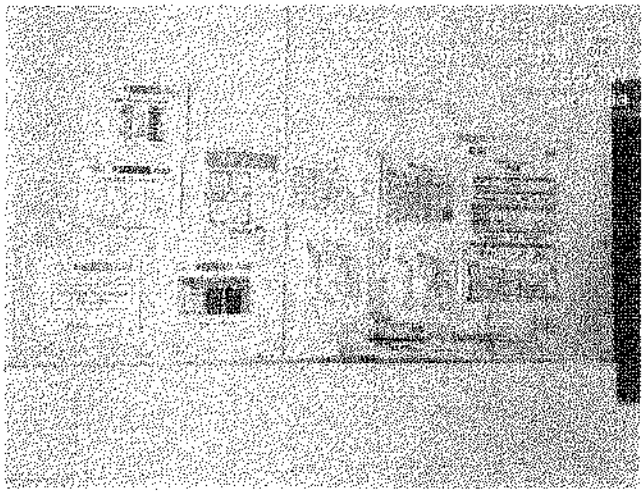
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Bogotá Mejor para Todos · Todos por un nuevo país · Aprender · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	  

00001310

1311

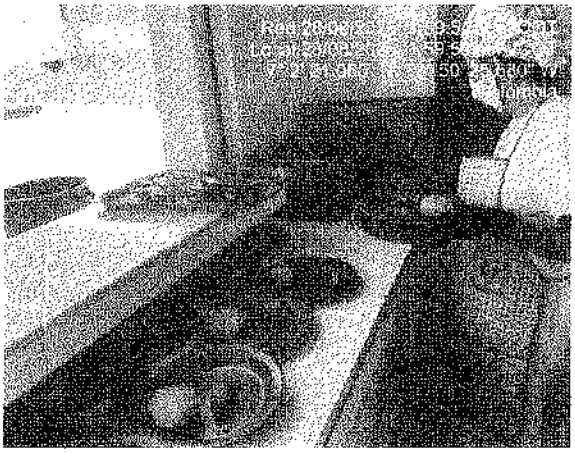
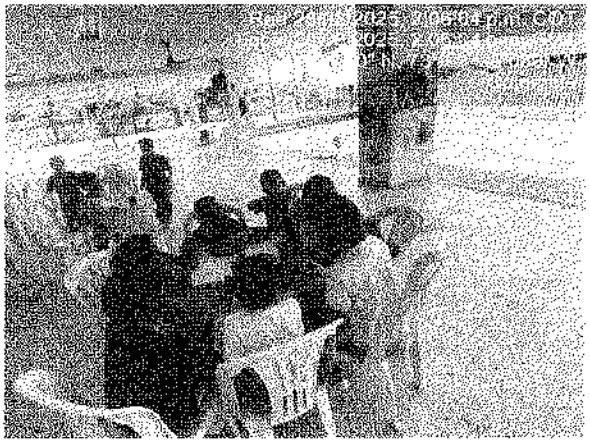
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Prevenir · Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	 

1311

1312

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

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10. AREA DE SERVIDO	
HALLAZGO: El comedor escolar no cuenta con el extintor en el área de preparación.	

1312

1313

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

HALLAZGO: Se evidencia deterioro el maletin que contiene el los insumos del botequin.	
HALLAZGO: Se evidencia que la dotación de las manipuladoras en uniforme y delantal no está de acuerdo con la normatividad.	

1000313

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1314

CÓDIGO: PC-11	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 12/06/2024	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	John F. Kennedy	Sede Educativa:	Normalista Santander Sede	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 12 # 49-61	Fecha Visita:	28 Agosto 2025	Hora inicio:	7:20am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	9:10 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 103 PM 109 212	No de visita	23.	Tipo de ración: RI-AM	Minuta: # 9 Semana: # 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Lisbeth del Carmen Fonseca Villegas Inspector de campo.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

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

PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	43.	PORCENTAJE %	91.48 %
CONCEPTO FINAL				Conforme.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o detalle de hallazgo)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA.	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Area de almacenamiento no cuenta con ventanas que comunique con ambiente exterior. No hay separación física
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO SEDE:	SEDE:	FECHA DE APLICACIÓN:	PÁGINA 1 de 3

