HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | Semana 1 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 20-01-2026 | Hora inicio | 7:00 am |
| Institución Educativa | Instituto Valle del Rio de Oro | | | Sede Educativa | Instituto Valle del Rio de Oro | | | Hora de terminación | 9:45 a0 |
| Dirección | Vereda Pajonal | | | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | Range Quality Tools | Número de menú programado | 2 | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | NA | |
| | Fecha de última calibración | 13-01-2026 | Número de menú entregado | 1 | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | NA | X |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
| Lácteo | Avena sabor natural | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | 207 | 208 | 207 | 207,3 | 200 | C | 212 | 213 | 213 | 212,6 | 200 | C | 2686 | 27-04-26 | C |
| D. del Cereal | Parqui sabor Amazonia | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | 108 | 108 | 108 | 108 | 100 | C | 108 | 108 | 111 | 109 | 100 | C | 43/01/26 | 01/02/26 | C |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | | 25 | | | | |
| Fruta | Banano. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 313 | 251 | 234 | 266 | 172 | C | 243 | 221 | 218 | 227,3 | 172 | C | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia Cumplimiento, Se observa arrastre de menú autorizado por estado de maduración de fruta, se entrego menú 1 por menú 2 entregado el día 19-01-2026

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X |

Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú.

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Rendo Reyes Gómez | Manipulador | Alexandra Leal Calderon |
| Firma del interventor | | Firma | 63.541871 Alexandra Leal. |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL · Alimentos para Aprender · Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 1 | **FECHA DE LA VISITA** | 20/01/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA PAJONAL | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO | | **SEDE EDUCATIVA** | INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO | |

**ALMACENAMIENTO**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**GRAMAJE**




**FICHA DE VISIBILIDAD**



HAVERHILL Educación

Alimentos para Aprender

## ACTA DE REUNIÓN

| HORA INICIO | HORA FINAL | LUGAR |
|---|---|---|
| 08:00 am | 12:30 Pm | Colegio Holanda - E.R el Duende |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UT PIEDECUESTA INNOVA | **Nº CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 |
| **INTERVENTORIA** | HAVERHILL SAS | **FECHA DE LA VISITA:** | 21/01/26 |

## OBJETIVO

Realizar visita tecnica de interventoria al servicio de alimentacion escolar en la sede educativa E.R. el duende del colegio Holanda, verificacion de condiciones sanitarias, almacenamiento de Productos, Preparación, Pesaje y entrega del mismo.

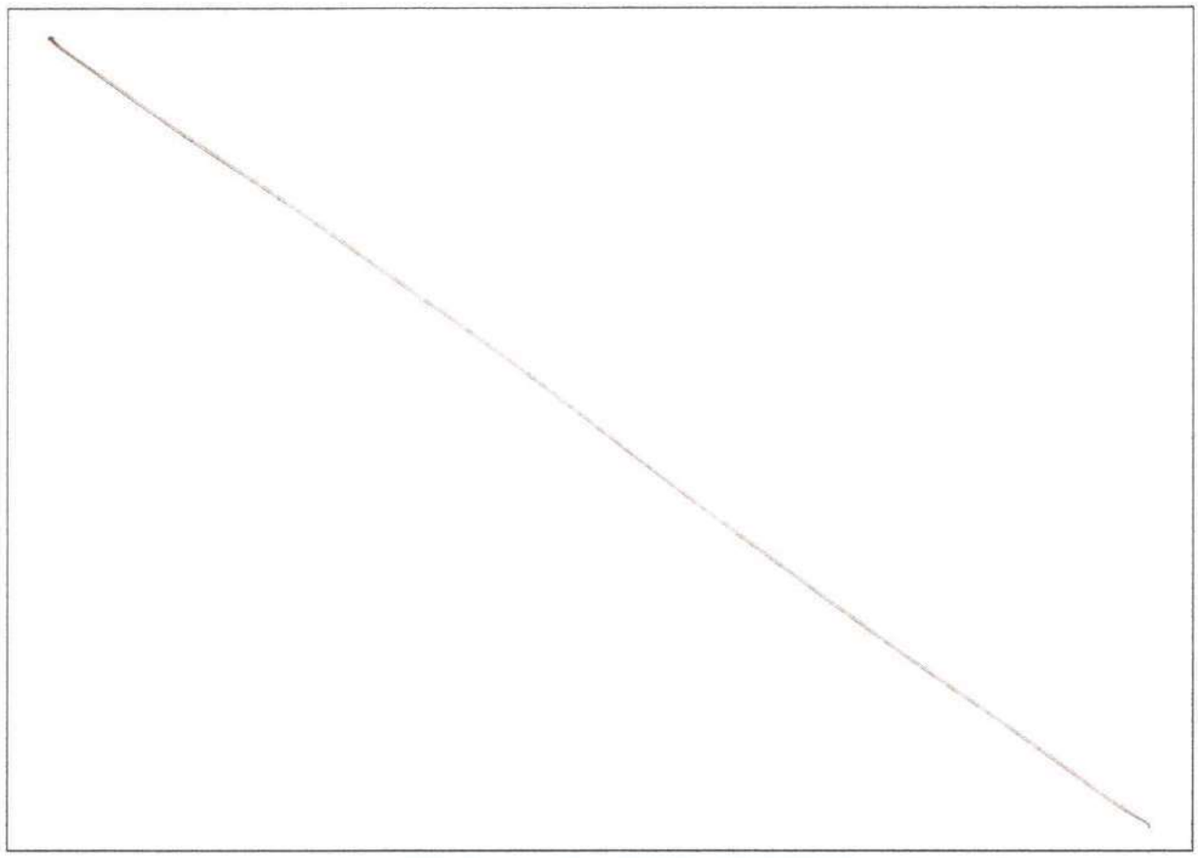
## DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

A las 08:00 am se hace Presencia en la E.R. el Duende, me identifico con la docente encargada de la sede la Profesora Cecilia Carvajal Rojas, y me dirijo a las instalaciones de la cocina y comedor escolar, se verifican condiciones sanitarias de las instalaciones, evidenciando cumplimiento, en cuanto a las buenas Practicas de manufactura, se verifica el almacenamiento de productos, se realiza diligenciamiento de formatos de materia Prima, evidenciando cumplimiento, y la calidad de los Productos, se evidencia cumplimiento en el menú el cual es el N:3 del Primer ciclo, menú a entregar, Pechuga en salsa cremosa, arroz con zanahoria, yuca frita, ensalada Pico de gallo, y Jugo de guayaba con leche, se tomaran evidencias fotograficas de cada una de las etapas del proceso.

Siendo las 11:15 am se diligencia formato de gramaje y se pesan los alimentos de acuerdo al grado de escolaridad de los beneficiarios, evidenciando cumplimiento en el gramaje, cumpliendo con el Protocolo y la norma del Programa de alimentacion escolar.

Se hace observacion de completar la documentacion y dotacion del personal manipulador, y demas documentacion de la sede, en cuanto al Programa de alimentacion escolar.

A las 11:35 se inicia la entrega del complemento a los beneficiarios, y sobre las 12:05 se realiza encuesta de satisfacion a los beneficiarios del Programa, terminando la visita a las 12:30 Pm.



| REVISIÓN DE COMPROMISOS ANTERIORES | |
|---|---|
| **COMPROMISO** | **ESTADO DE CUMPLIMIENTO** |
| | |
| | |
| | |

| COMPROMISOS VISITA ACTUAL | | |
|---|---|---|
| **DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO** | **RESPONSABLE** | **FECHA** |
| Completar documentacion, dotacion del personal y de las sedes. | U.T Piedecuesta Innova | Inmediata. |
| | | |

| NOMBRE | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Sandra Paola Gómez Calderon | manipuladora | Sandra Gómez |
| Pedro Nel Arevalo Diaz | Interventor | |
| Cecilia Carvajal Rojas | Docente | |
| | | |
| | | |
| | | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 1 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 21/01/26 | Hora inicio | 08:00 am |
| Institución Educativa | Colegio Agroecologico Holanda | | | Sede Educativa | Escuela Rural el Duende | | | Hora de terminación | 12:30 Pm |
| Dirección | vereda el Duende | | | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | Ranger | Número de menú programado | 3 | Se presentaron intercambios | SI | — | NO | X | NA | — |
| | Fecha de última calibración | 13/01/26 | Número de menú entregado | 3 | Presentaron soporte de autorización | SI | — | NO | — | NA | X |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | 5 | K | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | Pechuga en salsa cremosa | 36 | 38 | 35 | 36 | 35 | C | 38 | 37 | 36 | 37 | 35 | C | 44 | 41 | 45 | 43 | 40 | C | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | Arroz con zanahoria | 58 | 56 | 56 | 57 | 55 | C | 83 | 77 | 91 | 80 | 70 | C | 99 | 99 | 95 | 96 | 90 | C | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | yuca frita | 29 | 27 | 29 | 28 | 14 | C | 43 | 39 | 41 | 41 | 36 | C | 39 | 38 | 43 | 40 | 36 | C | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | ensalada Pico de gallo | 55 | 53 | 57 | 55 | 50 | C | 61 | 63 | 60 | 61 | 60 | C | 68 | 67 | 65 | 67 | 65 | C | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | Jugo de guayaba con leche | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | 200 | | | | | 200 | | | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | 100 | | | | | 100 | | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | 25 | | | | | 25 | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | S | | | | | CUMPLE | S | | | | CUMPLE | S | | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | | |
| | | | | NO CUMPLE | O | | | | | NO CUMPLE | O | | | | NO CUMPLE | O | | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | — | NO | X | N.A. | — | Especifique en cuales preparaciones: No se realizaron cambios en el menú |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | — | NO | — | N.A. | X | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 15 | PUNTAJE REAL | 15 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Pedro Nel Arevalo Diaz | Manipulador | Sandra Paola Gómez Calderón |
| Firma del interventor | | Firma | Sandra Gómez |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Fecha de la visita: | 21/01/26 | Institución educativa: | Colegio Agroecologico Holanda | | | | — | — | X |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | E.R. el Duende | No Servicios | 26 | | | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Pechuga en salsa cremosa, arroz con zanahoria, yuca frita, ensalada Pico de gallo, y Jugo de guayaba con leche.