1315

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No cuentan con termómetro para llevar registro
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No cuentan con tanque de almacenamiento de agua.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se hace uso hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	

1316

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Gobierno PAE — Todos por un nuevo país — Alcaldía Distrital de Barranquilla

Alimentos para Aprender

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

1317

CONCEPTO	VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	PÁGINA

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1			
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1			
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1			
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1			
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1			

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N/A	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cuentan con formato para llevar registro y control temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

IX. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	N/A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	N/A	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

X. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	L Elsa Castellano Galvis	Cargo:	x manipuladora
N° de celular Manipuladora	x 3215852901.	Firma	
Atendido por:		Cargo:	
N° de celular Manipuladora		Firma	
Realizada por:	Lilibeth del Carmen Fonseca Villazon	Cargo:	Inspectora de campo.
Realizada por:		Cargo:	

1000413

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

Institución Educativa	John F Kennedy	Proceso de Entender			
Dirección:	Cra 11 # 49-87		Fecha Visita:	28 Agosto 2025	Hora Inicio:	9:20 a.m.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	2703-25	No Contrato Interventoría	2656-25	Hora de terminación:	9:50 a.m.

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 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9					
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparados	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Lechestin UHT	219ml	211ml	230ml	200ml	C										
Derivados del cereal	Brownie	46g	44g	43g	25g	C										
Frutas	Manzanita	133g	136g	135g	80g	C										
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 28 Agosto 2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: John F. Kennedy Preescolar Bajo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera UHT	200ml	23402	FV-20-11-2025	RSA-0008049701	C	C
2	Brownie	40g.	23425T	FV: 11-09-2025	NSA-0018BBB-122	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

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

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

1328

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25 — N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP: — INSTITUCIÓN: John F. Kennedy Bucaramanga Sede D

FECHA: 28 Agosto 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI CB Am	Leche entera UHT.	1	1	1	1	2	1	1	1	1 Aceptación
	Brownie	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mayonesa	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se realiza evaluación organoléptica de los alimentos por la opinión de los estudiantes.

FIRMA

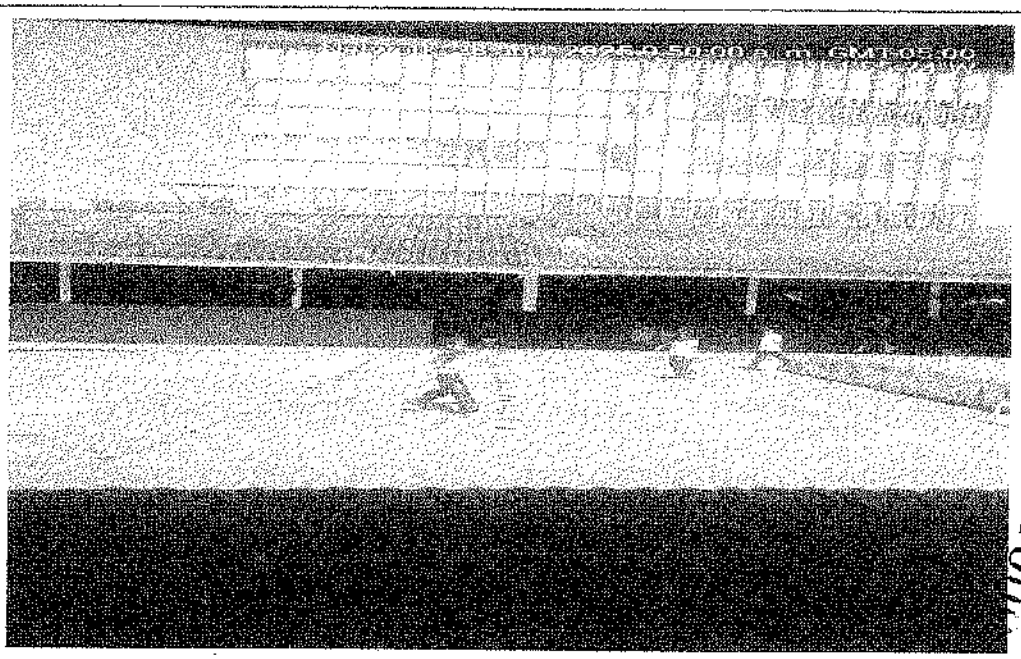
Nombre:	Lilibeth del Carmen Fonseca Villegas.
Documento:	39.101.092
Cargo:	Inspector de Campo
Firma:	Lilibeth Fonseca Villegas.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1321

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 28/08/2025

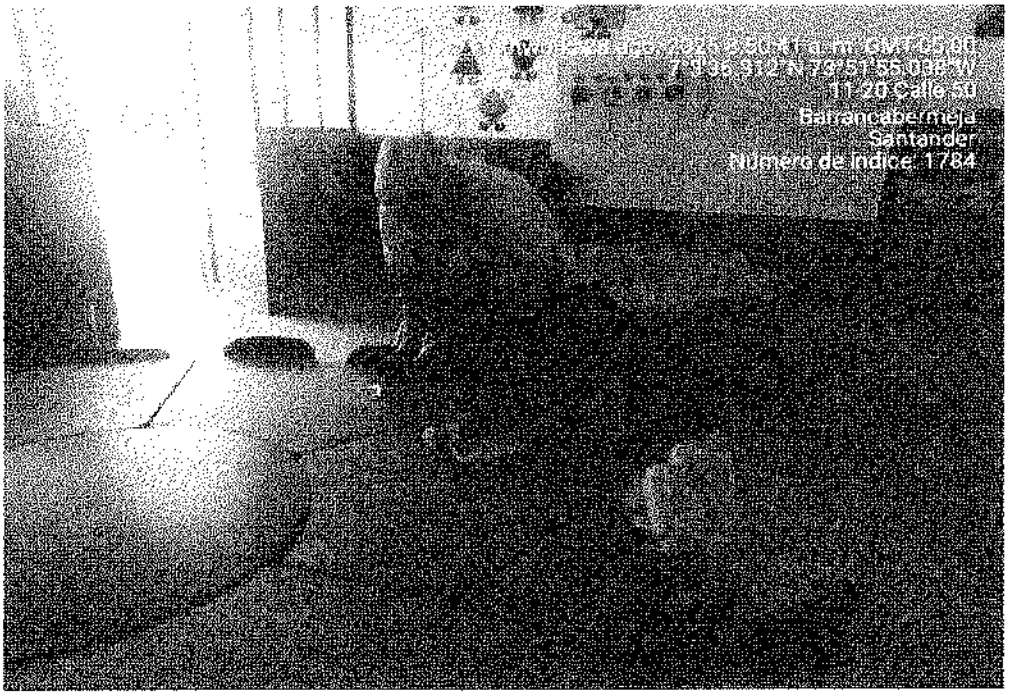
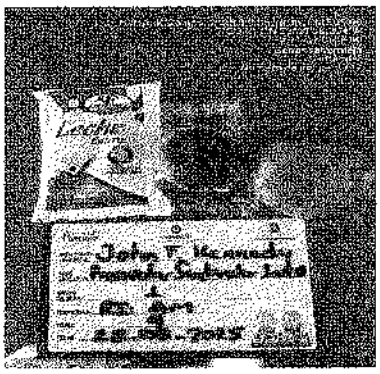
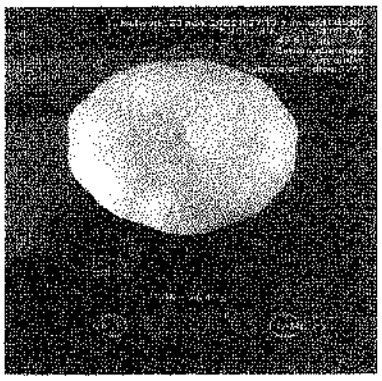
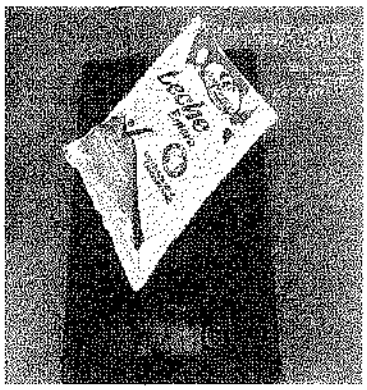
FECHA: 28 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOHN F KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: PREESCOLAR SANTANDER SEDE D
MODALIDAD: RI AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LILIBETH DEL CARMEN FONSECA VILLEGAS
HORA INICIO VISITA: 7:20 AM
HORA SALIDA VISITA: 9:50 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1321