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Yuca | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | kg | N.A | 1880 | 1880 | 0 | C | C | C | C |
| Arroz blanco | Fortilac | 19/12/25 | 19/12/2026 | g | N.A | 1000 | 2000 | 0 | C | C | C | C |
| Limon | Asociacion P. Productoress | N.A | N.A | kg | N.A | 50 | 50 | 0 | C | C | C | C |
| Pulpa de guayaba | Neo fruf | 08/01/26 | Jul/2027 | kg | - 1.7°C | 1560 | 1560 | 0 | C | C | C | C |
| Ajo | Asociacion P. Productores S | N.A | N.A | kg | N.A | 30 | 40 | 0 | C | C | C | C |
| cebolla cabezona | Asociacion P. Productores. S | N.A | N.A | kg | N.A | 690 | 750 | 0 | C | C | C | C |
| cebolla junca | Asociacion P. Productores. S | N.A | N.A | kg | N.A | 180 | 460 | 0 | C | C | C | C |
| cilantro | Asociacion P. Productores. S | N.A | N.A | kg | N.A | 30 | 30 | 0 | C | C | C | C |
| Pepino | Asociacion P. Productores. S | N.A | N.A | kg | N.A | 670 | 670 | 0 | C | C | C | C |
| Tomate | Asociacion P. Productores. S | N.A | N.A | kg | N.A | 920 | 2046 | 0 | C | C | C | C |
| zanahoria | Asociacion P. Productores. S | N.A | N.A | kg | N.A | 120 | 2906 | 0 | C | C | C | C |
| leche en Polvo | Fortileche | 10/12/2025 | 09/Dic/2026 | g | N.A | 391 | 570 | 0 | C | C | C | C |
| Pechuga de Pollo | Mac Pollo | B00126087 | 07/ene/2027 | kg | 1.1°C | 1870 | 4140 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 06/01/26 | 06/11/2026 | cc | N.A | 330 | 490 | 0 | C | C | C | C |
| Azucar | JE | 07/01/26 | 07/01/2027 | g | N.A | 210 | 655 | 0 | C | C | C | C |
| Oregano | Doña Julia | 08/01/26 | 08/01/27 | g | N.A | 13 | 20 | 0 | C | C | C | C |
| Pimienta | Doña Julia | 06/01/26 | 06/01/27 | g | N.A | 15.6 | 20 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna. | Sandra Gómez | |
| | Nombre: Sandra Paola Gómez Calderon | Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz |
| | Documento: 1095812378 | Documento: 1098676574 |
| | Cargo: manipuladora | Cargo: Interventor de campo. |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | | | | |
| Fecha de la visita: | 21/01/26 | Institución educativa: | colegio Agroecologico Holanda | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | E.R. el Duende | No Servicios | 26 | | — | — | X |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Pechuga en salsa cremosa, arroz con zanahoria, yuca frita, ensalada Pico de gallo, y Jugo de guayaba con leche.

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Características Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Sal. | JR. | 22 07 25 | No Registra | g | N.A. | 80 | 240 | 0 | C | C | C | C |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna.

| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|
| Sandra Gómez | |
| Nombre: Sandra Paola Gómez Calderón | Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz |
| Documento: 1095812378 | Documento: 1098676574 |
| Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor de campo. |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OPERADOR** | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | **No. Contrato** | CO1.PCCNTR.8680192 | **ETC** | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| **FECHA DE LA VISITA** | 21/01/26 | **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | | | **COBERTURA** | 26 |
| **INSTITUCION EDUCATIVA** | Colegio Agroecologico Holanda | | **SEDE** | Escuela Rural el Duende | | | |
| **OBJETIVO** | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| ALMUERZO | JUGO | Jugo de guayaba con leche. | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | Aceptado | cumple |
| | ALIMENTO PROTEICO | Pechuga en salsa cremosa | 9 | 8 | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |
| | CEREAL | Arroz con zanahoria | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |
| | VERDURA | ensalada Pico de gallo. | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | Cumple. |

**CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento en Prueba organoleptica.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | |
|---|---|
| **NOMBRE** | Pedro Nel Arevalo |
| **CARGO** | Interventor de Campo |
| **FIRMA** | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 3 | **FECHA DE LA VISITA** | 21-01-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA EL DUENDE | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL EL DUENDE | |

**ALMACENAMIENTO**



**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**



HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 3 | **FECHA DE LA VISITA** | 21-01-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA EL DUENDE | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL EL DUENDE | |

## GRAMAJE



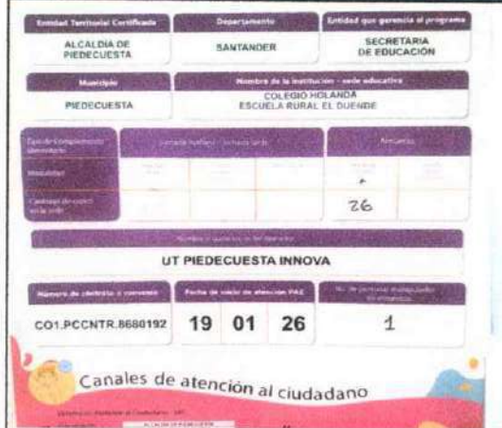




## ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



## FICHA DE VISIBILIDAD






| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova | | | | | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO<br>Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | |
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.6680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | ENERO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | COLEGIO HOLANDA | | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA RURAL EL DUENDE | | |
| **PERIODO** | 19 al 31 de Enero de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RPS | **COBERTURA:** | 20 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 10 | 10 | C |
| ESPONJA PLASTICA | U | 2 | 2 | C |
| ESPONJA VERDE | U | 2 | 2 | C |
| JABON DE LOZA | 350 g | 1 | 1 | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 1 | 1 | C |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 2 | 2 | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 2 | 2 | C |
| PAPEL HIGIENICO | U | 1 | 1 | C |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 | C |
| ALCOHOL | 240 ml | 1 | 1 | C |
| BRILLO | U | 1 | 1 | C |
| GUANTES DE ASEO NEGRO | U | 1 | 1 | C |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 | C |
| CEPILLO LARGO | U | 1 | 1 | C |
| CEPILLO CORTO | U | 1 | 1 | C |
| ESCOBA | U | 1 | 1 | C |
| RECOGEDOR | U | 1 | 1 | C |
| TRAPERO | U | 1 | 1 | C |
| ASPERSOR | U | 1 | 1 | C |
| JERINGA | U | 1 | 1 | C |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 20 | 20 | C |

**OBSERVACIONES:**

Ninguna.

| MANIPULADOR O ENCARGADO DE LA INSITUCIÓN QUE RECIBE: | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Sandra Paola Gomez Calderón | **NOMBRE COMPLETO:** |
| **CARGO:** Manipuladora | **CARGO:** Transportador |
| **FIRMA:** Sandra Gomez | **FIRMA:** |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación

Alimentos para Aprender

## ACTA DE REUNIÓN

| HORA INICIO | HORA FINAL | LUGAR |
|---|---|---|
| 12:30 pm | 3:00 pm | Colegio Cabecera del Llano |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UT PIEDECUESTA INNOVA | **N° CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 |
| **INTERVENTORIA** | HAVERHILL SAS | **FECHA DE LA VISITA:** | 21-01-2026 |

### OBJETIVO

Verificación de entrega de complemento alimentario en la modalidad de Ración Industrializada en el Colegio Cabecera del Llano y Visita técnica.

### DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

Siendo las 12:30 pm se hace presencia en las instalaciones del Colegio Cabecera del Llano para verificar el servicio del Programa de alimentación Escolar.

El Colegio Cabecera del Llano entrega complemento en la modalidad de Ración Industrializada, el Operador arte al colegio de alimento todos los días en horas de la mañana para ser distribuido por las manipuladoras de alimentos en los horarios establecidos por la institución en las diferentes jornadas. Por este motivo el almacenamiento de productos en la sede solo se realiza por un corto tiempo.

Se verifica las condiciones de Calidad de los componentes de la ración industrializada que para el día de la visita corresponden al menú 2. (Yogurt sabor a melocoton, Pan sabor queso y manzana) encontrandolo en perfectas condiciones, dentro de su vida util establecida y en optimas condiciones de maduración.

Se realiza comprobación de los gramajes de acuerdo al ciclo escolar, en el Colegio Cabecera del Llano se tienen en cobertura beneficiarios de 1° a 5° primaria. los pesos tomados se registran en el formato de Verificación Gramajes para Comedores Escolares del Programa de Alimentación Escolar, el cual se anexa ala presente acta. Los componentes evaluados se encuentran dentro del peso esperado.

A las 1:30 pm una de las manipuladoras de alimentos pasa por los salones llamando a los beneficiarios según planilla de registro y control diario de asistencia a beneficiarios. Los cuales pasan de uno en uno a recibir su complemento con la otra manipuladora de alimentos.

El Colegio Cabecera del Llano para el día de la visita cuenta con una cobertura de 252 beneficiarios.

A las 3:00 pm se ha entregado la totalidad del servicio de alimentación escolar. los beneficiarios manifiesta su agrado con los alimentos recibidos.

| REVISIÓN DE COMPROMISOS ANTERIORES | |
|---|---|
| **COMPROMISO** | **ESTADO DE CUMPLIMIENTO** |
| | |
| | |
| | |

| COMPROMISOS VISITA ACTUAL | | |
|---|---|---|
| **DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO** | **RESPONSABLE** | **FECHA** |
| | | |
| | | |

| NOMBRE | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Renso Rojas Gómez | Interventor de Campo | |
| Jacinta Sandoval Jaimes | Manipuladora | Jacinta Sandoval |
| Leonor Niño Trujillo | Secretaria Dal. | |
| | | |
| | | |
| | | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | Semana 1 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 21-01-2026 | Hora inicio | 12:30 pm |
| Institución Educativa | Colegio Cabecera de Llano | | | Sede Educativa | Colegio Cabecera del Llano | | | Hora de terminación | 3:00 pm |
| Dirección | Cll 7 # 16-20 | | | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |
| Balanza – Marca | Ranger Quality Tools | | Número de menú programado | 2 | | Se presentaron intercambios | SI | | NO x | NA |
| Balanza – Fecha de última calibración | 13-01-2026 | | Número de menú entregado | 2 | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | NA x |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 | 3 x | 5 | 7 | 9 / 2 | 4 | 6 | 8 | 10

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

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
| Lácteo | Yogurt Sabor Melocotón | | | | | 200 | | 222 | 223 | 223 | 222,6 | 200 | C | 207 | 215 | 210 | 210,6 | 200 | C | | | | | 200 | | | | | 200 | 1M006 | 02/04/26 | C |
| D. del Cereal | Pan de queso | | | | | 40 | | 62 | 65 | 66 | 64,3 | 50 | C | 82 | 81 | 80 | 81 | 70 | C | | | | | 100 | | | | | 100 | 10/01/2026 | 30/01/2026 | C |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | 25 | | | |
| Fruta | Manzana | | | | | | | 126 | 137 | 128 | 130,3 | 118 | C | 142 | 178 | 167 | 159 | 142 | C | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia Cumplimiento

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | x | N.A. | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | x |

Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú.