1322

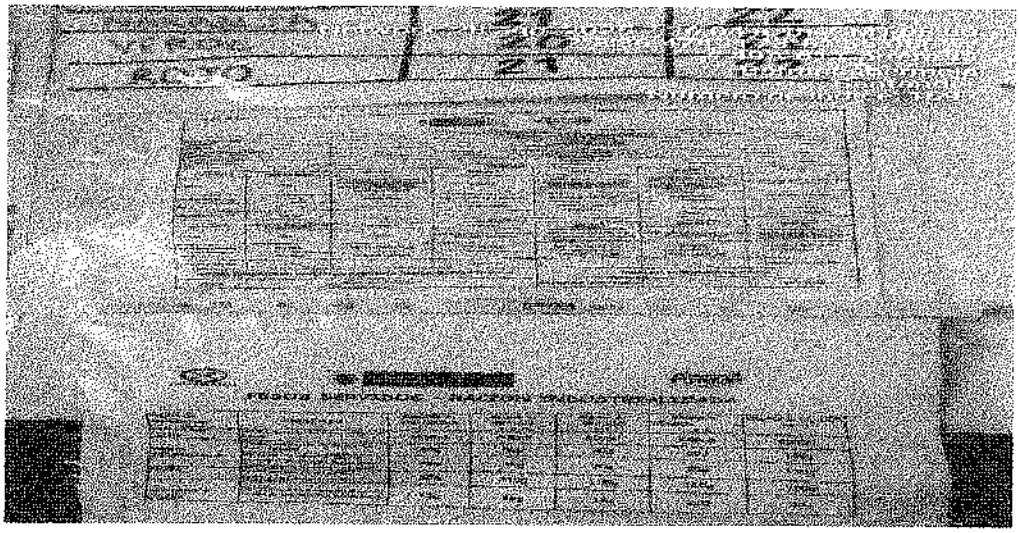
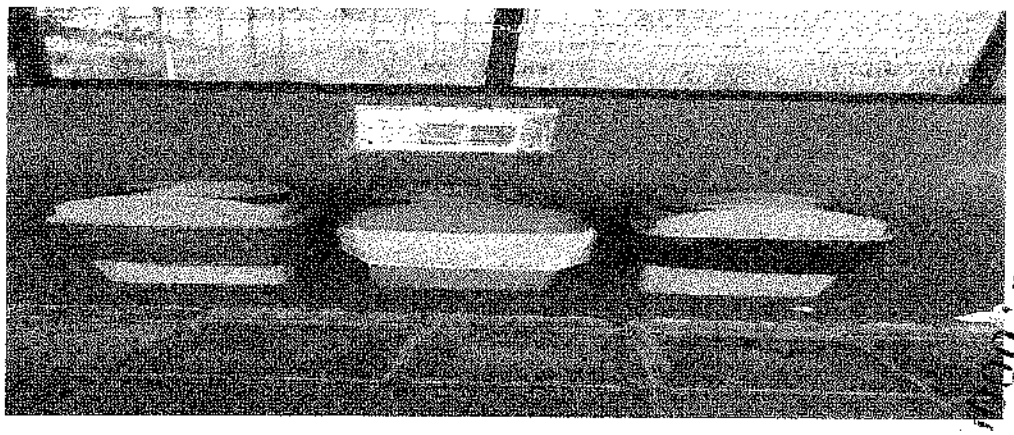
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 28/08/2025

3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	   

1000132

1323

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 28/08/2025

5. PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÒN CICLO DE MENÙS	
7. DISPOSICIÒN DE DESECHOS	

1323

1324

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: SGPO-01	VERSIÓN: 05	FECHA DE EMISIÓN: 13/08/2024	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	Dr. Prudencio Padilla Cazd	Sede Educativa:	Central Internado Sol	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 15 # 76-44.	Fecha Visita:	28 Agosto 2025	Hora inicio:	1:35 pm.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	2:41 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	AM 332 PM 204 536.	No de visita	20 Tipo de ración	DT-PM	Minuta: # 17 Semana: # 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Everlides Quadros Ardila Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Sindy Paola Plata Nieto Nutricionista		
Visita técnica	x	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR —	—