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Renso Reyes Gómez | Manipulador | Sagrario Sandoval Jaimes |
| Firma del interventor | | Firma | |

Nota: Se deja Rel copia del formato de visita en el comedor escolar

HAVERHILL Alimentos Aprender Educación

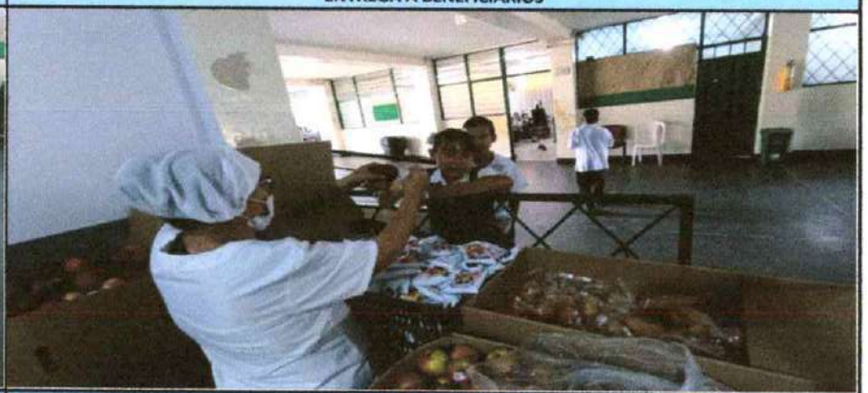
# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 2 | **FECHA DE LA VISITA** | 21/01/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | CLL 7 # 16-20 | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO CABECERA DEL LLANO | | **SEDE EDUCATIVA** | COLEGIO CABECERA DEL LLANO | |

**ALMACENAMIENTO**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**GRAMAJE**




**FICHA DE VISIBILIDAD**



HAVERHILL Educación

Alimentos para Aprender

## ACTA DE REUNIÓN

| HORA INICIO | HORA FINAL | LUGAR |
|---|---|---|
| 08:00 am | 01:00 Pm | Colegio Agroecologico Holanda Bachiller |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UT PIEDECUESTA INNOVA | **Nº CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 |
| **INTERVENTORIA** | HAVERHILL SAS | **FECHA DE LA VISITA:** | 23/01/26 |

## OBJETIVO

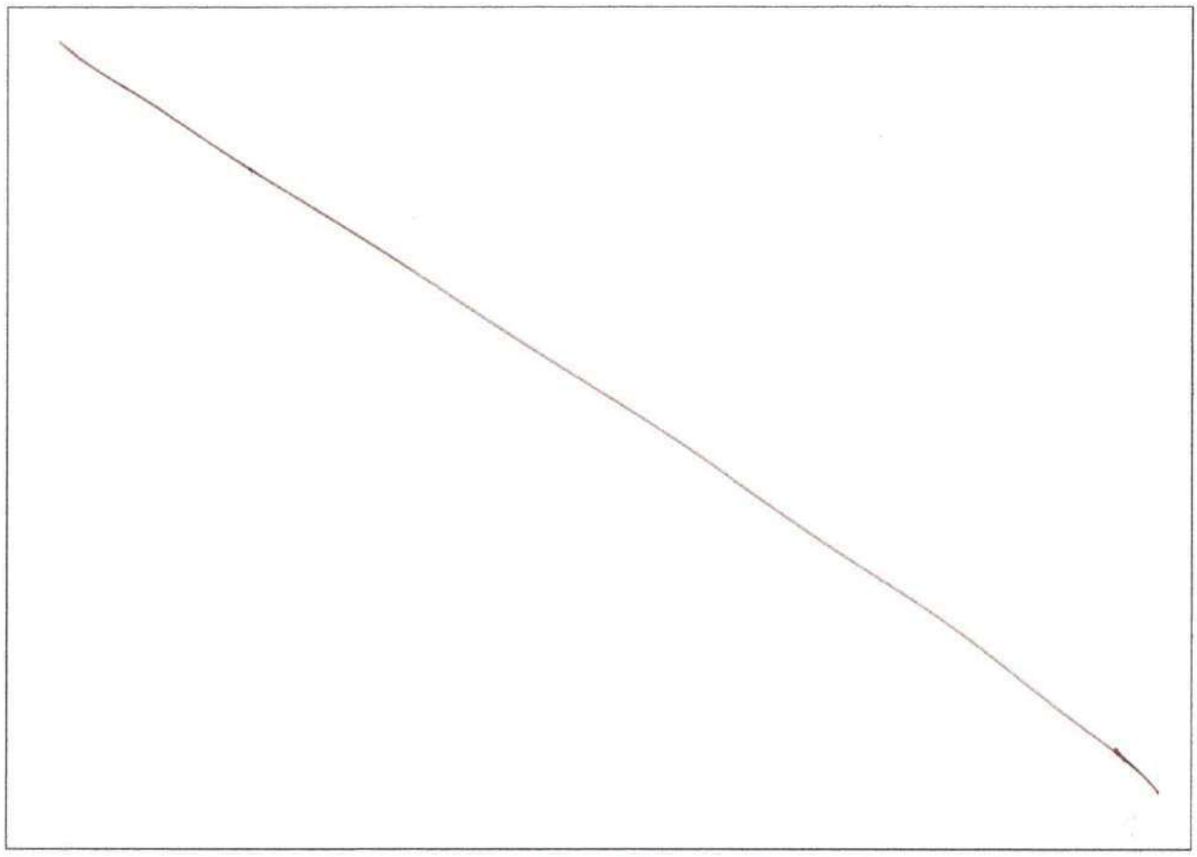
Realizar visita tecnica de interventoria al servicio de alimentacion escolar en el colegio Agroecologico Holanda, sede Bachiller, verificación de condiciones sanitarias, almacenamiento de Productos, Preparación, Pesaje y entrega del complemento Almuerzo.

## DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

A las 08:00 am se hace Presencia en el colegio Agroecologico Holanda sede Bachiller. me identifico en Porteria con el Guarda de seguridad, y me dirijo a las instalaciones de la cocina y el comedor escolar, se verifican las condiciones de las instalaciones, y del servicio, se evidencia limpieza en cada una de las areas, se evidencia malla antiinceptos de lamparas en el techo del area de almacenamiento y de preparación, con manchas y suciedad, se encuentran bastante altas, se evidencia desprendimiento de Pintura en muro del area de almacenamiento, igualmente Paredes con manchas en area de almacenamiento y Preparacion de alimentos, se evidencia rejillas de lavaplatos en los sifones del area de Preparacion de alimentos, y no rejillas adecuadas para los sifones segun la normatividad, se evidencia cumplimiento en el menú segun el ciclo de menú corresponde el menú N°5 : cuadritos de Pechuga apanada, Pastas en salsa roja, Papa al Perejil, Guiso de habichuela y zanahoria, y Jugo de tomate de arbol, se toman evidencias fotograficas de cada una de las etapas del servicio,

Siendo las 11:30 am se raliza el Pesaje, se diligencia formato de gramaje evidenciando cumplimiento, y en formato de materia Prima igualmente se evidencia cumplimiento,

Sobre las 11:45 am se empieza a entregar el complemento a los beneficiarios del programa, y siendo las 12:15 Pm se aplica la encuesta de satisfacion a beneficiarios, y finalizando la visita de Interventoria a las 01:00 Pm.



| REVISIÓN DE COMPROMISOS ANTERIORES | |
|---|---|
| **COMPROMISO** | **ESTADO DE CUMPLIMIENTO** |
| | |
| | |
| | |

**COMPROMISOS VISITA ACTUAL**

| DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO | RESPONSABLE | FECHA |
|---|---|---|
| Se requiere mantenimiento de pintura en areas de almacenamiento y Preparacion de alimentos | U.T Piedecuesta Innova | Inmediata |
| Se requiere cambio de rejillas de difusores y mantenimiento en lamparas del techo segun la normatividad | U.T Piedecuesta Innova | Inmediata |

| NOMBRE | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Milena Mendoza Suarez | Manipuladora | Milena |
| Pedro Nel Arevalo Diaz | Interventor | |
| Gilma Inés Gélvez G. | Coordinadora | Gilma Gelvez |
| | | |
| | | |
| | | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 1 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 23/01/26 |
| Hora inicio | 08:00 am | | | | | | |
| Institución Educativa | Colegio Agroecologico Holanda | Sede Educativa | Colegio Agroecologico Holanda Bachiller | Hora de terminación | 01:00 Pm | | |
| Dirección | Vereda Holanda | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| Balanza – Marca | Ranger | Número de menú programado | 5 | Se presentaron intercambios | SI — | NO X | NA — |
| Balanza – Fecha de última calibración | 13/01/26 | Número de menú entregado | 5 | Presentaron soporte de autorización | SI — | NO — | NA X |

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

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | Cuadritos de pechuga empanada | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | Pastas en salsa roja | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | Papa al perejil. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | Guiso de habichuela criolla con tomate | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | Jugo de tomate de arbol | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | |
| | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | |

| CICLO | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | | | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | Cuadritos de pechuga empanada | | | | | | | 54 | 57 | 51 | 54 | 50 | C | 60 | 57 | 60 | 59 | 55 | C | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | Pastas en salsa roja | | | | | | | 139 | 130 | 127 | 132 | 125 | C | 147 | 145 | 141 | 144 | 140 | C | | | |
| Tubérculo | Papa al perejil. | | | | | | | 64 | 61 | 65 | 63 | 60 | C | 107 | 103 | 109 | 106 | 100 | C | | | |
| Verdura | Guiso de habichuela criolla con tomate | | | | | | | 72 | 70 | 74 | 72 | 70 | C | 94 | 91 | 97 | 94 | 90 | C | | | |
| Jugo | Jugo de tomate de arbol | | | | | | | 240 | 240 | 220 | 233 | 200 | C | 240 | 250 | 240 | 243 | 200 | C | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | |
| D. del Cereal | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | 5 | | | CUMPLE | | | 5 | | | |
| | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | 0 | | | NO CUMPLE | | | 0 | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | — | NO | X | N.A. | — | Especifique en cuales preparaciones: No se realizaron cambios en el menú |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | — | NO | — | N.A. | X | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 10 | PUNTAJE REAL | 10 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Pedro Del Arevalo Diaz | Manipulador | Milena Mendoza Suarez |
| Firma del interventor | | Firma | Milena |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Fecha de la visita: | 23/01/26 | Institución educativa: | Colegio Agroecologico Holanda | | | | — | — | X |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | Colegio Holanda Bachiller | No Servicios | 245 | | | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Cuadritos de Pechuga apanada, Pastas en Salsa Roja, Papa al Perejil, Guiso de habichuela y zanahoria, y Jugo de tomate de arbol

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Papa | Asociacion P Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 33690 | 33690 | 0 | C | C | C | C |
| Harina de Maiz blanco | Arepariepa | 109 | 23/Nov/2026 | g | N.A | 1470 | 1500 | 0 | C | C | C | C |
| Harina de trigo | San Miguel | 153014609 | 08/Abr/2026 | g | N.A | 1470 | 1500 | 0 | C | C | C | C |
| Espaguetis | La nueva | 414 | 10/oct/2026 | g | N.A | 14700 | 14750 | 0 | C | C | C | C |
| Pulpa de tomate de arbol | Neo Fruf | 18/09/25 | Mar/2027 | Kg | -2.6°C | 14700 | 14700 | 0 | C | C | C | C |
| Ajo | Asociacion P Productores S. | N.A | N.A | kg | N.A | 130 | 130 | 0 | C | C | C | C |
| Cebolla cabezona | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | kg | N.A | 520 | 520 | 0 | C | C | C | C |
| Cebolla junca | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | kg | N.A | 3680 | 3680 | 0 | C | C | C | C |
| habichuela | Asociacion P. Productores S | N.A | N.A | kg | N.A | 9530 | 9530 | 0 | C | C | C | C |
| Perejil | Asociacion P Productores S. | N.A | N.A | kg | N.A | 540 | 540 | 0 | C | C | C | C |
| Pimenton | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | kg | N.A | 1440 | 1490 | 0 | C | C | C | C |
| Tomate | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | kg | N.A | 3060 | 3060 | 0 | C | C | C | C |
| Zanahoria | Asociacion P. Productores. S. | N.A | N.A | kg | N.A | 1090 | 1090 | 0 | C | C | C | C |
| Pechuga de pollo | Mac Pollo | 1300126007 | 04/ene/2027 | kg | 1.9°C | 28270 | 28270 | 0 | C | C | C | C |
| huevo de gallina | Tito | 13-9795 | 17/Feb/2026 | g | N.A | 3267 | 3267 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 06/01/26 | 06/11/2026 | CC | N.A | 4.170 | 5000 | 0 | C | C | C | C |
| Azucar | JR. | 23/12/25 | 23/Dic/2026 | g | N.A | 2450 | 2500 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna | Milena | |
| | Nombre: Milena Mendoza Suárez | Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz |
| | Documento: 27978569 | Documento: 1098676574 |
| | Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Fecha de la visita: | 23/01/26 | Institución educativa: | Colegio Agroecologico Holanda | | | | — | — | X |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | Colegio Holanda Bachiller | No Servicios | 245 | | | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Cuadritos de Pechuga, Apanada, Pastas en Salsa rosa, Papa al Perejil, Guiso de habichuela y Zanahoria, y Jugo de tomate de arbol