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

PUNTAJE ESPERADO	44	PUNTAJE OBTENIDO	36.	PORCENTAJE %	81.8%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	3	—

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

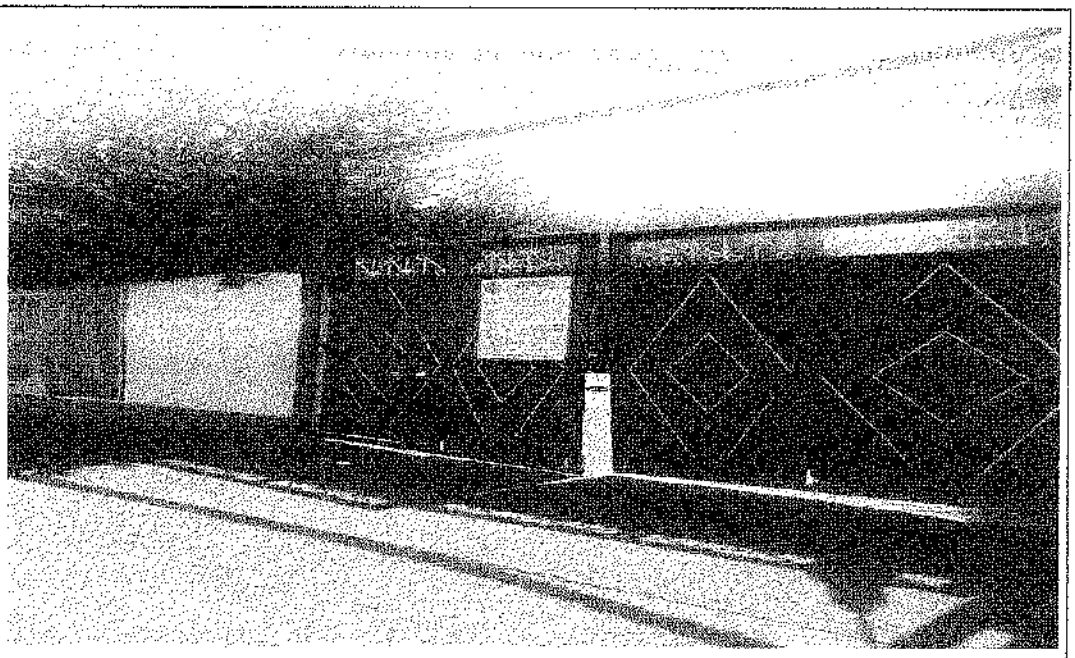
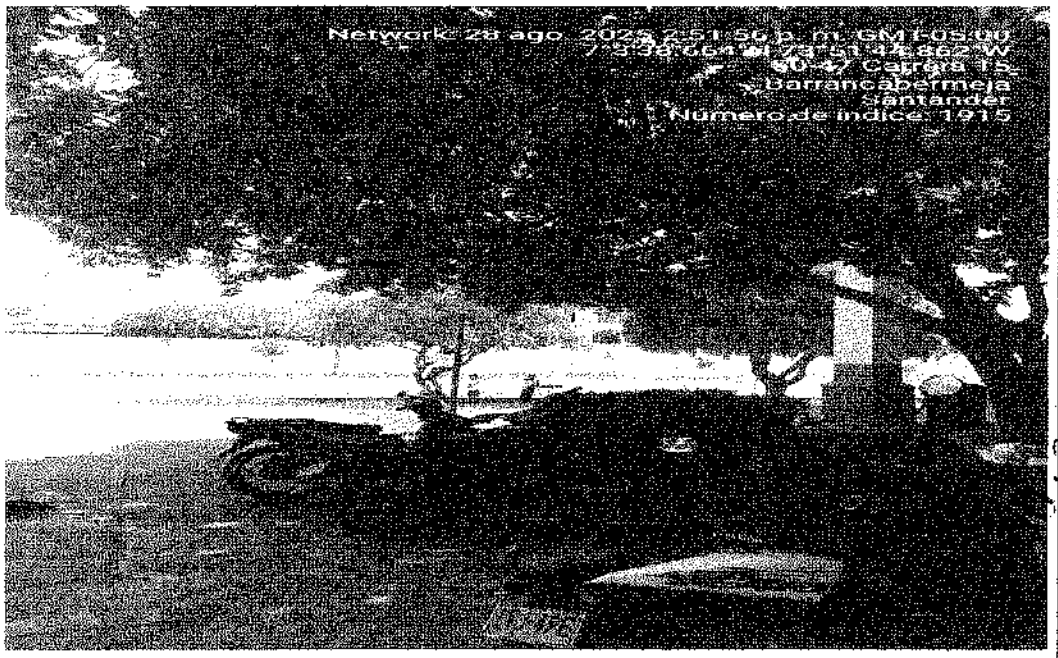
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Área de almacenamiento, área de distribución no cuentan con ventanas que comuniquen con el ambiente exterior
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1000 1324