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Laurel | Doña Julia | 22/10/25 | 22/10/2026 | g | N.A | 49 | 50 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | JR | 22 07 25 | No Registra | g | N.A | 735 | 1000 | 0 | C | C | C | C |
| Tomillo | Doña Julia | 21/01/26 | 21/01/2027 | g | N.A | 29.5 | 30 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna | | |
| | Nombre: Milena Mendoza Suarez | Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz |
| | Documento: 27978569 | Documento: 1098670574 |
| | Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| OPERADOR | UT PIEDECUESTA INNOVA | | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| FECHA DE LA VISITA | 23/01/26 | MUNICIPIO | PIEDECUESTA | COBERTURA | 245 |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Colegio Agroecologico Holanda | SEDE | Colegio Agroecologico Holanda Bachillerato | | |
| OBJETIVO | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| ALMUERZO | JUGO | Jugo de tomate de arbol | 9 | 8 | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | Cumple |
| | ALIMENTO PROTEICO | Cuadritos de Pechuga Apanada | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | Aceptado | Cumple |
| | CEREAL | Pastas en salsa roja | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | 8 | 9 | Aceptado | Cumple |
| | VERDURA | Guiso de habichuela y zanahoria | 8 | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | Cumple |

**CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|
| NOMBRE | Pedro Nel Arvalo Díaz |
| CARGO | Interventor de Campo |
| FIRMA | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 5 | **FECHA DE LA VISITA** | 23-01-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA HOLANDA | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | |

**ALMACENAMIENTO**



**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**



HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 5 | **FECHA DE LA VISITA** | 23-01-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA HOLANDA | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | |

## GRAMAJE







## ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO




## FICHA DE VISIBILIDAD



| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pedagogía · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | | | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | CONTRATO: | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| ETC: | PIEDECUESTA | MUNICIPIO: | PIEDECUESTA | MES: | ENERO | | |
| INSTITUCIÓN: | COLEGIO HOLANDA | | SEDE EDUCATIVA: | COLEGIO HOLANDA BACHILLERATO | | | |
| PERIODO | 19 al 31 de Enero de 2026 | | TIPO COMPLEMENTO: | RPS | COBERTURA: | 245 | |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 13 | 13 | C |
| ESPONJA PLASTICA | U | 6 | 6 | C |
| ESPONJA VERDE | U | 6 | 6 | C |
| JABON DE LOZA | 350 g | 7 | 7 | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 7 | 7 | C |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 3 | 3 | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 5 | 5 | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 2 | 2 | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 2 | 2 | C |
| PAPEL HIGIENICO | U | 5 | 5 | C |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 | C |
| ALCOHOL | 240 ml | 5 | 5 | C |
| BRILLO | U | 1 | 1 | C |
| GUANTES DE ASEO NEGRO | U | 1 | 1 | C |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 | C |
| CEPILLO LARGO | U | 1 | 1 | C |
| CEPILLO CORTO | U | 1 | 1 | C |
| ESCOBA | U | 2 | 2 | C |
| RECOGEDOR | U | 1 | 1 | C |
| TRAPERO | U | 1 | 1 | C |
| ASPERSOR | U | 1 | 1 | C |
| JERINGA | U | 1 | 1 | C |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 20 | 20 | C |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O ENCARGADO DE LA INSITUCIÓN QUE RECIBE: | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| NOMBRE COMPLETO: Milena Mendoza Suarez | NOMBRE COMPLETO: |
| CARGO: Manipuladora | CARGO: Transportador Transporta |
| FIRMA: Milena | FIRMA: |

Powered by CamScanner

## ACTA DE REUNIÓN

| HORA INICIO | HORA FINAL | LUGAR |
|---|---|---|
| 7:00 am | 9:00 am | Concentración Escolar San Cristobal |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UT PIEDECUESTA INNOVA | **N° CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 |
| **INTERVENTORIA** | HAVERHILL SAS | **FECHA DE LA VISITA:** | 23-01-2026 |

## OBJETIVO

Realizar visita de acompañamiento y verificación de condiciones higienico-sanitarias del lugar de almacenamiento y calidad de los productos de la Ración Industrializada en la sede escolar Concentración Escolar San Cristobal.

## DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

Siendo las 7:00 am se hace presencia en la sede escolar Concentración San Cristobal de la Institución Educativa Colegio Carlos Vicente Rey, la sede se encuentra ubicada en la Carrera 16 # 2-30 del barrio San Cristobal.

Se evidencia que los complementos son almacenados en una parte adecuada dentro del Aula maxima de la sede educativa, no se cuenta con espacio permanente para el almacenamiento, por este motivo los complementos son enviados por el operador diariamente para su distribución.

Los complementos se almacenan antes de su distribución en empaques secundarios sobre mesa metalica

Se realiza verificación de las condiciones de calidad de productos encontrando los empaques en buen estado y dentro de su vida util según fecha de vencimiento.

Se constata el gramaje de los producto según el grado de escolaridad registrado en el Formato de Verificación Gramajes para Comedores Escolares del Programa de Alimentación Escolar anexo a la presente acta.

Los componentes se encuentran en el promedio del peso esperado.

Se evidencia en sitio una manipuladora de alimentos la cual porta la dotación completa (camisa, pantalón, cofia y tapabocas).

En horario de 8:30 am a 9:00 am se entregan los complementos en jornada am. La Cobertura de la sede educativa es de 147 beneficiarios, se entregan 30 complementos jornada am y 117 jornada pm.

Los beneficiarios llegan por grado escolar a recibir la alimentación y son ubicados en área de descanso para su consumo.

Se evidencia la entrega de los componentes de jornada am (40) y el almacenamiento de los restantes para ser entregados en la tarde.

Se observa que los beneficiarios reciben a satisfacción los productos del Programa de Alimentación Escolar y los consumen con agrado.

| REVISIÓN DE COMPROMISOS ANTERIORES | |
|---|---|
| COMPROMISO | ESTADO DE CUMPLIMIENTO |
| | |
| | |
| | |

| COMPROMISOS VISITA ACTUAL | | |
|---|---|---|
| DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO | RESPONSABLE | FECHA |
| | | |
| | | |

| NOMBRE | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Renzo Reyes Gómez | Interventor de Campo | |
| Ana Milena Tarazona | Manipuladora | Ana Milena Tarazona |
| Liliana Marcela Merchán V. | Docente. | Liliana Marcela Merchán V. |
| | | |
| | | |
| | | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | Semana 1 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 23-01-2026 | Hora inicio | 7:00 am |
| Institución Educativa | Colegio Carlos Vicente Rey | | | Sede Educativa | Concentración Escolar San Cristobal | | | Hora de terminación | 9:00 am |
| Dirección | Cra 16 # 2-30 | | | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | Ranger Quality Tools | Número de menú programado | 5 | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | NA | |
| | Fecha de última calibración | 13-01-2025 | Número de menú entregado | 5 | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | NA | X |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | 5 | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | X | 6 | | 8 | | 10 | |

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Leche Entera | | | | | 200 | | 212 | 201 | 207 | 206,6 | 200 | C | 214 | 217 | 200 | 210,3 | 200 | C | | | | | 200 | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | Galleta Glaseada | | | | | 40 | | 53 | 55 | 56 | 54,6 | 50 | C | 71 | 74 | 71 | 72 | 70 | C | | | | | 100 | | | | | | 100 | |
| Dulces | Rollito | | | | | 15 | | 23 | 23 | 21 | 22,3 | 20 (15) | C | 22 | 22 | 21 | 21,6 | 20 | C | | | | | 25 | | | | | | 25 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | | |
| | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | | |

| LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|
| 1858 | 23/04/26 | C |
| 002 | 13/02/2026 | C |
| 001-26 | 15/07/25 | C |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | > |

Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú.

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Renso Reyes Gómez | Manipulador | Ana Milena Tarazona |
| Firma del interventor | | Firma | Ana Milena Tarazona. |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Alimentos Aprender | Educación

## REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 5 | **FECHA DE LA VISITA** | 23/01/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | CRA 16 # 2-30 | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO CARLOS VICENTE REY | | **SEDE EDUCATIVA** | CONCENTRACIÓN ESCOLAR SAN CRISTOBAL | |

**ALMACENAMIENTO**



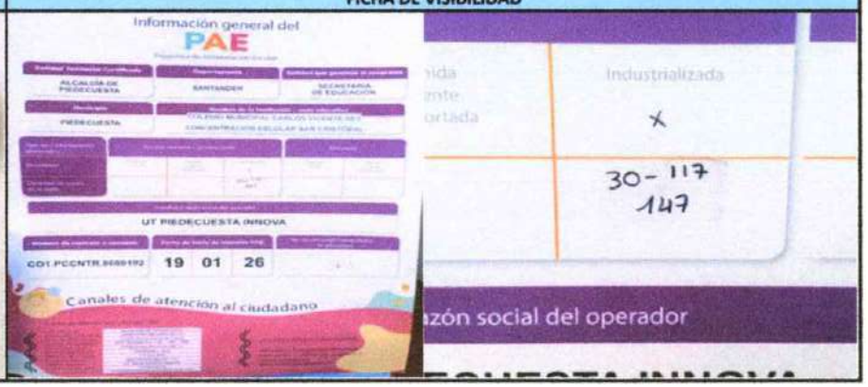
**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**GRAMAJE**




**FICHA DE VISIBILIDAD**



HAVERHILL Educación

Alimentos para Aprender

## ACTA DE REUNIÓN

| HORA INICIO | HORA FINAL | LUGAR |
|---|---|---|
| 7:00 a.m | 10:00 a.m | Cll 1NC N°16A-44 Conc. Escolar San Carlos |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UT PIEDECUESTA INNOVA | **N° CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 |
| **INTERVENTORIA** | HAVERHILL SAS | **FECHA DE LA VISITA:** | 23-01-2026 |

## OBJETIVO

Realizar visita de Interventoría Técnica a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en la sede educativa. Concentración Escolar San Carlos.

## DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

El día de hoy se hace presencia en la sede educativa Concentración Escolar San Carlos verificando los siguientes aspectos durante la visita:

- El personal manipulador realiza el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, utilizando la dotación adecuada; realizando las actividades de limpieza y desinfección de las áreas; verifica las condiciones de calidad y cantidad de las raciones Industrializadas recibidas.
- Se evidencia la publicación de la ficha Técnica del PAE en un lugar visible de la sede educativa con la información correspondiente; de igual forma se evidencian publicados los ciclos de menú, horarios de entrega; gramajes.
- Se evidencian recipientes adecuados con bolsas para la recolección de residuos sólidos ubicados en el área asignada por la sede educativa para este fin.; se observan productos en cantidades suficientes para realizar las actividades de limpieza y desinfección de las áreas y elementos utilizados.
- Los alimentos recibidos corresponden al menú N° 5, Galleta Glaseada, Leche UHT larga vida Entera y Bocadillo de Guayaba relleno con mango Blanco - Rollito.; la cantidad de beneficiarios atendidos es de 115 raciones Industrializadas.
- Se realiza la verificación de gramaje de tres muestras de cada uno de los componentes del menú, evidenciando cumplimiento

- Los Beneficiarios del Programa reciben las raciones Industrializadas a partir de las 8:30 a.m en el área asignada y son consumidas los alimentos de forma inmediata

| REVISIÓN DE COMPROMISOS ANTERIORES | |
|---|---|
| **COMPROMISO** | **ESTADO DE CUMPLIMIENTO** |
| N.A | N.A |
| \ | \ |
| | |

| COMPROMISOS VISITA ACTUAL | | |
|---|---|---|
| **DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO** | **RESPONSABLE** | **FECHA** |
| N.A | N.A | N.A |
| \ | \ | \ |

| NOMBRE | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Carlos Eduardo Rodriguez | Interventor de campo | |
| Angie Viviana Morgado L | Manipuladora | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 1 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 23-01-2026 |
| Hora inicio | 7:00 a.m | | | | | | |
| Institución Educativa | Colegio Carlos Vicente Rey | Sede Educativa | Concentración Escolar San Carlos | Hora de terminación | 10:00 a.m | | |
| Dirección | Calle 1 NC N°16A-44 San Carlos | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| Balanza – Marca | Rango | Número de menú programado | S | Se presentaron intercambios | SI | | NO X NA |
| Balanza – Fecha de última calibración | 1301 2026 | Número de menú entregado | S | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO NA X |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 | 3 X | 5 | 7 | 9 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10

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

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Leche entera Gloria | | | | 200 | | | | | | 200 | | | 200 | 208 | 215 | 207 | 200 | C | | | | 200 | | | | | | 200 | | |
| D. del Cereal | Galleta Glaseada Ramo | | | | 40 | | | | | | 50 | | | 75 | 77 | 71 | 74.3 | 70 | C | | | | 100 | | | | | | 100 | | |
| Dulces | Rollo | | | | 15 | | | | | | 15 | | | 24 | 22 | 22 | 22.6 | 20 | C | | | | 25 | | | | | | 25 | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | |

| | LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|---|
| | 15 | 13 JUL 2025 | C |
| | 002 | 13 OCT 2026 | C |
| | 0072 | 15 OCT 2026 | C |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X |

Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios en el menú

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Carlos Eduardo Rodriguez | Manipulador | Angie Viviana Morgado |
| Firma del interventor | | Firma | |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PRE · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova | | | | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | |
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | ENERO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY | | | **SEDE EDUCATIVA:** | CONCENTRACION ESCOLAR SAN CARLOS | | |
| **PERIODO** | 19 al 31 de Enero de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RI | **COBERTURA:** | 115 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| DESINFECTANTE HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 ✓ | |
| JABON EN POLVO | 500 g | 1 | 1 ✓ | |
| BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE | U | 1 | 1 ✓ | |
| BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE | U | 1 | 1 ✓ | |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 ✓ | |
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 3 | 3 ✓ | |
| TAPABOCAS | U | 0 | 0 ✓ | |
| JERINGA | U | 1 | 1 ✓ | |
| ASPERSOR | U | 1 | 1 ✓ | |
| ESCOBA | U | 1 | 1 ✓ | |
| TRAPERO | U | 1 | 1 ✓ | |
| RECOGEDOR | U | 1 | 1 ✓ | |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O ENCARGADO DE LA INSITUCIÓN QUE RECIBE: | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Angie Morgado | **NOMBRE COMPLETO:** Diego Gonzalez |
| **CARGO:** Manipuladora | **CARGO:** Transportador |
| **FIRMA:** | **FIRMA:** Diego Gonzalez |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 5 | **FECHA DE LA VISITA** | 23/01/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | CALLE 1 NC # 16A-44 | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO CARLOS VICENTE REY | | **SEDE EDUCATIVA** | CONCENTRACION ESCOLAR SAN CARLOS | |

**ALMACENAMIENTO**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**

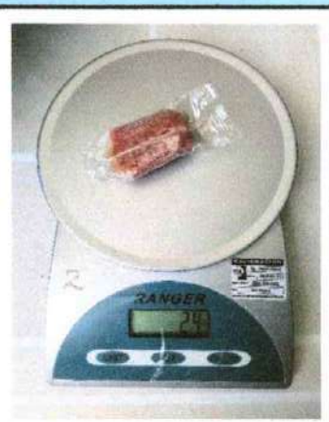


**GRAMAJE**



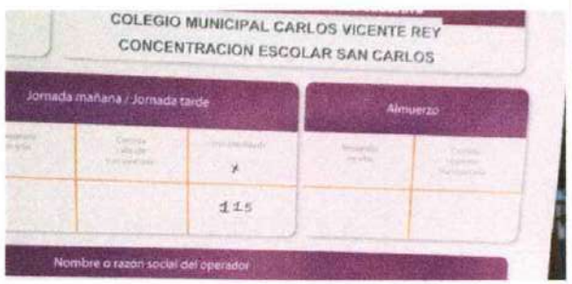







**FICHA DE VISIBILIDAD**



HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Institucion Educativa los Curos | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Municipio | PIEDECUESTA | | |
| Nombre sede | Escuela Rural Umpalá | | | Área | Urbana — | Rural X | |
| Dirección | Vereda Umpalá | Fecha Visita | 26/01/26 | Hora de inicio | 08:30am | | |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | Hora de terminación | 10:00am | | |
| Hora de consumo | 09:00am | Hora de entrega publicada | 09:00 am | No. De beneficiarios por cobertura | 6 | No. De beneficiarios atendidos | 6 |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI — NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | N.A. | | | | |
| No. de Visita | 1 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | — | Visita SPQR | — |
| Nombre de quien atiende la visita: | Nathaly Tarazona | Nombre del interventor de campo | Pedro Nel Arévalo | | | | |
| Cargo | Manipuladora. | | | | | | |
| ¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? | | | | SI | X | NO | — |

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 33 | PUNTAJE OBTENIDO | 33 | PORCENTAJE | 100% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy bueno. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy Bueno | | | |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | |
|---|---|
| De 1 a 49 raciones | 1 CAE - si se requiere |
| De 50 a 150 raciones | 1 |
| De 151 a 400 raciones | 2 |
| De 401 a 600 raciones | 3 |
| De 601a 1000 raciones | 4 |
| De 1001 a 1500 raciones | 5 |
| De 1501 a 2500 raciones | 6 |

No. de Manipuladoras en el sitio: 1

Observaciones: Se evidencia (1) manipuladora de alimentos en sitio.

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | Cumple. |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | Cumple |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | Cumple |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | Cumple |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | Cumple |

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajas grado alimentos o canastillas limpias), limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en la sede el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y normatividad de rotulado nutricional | 1 | |

**TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO**

| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | 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 DE CUMPLIMIENTO DE MENUS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100% |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 11 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE. | 1 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos. | 1 | |
| 14 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 15 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100% |

| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 16 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 17 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 18 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 19 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 20 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 21 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 22 | Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 23 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |
| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 24 | La sede cuenta con un lugar de suministro de agua para el uso por parte del manipulador de alimentos para actividades de limpieza y desinfección según se requiera. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 25 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 26 | 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 | |

**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 27 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 28 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |

**TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 13 | PUNTAJE OBTENIDO | 13 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 29 | 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). | N.O | No se observa vehiculo |
| 30 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O | No se observa vehiculo |
| 31 | 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 prácticas de manufactura. | N.O | No se observa vehiculo |
| 32 | Los productos 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 | N.O | No se observa vehiculo |
| 33 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos 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). | N.O | No se observa vehiculo |

**TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 34 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 35 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB | 1 | |
| 36 | Se encuentra el formato de suplencias o repitencias en la carpeta respectiva. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

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

**VIII. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 37 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR y folleto de la herramienta pa-estar al día de la UAPA | 1 | |
| 38 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede | N.A | No se han iniciado actividades de la estrategia de hábitos saludables este periodo. |
| 39 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | N.A | No se ha programado Primera reunion del C.A.E. |
| 40 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100% |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES**

Se realiza Visita tecnica de Interventoria y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, Se aplica encuesta a los estudiantes y al docente encargado.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Pedro Del Arenalo | NOMBRE | Natoly Tatiana Cano | NOMBRE | Sergio Buitrago |
| CARGO | Interventor. | CÉDULA | 1.102.362.376 | CARGO | Docente |
| FIRMA | | FIRMA | Natoly T. | FIRMA | Sergio Buitrago |

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 2 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 26/01/26 |
| Hora inicio | 08:30 am | | | | | | |
| Institución Educativa | Institucion educativa los curos | Sede Educativa | Escuela rural Umpalá | | | Hora de terminación | 10:00 am |
| Dirección | Vereda Umpalá | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |
| Balanza – Marca | Ranger | Número de menú programado | 6 | Se presentaron intercambios | SI X | NO — | NA — |
| Balanza – Fecha de última calibración | 13/01/26 | Número de menú entregado | 6 | Presentaron soporte de autorización | SI X | NO — | NA — |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1, 3 X, 5, 7, 9; 2, 4, 6, 8, 10

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

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Leche Sabor vainilla | 214 | N.A | N.A | 214 | 200 | C | 209 | 212 | 216 | 211 | 200 | C | 212 | 216 | N.A | 214 | 200 | C | | | | | 200 | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | Roscon con bocadillo | 60 | N.A | N.A | 60 | 40 | C | 66 | 61 | 66 | 64 | 50 | C | 76 | 85 | N.A | 81 | 70 | C | | | | | 100 | | | | | 100 | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | 25 | |
| Fruta | Mandarina | 153 | N.A | N.A | 153 | 143 | C | 163 | 167 | 150 | 160 | 143 | C | 347 | 311 | N.A | 329 | 172 | C | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | |

| LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|
| 02 | Varias/ 2026 | C |
| 13/01/2026 | 06/02/2026 | C |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en gramaje, y se evidencia intercambio de fruta, se entrega mandarina por durazno.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI — | NO X | N.A. — | Especifique en cuales preparaciones: | No se realizaron cambios en el menú. | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI — | NO — | N.A. X | | | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 9 | PUNTAJE REAL | 9 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Pedro Del Arenal | Manipulador | Natali Y Tatiana Cruz |
| Firma del interventor | | Firma | Natali Y T. |

Nota: Se deja Rel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

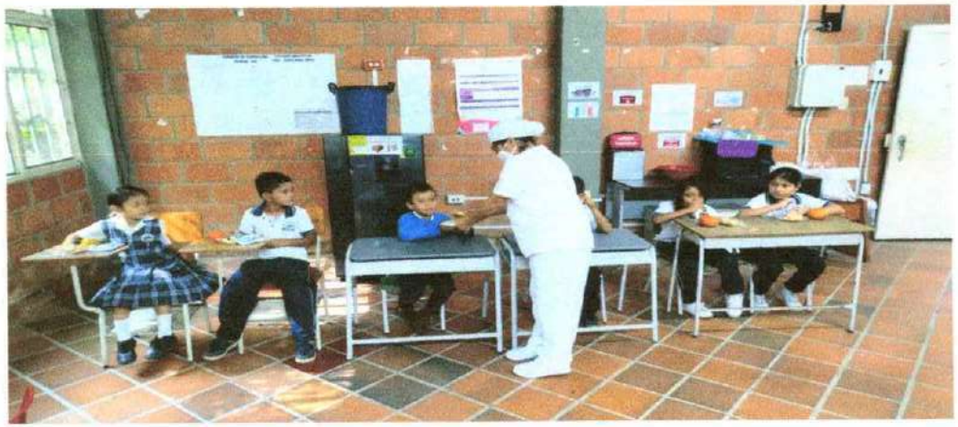
# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 6 | **FECHA DE LA VISITA** | 26/01/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA UMPALÁ | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | I.E LOS CUROS | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL UMPALÁ | |