1331

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 28/08/2025

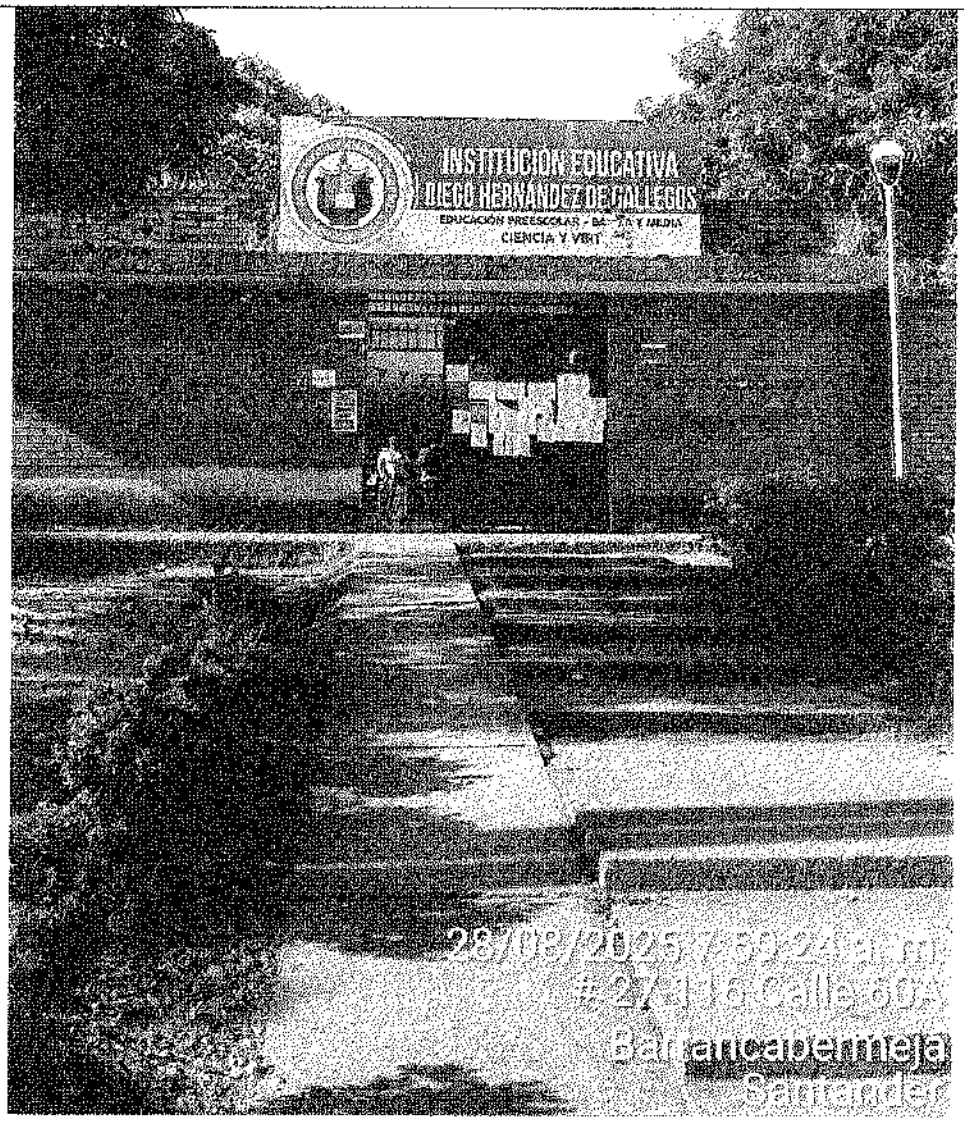
FECHA: 28 DE AGOSTO DE 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOSE PRUDENCIO PADILLA CASD
COMEDOR ESCOLAR: SEDE B CENTRAL INTEGRADA
MODALIDAD: RI PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: SINDY PAOLA PLATA NIETO
HORA INICIO VISITA: 1:35 PM
HORA SALIDA VISITA: 2:51 PM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

1334

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

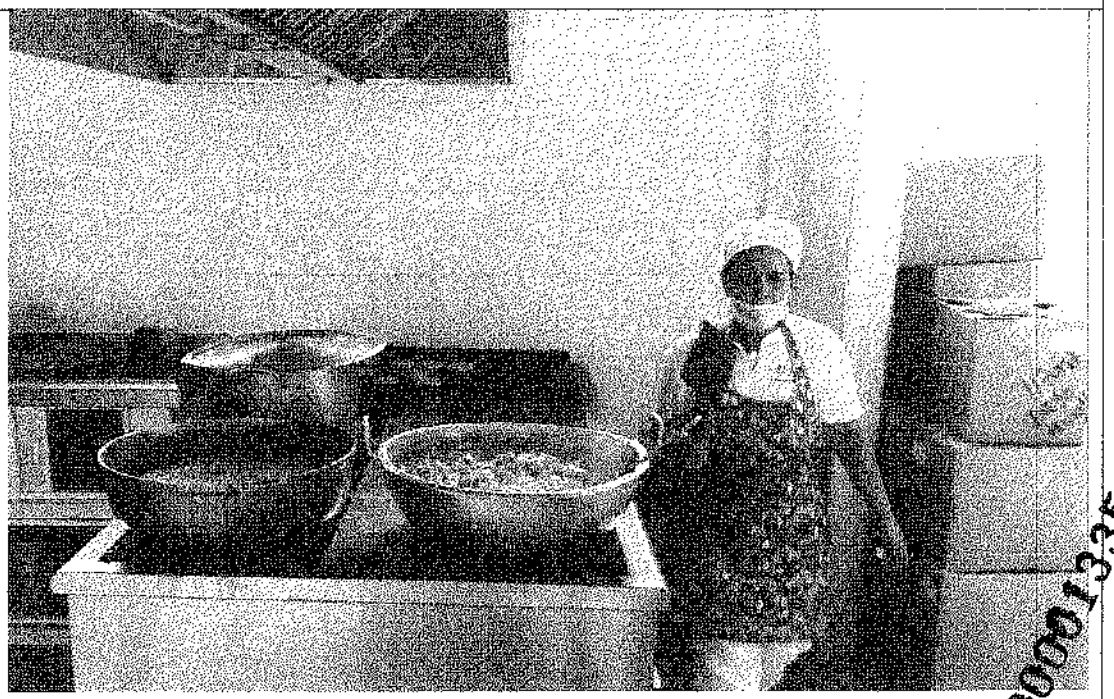
FECHA: 28 DE AGOSTO 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
COMEDOR ESCOLAR: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
MODALIDAD: RACION PREPARADA EN SITIO AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 7:59 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:32 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	

00001334

1335

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

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

0001335

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1340

Código: FO-01	Versión:		Fecha de emisión: 1/08/2024	Página: 1 de 4	
Institución Educativa	Ciudadela Educativa Modelo Ambiental	Sede Educativa:	LA INDEPENDENCIA	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cll 48 0 49- 29	Fecha Visita:	28 AGOSTO/2024	Hora Inicio:	7:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	2703-25	Hora de terminación:	9:15 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	155	No de visita	3	Tipo de ración: PS AM	Minuta: 19 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	VIVIAN SANCHEZ MANIPULADORA ALIMENTOS	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMÉNEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	98,38%.

CONCEPTO FINAL	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2		

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón por la cual no se da cumplimiento)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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.	0	SE OBSERVA INSTALAR MALLA EN ILUMINACIÓN DEL AREA DE PREPARACIÓN
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.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0001340

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

1341

CÓDIGO: FOR-4	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 31/07/2014	PÁGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	93,75%

III. 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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

V. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

VI. 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	

0001341

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

1342

CONSECUTIVO:	VERSIÓN:	FECHA DE EMISIÓN:	PÁGINA:

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.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ANTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES REQUERIDO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

SOL 1342