## ALMACENAMIENTO



## ENTREGA A BENEFICIARIOS



## GRAMAJE

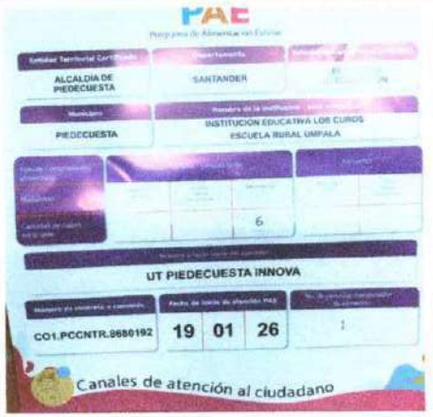









## FICHA DE VISIBILIDAD






**UT PIEDECUESTA INNOVA**

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela Nueva Limpia

MES DE: Enero

| ITEM | SEMANA DEL: 19-23 | | | | | SEMANA DEL: 26-30 | | | | | SEMANA DEL: | | | | | SEMANA DEL: | | | | | SEMANA DEL: | | | | | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | | |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento | X | X | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 ml, mesas 5 ml | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa) | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 ml | 15 |
| Canastillas y Estibas, elementos de aseo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 ml | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 ml | 15 |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 ml | 15 |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 ml | 15 |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 ml | 15 |
| Manos | X | X | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | alcohol al 70% (marcar los dias) | |
| Producto Quimico Utilizado | hipoclorito al 5.25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. | SEMANA | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ordinarios (bolsa verde) | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Ninguna |
| Disposición Final Ordinario | CARRO RECOLECTOR | | | | | | DISPOSICION PARA ANIMALES | | | | | OTRAS: Abono | | | | | | | | | | | | | | | |
| No utilizables (bolsa negra) | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Ninguna |
| Disposición Final No utilizables | CARRO RECOLECTOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Reciclaje (ajustado al residuo) | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Ninguna |
| Disposición Final: reciclaje | CARRO RECOLECTOR | | | | | | RECICLA | | | | | OTRAS: | | | | | | | | | | | | | | | |

*Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final.*

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS | SEMANA | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| presencia física de animales | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| excrremento y olor a orina de roedores | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| muebles, alimentos y elementos roidos | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| resto de cucarachas en el piso y equipos | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ruido y chillido de animales en el dia | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica*

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | Nadia Y. | Nadia Y. | | | |
| Supervisado Por | | | | | |

Powered by CamScanner

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacto por la Educación · Más Maestros Aprender · UT Piedecuesta Innova | | | | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | |
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | ENERO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | I.E. LOS CUROS | | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA RURAL UMPALA | | |
| **PERIODO** | 19 al 31 de Enero de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RI | **COBERTURA:** | 6 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN<br>C. Cumple - NC. No cumple |
|---|---|---|---|---|
| DESINFECTANTE HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE | U | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE | U | 1 | 1 | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 | C |
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 3 | 3 | C |
| TAPABOCAS | U | 10 | 10 | C |
| JERINGA | U | 1 | 1 | C |
| ASPERSOR | U | 1 | 1 | C |
| ESCOBA | U | 1 | 1 | C |
| TRAPERO | U | 1 | 1 | C |
| RECOGEDOR | U | 1 | 1 | C |

**OBSERVACIONES:** Ninguna

| MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Nataly Tarazona | **NOMBRE COMPLETO:** Diego Holmes Diaz |
| **CARGO:** Manipuladora. | **CARGO:** Transportador |
| **FIRMA:** Nataly T. | **FIRMA:** |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** | |
| **NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:** Sergio Beltrago | |
| **CARGO:** Docente | |
| **FIRMA:** Sergio Beltrago | |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Colegio Agroecologico Holanda | | | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA |
| Sede Educativa | Escuela Rural Mesitas | Área | Urbana — | | Rural X | Fecha Visita | 27/01/26 |
| Dirección | Vereda Mesitas | Horario de entrega | 11:30am - 12:30 Pm | | | Hora inicio | 08:00 am |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.9680192 | | | Hora de terminación | 12:30 Pm |
| | | No. de Beneficiarios según cobertura | 44 | | | No. De beneficiarios atendidos | 44 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reporta casos de atención prioritaria | SI — | NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | N.A | | | | | | | |
| No de visita | 1 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | — | Visita SPQR/CAP | — | Tipo de la modalidad entregada | RPS AM-PM — | ALMUERZO X | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Isabel Pinzon Hurtado<br>Manipuladora de alimentos | | | Nombre del interventor de campo | Pedro Nel Arévalo Díaz | | | | | | |
| ¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? | | | | | | | | SI X | NO — | | |

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 67 | PUNTAJE OBTENIDO | 66 | PORCENTAJE | 98.50% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy bueno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | X | Según Pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | Observaciones |
| De 76 a 150 raciones | 2 | | | Se evidencia (2) Manipuladora de alimentos en sitio. |
| De 151 a 300 raciones | 3 | | | |
| De 301 a 500 raciones | 4 | | | |
| De 501 a 750 raciones | 5 | | 1 | |
| De 751 a 1000 raciones | 6 | | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 7 | | | |

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está 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 | Cumple |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | C | Cumple |
| C | 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 | Se evidencia meson sin baldoza en la cocina que dificulta la limpieza y desinfeccion. |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | 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. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | 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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. | 1 | |
| 9 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O | No se observa materia Prima no conforme. |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100% |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 10 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 11 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 12 | 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. | 1 | |
| 13 | 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. | 1 | |
| 14 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 15 | 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. | 1 | |
| 16 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador. | 1 | |
| 17 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | 1 | |
| 18 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100% |

| IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 19 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 20 | Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza). | 1 | |
| 21 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados. | 1 | |
| 22 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100% |

| V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 23 | 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. | 1 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 26 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 27 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |
| 28 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 29 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |
| 30 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 31 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. | 1 | |
| 32 | Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | PUNTAJE OBTENIDO | 10 | PORCENTAJE | 100% |

## VI. PLAN DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 33 | Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 34 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) | 1 | |
| 35 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 36 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 37 | 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. | 1 | |
| 38 | 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. | 1 | |
| 39 | La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 40 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 41 | Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa. | 1 | |
| 42 | Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas | 1 | |
| 43 | Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente | 1 | |
| 44 | No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 45 | 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. | 1 | |
| 46 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: | 1 | Fecha: 15/01/26 |
| 47 | Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 48 | El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural) | 1 | No aplica analisis de cloro, porque durante el proceso de hervido del agua en el proceso de potabilizacion se pierde el cloro. |

### MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 49 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |

| HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender | | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 50 | La clasificación 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. | 1 | |
| 51 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 52 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 1 | |
| 53 | Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 54 | Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 55 | 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 última fumigación. | 1 | Fecha: 15/01/26 |
| 56 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 57 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |

| TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 25 | PORCENTAJE | 100% |

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 58 | 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). | N.O | No se observa Vehiculo |
| 59 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O | Nose observa Vehiculo |
| 60 | 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 prácticas de manufactura. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 61 | 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. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 62 | 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). | N.O | No se observa Vehiculo |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |

**VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 63 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | 1 | Fecha: 21/05/25 cumplimiento: 95.5% |
| 64 | 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. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza). | 1 | |
| 65 | Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas. | 1 | |

| TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 66 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 67 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB. | 1 | |
| 68 | Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

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

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 69 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 70 | Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 0 | se evidencia que hace falta en el botiquin, el algodon, yodopovidona de 120 ml, y el alcohol antiseptico no es de 275 ml segun la normatividad vigente, y no tiene fecha de vencimiento. |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 % |
|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 71 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado. | 1 | |
| 72 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa. | N.A | No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables para este periodo. |
| 73 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | N.A | No se ha realizado primera reunion para conformacion del comite C.A.E. |
| 74 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

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

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Se realiza visita tecnica de interventoria al servicio de alimentacion escolar y se evidencia un cumplimiento del 98.50% de los items evaluados, se evidencia botiquin incompleto y producto sin fecha de vencimiento (Alcohol antiseptico), se deja la observación de completar el botiquin lo mas pronto Posible, se aplica encuesta a los estudiantes y al docente encargado de la Sede educativa.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Pedro Abel Arevalo | NOMBRE | Isell Pinzon Montes | NOMBRE | Damian Lara |
| CARGO | Interventor de Campo | CÉDULA | 1005542981 | CARGO | Docente |
| FIRMA | | FIRMA | Isell Pinzon Montes | FIRMA | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 2 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 27/01/26 | Hora inicio | 08:00 am |
| Institución Educativa | Colegio Agroecologico Holanda | | | Sede Educativa | Escuela Rural Mesitas | | | Hora de terminación | 12:30 PM |
| Dirección | Vereda mesitas | | | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | Ranger | Número de menú programado | 7 | Se presentaron intercambios | SI | — | NO | X | NA | — |
| | Fecha de última calibración | 13/01/26 | Número de menú entregado | 7 | Presentaron soporte de autorización | SI | — | NO | — | NA | X |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | 5 | X | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | Pechuga sudada | 45 | 41 | 38 | 41 | 35 | C | 41 | 45 | 49 | 45 | 35 | C | 46 | 49 | 59 | 51 | 40 | C | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | espaguetis napolitanos | 85 | 73 | 77 | 78 | 55 | C | 79 | 86 | 85 | 83 | 70 | C | 107 | 103 | 96 | 102 | 90 | C | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | Monedita de plátano | 27 | 29 | 31 | 29 | 24 | C | 43 | 37 | 41 | 40 | 36 | C | 41 | 49 | 43 | 44 | 36 | C | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | Ensalada con mango | 62 | 57 | 62 | 60 | 50 | C | 61 | 63 | 66 | 63 | 60 | C | 66 | 75 | 69 | 70 | 65 | C | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | Jugo de piña | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | 200 | | | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | | 100 | | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | 25 | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | 5 | | | | | CUMPLE | 5 | | | | CUMPLE | 5 | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | | | | |
| | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | — | NO | X | N.A. | — | Especifique en cuales preparaciones: No se realizaron cambios en el menú |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | — | NO | — | N.A. | X | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | 15 | PUNTAJE REAL | 15 | PORCENTAJE | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Pedro Nel Arevalo Diaz | Manipulador | Yesell Ximena Montaño |
| Firma del interventor | | Firma | Yesell Ximena Montaño |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | | | | |
| Fecha de la visita: | 27/01/26 | Institución educativa: | Colegio Agroecologico Holanda | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | E.R. Mesitas | No Servicios | 44 | | — | — | X |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Pechuga Salada, espaquetti napolitanos, moneditas de platano, ensalada con mango, y Jugo de Piña.

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Platano verde | Asociacion P Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 3260 | 3260 | 0 | C | C | C | C |
| Pasta, Espaquetti | La nieve | 41 | 10/oct/2026 | g | N.A | 1710 | 1750 | 0 | C | C | C | C |
| Mango | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 1700 | 1700 | 0 | C | C | C | C |
| Pulpa de Piña | Neo fruit | 08 01 26 | Jul/2027 | Kg | -1.8°C | 2640 | 2640 | 0 | C | C | C | C |
| Uva deshidratada. | Doña julia | 21/01/26 | 21/01/27 | g | N.A | 22 | 22 | 0 | C | C | C | C |
| Ajo | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 70 | 120 | 0 | C | C | C | C |
| Cebolla cabezona | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 230 | 2230 | 0 | C | C | C | C |
| Cebolla Junca | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 550 | 1980 | 0 | C | C | C | C |
| Lechuga | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 1780 | 1780 | 0 | C | C | C | C |
| Pimenton | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 260 | 260 | 0 | C | C | C | C |
| Tomate | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 660 | 3260 | 0 | C | C | C | C |
| Zanahoria | Asociacion P. Productores S. | N.A | N.A | Kg | N.A | 1040 | 2770 | 0 | C | C | C | C |
| Leche en Polvo | Fortileche | 10 12 25 | 09/DIC/2026 | g | N.A | 391 | 1930 | 0 | C | C | C | C |
| Yogurt | La mejor | 07AAB116 | 12/Mar/26 | ml | 1.6°C | 132 | 200 | 0 | C | C | C | C |
| Pechuga de Pollo | Mac Pollo | B001253344 | 10/DIC/2026 | kg | 2.1°C | 3160 | 6320 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 06/01/26 | 06/11/2026 | CC | N.A | 570 | 2280 | 0 | C | C | C | C |
| Azucar | JR | 07/01/26 | 07/01/2027 | g | N.A | 440 | 1535 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en materia prima.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna. | Isabella Pinzon Hurtado | |
| | Nombre: Isabella Pinzon Hurtado | Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz |
| | Documento: 1005542981 | Documento: 1098676574 |
| | Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor de campo. |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | | | | |
| Fecha de la visita: | 27/01/26 | Institución educativa: | Colegio Agroecologico Holanda. | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | E.R Mesitas | No Servicios | 44 | | — | — | X |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Pechuga sudada, espaguettis napolitanos, moneditas de Platano, ensalada con mango, y Jugo de Piña.

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| oregano | Doña Julia | 08/01/26 | 08/01/27 | g | N.A | 22 | 22 | 0 | C | C | C | C |
| Paprika | Doña Julia | 19/01/26 | 19/01/27 | g | N.A | 26 | 40 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | JR | 220725 | No Registra | g | N.A | 130 | 520 | 0 | C | C | C | C |
| Tomillo | Doña Julia | 21/01/26 | 21/01/27 | g | N.A | 9 | 20 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna. | Yulli Pinza Hurtado | |
| | Nombre: Yulli Pinza Hurtado | Nombre: Pedro Abel Arevalo Diaz |
| | Documento: 1005542981 | Documento: 1098676574 |
| | Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor de campo. |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OPERADOR** | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | **No. Contrato** | CO1.PCCNTR.8680192 | **ETC** | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| **FECHA DE LA VISITA** | 27/01/26 | **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | | | **COBERTURA** | 44. |
| **INSTITUCION EDUCATIVA** | Colegio Agroecologico Holanda | | **SEDE** | Escuela Rural Mesitas | | | |
| **OBJETIVO** | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| ALMUERZO | JUGO | Jugo de Piña | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |
| | ALIMENTO PROTEICO | Pechuga sudada. | 9 | 9 | 8 | 9 | 9 | 8 | 9 | Aceptado | cumple |
| | CEREAL | Espaguettis Napolitanos | 8 | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |
| | VERDURA | Ensalada con Mango | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |

**CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento en prueba organoleptica

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | |
|---|---|
| **NOMBRE** | Pedro Nel Arévalo Díaz |
| **CARGO** | Interventor |
| **FIRMA** | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Alimentos Aprender Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 7 | **FECHA DE LA VISITA** | 27-01-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA MESITAS | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL MESITAS | |

**ALMACENAMIENTO**



**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**



HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 7 | **FECHA DE LA VISITA** | 27-01-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA MESITAS | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL MESITAS | |

## GRAMAJE





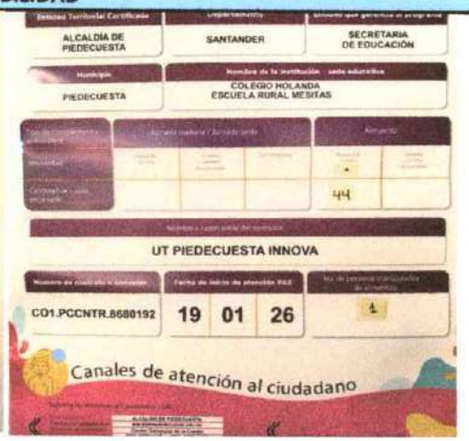


## ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



## FICHA DE VISIBILIDAD



**UT Piedecuesta Innova**

# UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela rural Mesitas

MES DE: ENERO

| ITEM | SEMANA DEL: / AL | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | CLORO (ml) x Lt de agua | TIEMPO (min) |
| alimentos | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 5 |
| Mejane y utensilios | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 |
| Mesas, Mesones,area de almacenamiento | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos) | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| Canastillas y Estibas, elementos de aseo | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| nevera, estufa | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| Pisos, paredes, techo ventanas, puertas | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| sillas y mesas / cada vez que cambien de turno | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 |
| Manos | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Producto Quimico Utilizado | | hipoclorito al 5.25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. | SEMANA | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ordinarios (bolsa verde) | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Disposición Final Ordinario | CARRO RECOLECTOR X | | | | | | | | DISPOSICION PARA ANIMALES : X | | | | | | | | OTRAS: | | | | | | | | | | |
| No utilizables (bolsa negra) | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Disposición Final No utilizables | CARRO RECOLECTOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Reciclaje (ajustado al residuo) | | | | | | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Disposición Final: reciclaje | CARRO RECOLECTOR | | | | | | | | RECICLA | | | | | | | | OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA | | | | | | | | | | |
| Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| disposicion final Quien recoje el aceite | FIRMA | | | | | | FIRMA | | | | | FIRMA | | | | | FIRMA | | | | | FIRMA | | | | | |

*Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.*

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS | SEMANA | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| presencia fisica de animales | | | | | | | ON | ON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| excremento y olor a orina de roedores | | | | | | | ON | ON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| muebles, alimentos y elementos roidos | | | | | | | ON | ON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| resto de cucarachas en el piso y equipos | | | | | | | ON | ON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ruido y chillido de animales en el dia | | | | | | | ON | ON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| rastos en guardaescobas(brillantes ) rozamiento de plagas | | | | | | | ON | ON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica*

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | | | | | | |
| Supervisado Por | | | | | | |

Powered by CamScanner

# UT PIEDECUESTA INNOVA

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026**

**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS**

**FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA**

**SEDE EDUCATIVA:** Escuela rural Mesitas

**Mes:** ENERO

**Analisis Organoléptico**

| Parametro | Semana 1 | | | | | Semana 2 26 - 30 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Olor | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad**

**Analisis Fisico -quimico**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cloro libre residual (0.3-2ppm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

**OBSERVACIONES:**

**Realizado Por:** Isabel Pinzon Montero

**Cargo:** Manipuladora

Powered by CamScanner

| Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA |
|---|---|

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | ENERO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | COLEGIO HOLANDA | | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA RURAL MESITAS | | |
| **PERIODO** | 19 al 31 de Enero de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RPS | **COBERTURA:** | 45 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN<br>C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 10 | 10 ✓ | C |
| ESPONJA PLASTICA | U | 2 | 2 ✓ | C |
| ESPONJA VERDE | U | 2 | 2 ✓ | C |
| JABON DE LOZA | 350 g | 2 | 2 ✓ | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 1 | 1 ✓ | C |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 ✓ | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 ✓ | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 2 | 2 ✓ | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 2 | 2 ✓ | C |
| PAPEL HIGIENICO | U | 1 | 1 ✓ | C |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 ✓ | C |
| ALCOHOL | 240 ml | 1 | 1 ✓ | C |
| BRILLO | U | 1 | 1 ✓ | C |
| GUANTES DE ASEO NEGRO | U | 1 | 1 ✓ | C |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 ✓ | C |
| CEPILLO LARGO | U | 1 | 1 ✓ | C |
| CEPILLO CORTO | U | 1 | 1 ✓ | C |
| ESCOBA | U | 1 | 1 ✓ | C |
| RECOGEDOR | U | 1 | 1 ✓ | C |
| TRAPERO | U | 1 | 1 ✓ | C |
| ASPERSOR | U | 1 | 1 ✓ | C |
| JERINGA | U | 1 | 1 ✓ | C |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 20 | 20 ✓ | C |

**OBSERVACIONES:** Ninguna

| MANIPULADOR O ENCARGADO DE LA INSITUCIÓN QUE RECIBE: | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Isell Pinzon Hurtado | **NOMBRE COMPLETO:** |
| **CARGO:** Manipuladora | **CARGO:** Transportador |
| **FIRMA:** Isell Pinzon Hurtado | **FIRMA:** |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Colegio Humberto Gómez Nigrinis | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Municipio | PIEDECUESTA | | |
| Nombre sede | Colegio Humberto Gómez Nigrinis | | | Área | Urbana X | Rural | |
| Dirección | Cll 6 # 13-42 | Fecha Visita | 27-01-26 | Hora de inicio | 7:30 am | | |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | Hora de terminación | 9:30 am | | |
| Hora de consumo | 8:00 am | Hora de entrega publicada | 8:00 am | No. De beneficiarios por cobertura | 285 | No. De beneficiarios atendidos | 26 |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | | |
| No. de Visita | 1 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | | Visita SPQR | |
| Nombre de quien atiende la visita: | Jinna Caballero Barragan | Nombre del interventor de campo | Renzo Reyes Gómez | | | | |
| Cargo | Manipuladora de Alimentos | | | | | | |

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 33 | PUNTAJE OBTENIDO | 33 | PORCENTAJE | 100% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy Bueno. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy Bueno | | | |

## TOTAL DE MANIPULADORAS

| | |
|---|---|
| De 1 a 49 raciones | 1 CAE - 1 si se requiere |
| De 50 a 150 raciones | 1 |
| De 151 a 400 raciones | 2 |
| De 401 a 600 raciones | 3 |
| De 601a 1000 raciones | 4 |
| De 1001 a 1500 raciones | 5 |
| De 1501 a 2500 raciones | 6 |

No. de Manipuladoras en el sitio: 2

Observaciones: se evidencia dos (2) manipuladoras de alimentos en sitio. se entregan 26 complementos jornada am y 259 jornada pm

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | Cumple |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | Cumple |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | Cumple |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | Cumple |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | Cumple |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajas grado alimentos o canastillas limpias), limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en la sede el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y normatividad de rotulado nutricional | 1 | |

## TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

## III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | 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 DE CUMPLIMIENTO DE MENUS**

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

## IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 11 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE. | 1 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos. | 1 | |
| 14 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 15 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato | 1 | |

**TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

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

## V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 16 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 17 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 18 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 19 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 20 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 21 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 22 | Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 23 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 24 | La sede cuenta con un lugar de suministro de agua para el uso por parte del manipulador de alimentos para actividades de limpieza y desinfección según se requiera. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 25 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 26 | 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 | |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 27 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 28 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 13 | PUNTAJE OBTENIDO | 13 | PORCENTAJE | 100% |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 29 | 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). | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 30 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 31 | 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 prácticas de manufactura. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 32 | Los productos 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 | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 33 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos 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). | N.O. | No se evidencia vehículo durante la visita. |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A. | PUNTAJE OBTENIDO | N.A. | PORCENTAJE | N.A. |

| VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 34 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 35 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB | 1 | |
| 36 | Se encuentra el formato de suplencias o repitencias en la carpeta respectiva. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 37 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR y folleto de la herramienta pa-estar al día de la UAPA | 1 | |
| 38 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede | N.A. | No se ha dado inicio a actividades de la estrategia de hábitos saludables. |
| 39 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | N.A. | No se ha realizado citación para creación de CAE. |
| 40 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

15C

| HAVERHILL Educación Alimentos Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>RACIÓN INDUSTRIALIZADA |
|---|---|

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100% |

| CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES |
|---|
| Se evidencia cumplimiento de los items observados. |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| NINGUNA. |

Nota. Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Ronso Reyes Gómez | NOMBRE | JENNA CABALLERO | NOMBRE | Yenny Cach |
| CARGO | Interventor de campo | CÉDULA | 1.102.354.879 | CARGO | Secretaria |
| FIRMA | | FIRMA | Jenna Caballero | FIRMA | |

COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NINO SECRETARIA ACADEMICA PICOFUESTA

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | Semana 2 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 27-01-2026 |
| Institución Educativa | Colegio Humberto Gómez Algrinis | Sede Educativa | Colegio Humberto Gómez Algrinis | | | Hora inicio | 7:30 am |
| Dirección | Cll 6 # 13-42 | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |
| Balanza – Marca | Ranger Quality Tools | Número de menú programado | 6 | | | Hora de terminación | 9:30 am |
| Balanza – Fecha de última calibración | 13-01-2025 | Número de menú entregado | 8 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Se presentaron intercambios | SI | X | NO | | NA | |
| Presentaron soporte de autorización | SI | X | NO | | NA | |

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Leche chocolate | 218 | 201 | 216 | 210 | 200 | C | 212 | 212 | 210 | 211,3 | 200 | C | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | muffin zanahoria | 46 | 47 | 43 | 45,3 | 40 | C | 51 | 55 | 58 | 54,6 | 50 | C | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | | | 100 | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | | 25 | |
| Fruta | Manzana | 127 | 132 | 135 | 130,6 | 118 | C | 135 | 130 | 128 | 131,3 | 118 | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | | |
| | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | | |

| | LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|---|
| Lácteo | OLJT | 16/04/26 | C |
| D. del Cereal | 22/01/26 | 10/02/26 | C |
| Dulces | | | |
| Fruta | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento de la maduración de la fruta. Se observa intercambio autorizado de menú, se entrega menú 8 por menú 6 por estado de

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | | Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú. |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Renso Reyes Gómez | Manipulador | JENNA CABALLERO B. |
| Firma del interventor | | Firma | JennaCaballero B. |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 8 | **FECHA DE LA VISITA** | 27/01/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | CRA 16 # 2-30 | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO HUMBER GÓMEZ NIGRINIS | | **SEDE EDUCATIVA** | COLEGIO HUMBER GÓMEZ NIGRINIS | |

**ALMACENAMIENTO**




**ENTREGA A BENEFICIARIOS**





**GRAMAJE**

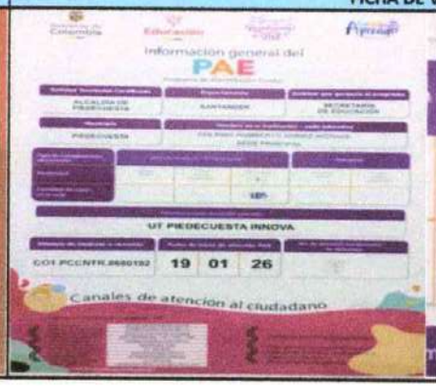


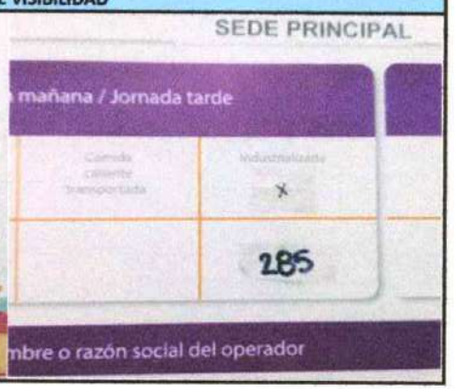







**FICHA DE VISIBILIDAD**



**UT PIEDECUESTA INNOVA**

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLANES SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

SEDE: CNCPO — MANIPULADOR(A): HUMBERTO GOMEZ MORENO

| | SEMANA DEL 1 AL 2 | | | | | SEMANA DEL 3 AL 9 | | | | | SEMANA DEL 12 AL 16 | | | | | SEMANA DEL 19 AL 23 | | | | | SEMANA DEL 26 AL 30 | | | | | Desinfección y Dosaje |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | | 10 ml (marcar 5 ml) |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | | 10 ml |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | X | | | | | 10 ml |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | X | | | | | 10 ml |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | 10 ml |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 ml |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | 10 ml |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | | alcohol al 70% (marcar los días) |
| | hipoclorito al 5.25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**

| SEMANA | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | | |
| | CARRO RECOLECTOR | | | | | | | | | | DISPOSICION PARA ANIMALES | | | | | OTRAS: | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | | X | | | | | | | | |
| | CARRO RECOLECTOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | |
| | CARRO RECOLECTOR | | | | | | | | | | REOCUA | | | | | OTRAS: | | | | | | | | | | |

*Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final.*

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA*

**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS**

| SEMANA | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | |

*Marcar como: (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer día de labores de cada semana. (NA): No Aplica*

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA*

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Supervisado Por | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Powered by CamScanner

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico · Aprender · UT Piedecuesta Innova | | | | | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | |
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | | **CONTRATO:** | CO1.PCONTR.8680192 | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | | **MES:** | ENERO | |
| **INSTITUCIÓN:** | COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS | | | **SEDE EDUCATIVA:** | COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS SEDE PRINCIPAL | | |
| **PERIODO** | 19 al 31 de Enero de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RI | **COBERTURA:** | 143 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| DESINFECTANTE HIPOCLORITO | 1000 ml | 2 | 2 | |
| JABON EN POLVO | 500 g | 2 | 2 | |
| BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE | U | 2 | 2 | |
| BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE | U | 2 | 2 | |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 2 | 2 | |
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 3 | 3 | |
| TAPABOCAS | U | 0 | 0 | |
| JERINGA | U | 1 | 1 | |
| ASPERSOR | U | 1 | 1 | |
| ESCOBA | U | 1 | 1 | |
| TRAPERO | U | 1 | 1 | |
| RECOGEDOR | U | 1 | 1 | |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O ENCARGADO DE LA INSITUCIÓN QUE RECIBE: | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Jinna Caballero B. | **NOMBRE COMPLETO:** Yerdan Pineda |
| **CARGO:** Manipuladora | **CARGO:** Transportador conductor |
| **FIRMA:** JinnaCaballero B. | **FIRMA:** |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Escuela Normal Superior | | | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA |
| Sede Educativa | Escuela Normal Superior | Área | Urbana X | | Rural | Fecha Visita | 27-01-26 |
| Dirección | Calle 5 # 15-60 | Horario de entrega | 12:00 m | | | Hora inicio | 10:00 am |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | | Hora de terminación | 2:00 pm |
| | | No. de Beneficiarios según cobertura | 329 | | | No. De beneficiarios atendidos | 329 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | | NO | X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | | | | |
| No de visita | 1 | Visita técnica | X | | Seguimiento posible caso de ETA | | Visita SPQR/CAP | | Tipo de la modalidad entregada | RPS: AM-PM | ALMUERZO X |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Karen Juliana Hernandez Hernandez<br>Manipuladora de alimento | | | | Nombre del interventor de campo | Renso Reyes Gómez | | | | | |

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 66 | PUNTAJE OBTENIDO | 65 | PORCENTAJE | 98,48%. | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy Bueno. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno |

| TOTAL DE MANIPULADORAS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | 1 | Según Pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | Observaciones: se evidencian cuatro (4) manipuladoras de alimentos en sitio. |
| De 76 a 150 raciones | 2 | | | |
| De 151 a 300 raciones | 3 | | | |
| De 301 a 500 raciones | 4 | | 4 | |
| De 501 a 750 raciones | 5 | | | |
| De 751 a 1000 raciones | 6 | | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 7 | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está 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 | Cumple |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | NC | se evidencian sifones con rejillas que no son antinsectos las áreas del servicio no se encuentran separadas de las demas en área de lavado. |
| C | 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 | Instalaciones electricas de luminarias facilitan la acumulación de polvo. |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 100%. |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | 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. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | 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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. | 1 | |
| 9 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100%. |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 10 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 11 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 12 | 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. | 1 | |
| 13 | 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. | 1 | |
| 14 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 15 | 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. | 1 | |
| 16 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador. | 1 | |
| 17 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | 1 | |
| 18 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100%. |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 19 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 20 | Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza). | 1 | |
| 21 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados. | 1 | |
| 22 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100 %. |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 23 | 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. | 1 | |
| 24 | 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 | |
| 25 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 26 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 27 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |
| 28 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 29 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 30 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | N.O. | Se se observa personal ajeno al comedor en el servicio. |
| 31 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. | 1 | |
| 32 | Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

## VI. PLAN DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 33 | Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 34 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) | 1 | |
| 35 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 36 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 37 | 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. | 1 | |
| 38 | 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. | 1 | |
| 39 | La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 40 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 41 | Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa. | 1 | |
| 42 | Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas | 1 | |
| 43 | Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente | 0 | Se observa acumulación de polvo en marcos de ventanas, no se realiza limpieza al techo, ni sobre vigas por ser muy altos de difícil limpieza. |
| 44 | No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 45 | 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. | 1 | |
| 46 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: | 1 | 15 de enero de 2026 realizado por Sanitizamos. |
| 47 | Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 48 | El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural) | 1 | |

### MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 49 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 50 | La clasificación 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. | 1 | |
| 51 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 52 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 1 | |
| 53 | Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 54 | Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 55 | 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 última fumigación. | 1 | 15 de enero de 2026 por Sanitizamos. |
| 56 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 57 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |

**TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 24 | PORCENTAJE | 96,00 % |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 58 | 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). | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 59 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 60 | 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 prácticas de manufactura. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 61 | 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. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita |
| 62 | 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). | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A. | PUNTAJE OBTENIDO | N.A. | PORCENTAJE | N.A. |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 63 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | 1 | Fecha última visita: 07-03-2025<br>% Cumplimiento: 96,5 %.<br>Concepto: Favorable |
| 64 | 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. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza). | 1 | |
| 65 | Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas. | 1 | |

**TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

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

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 66 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 67 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB. | 1 | |
| 68 | Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

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

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 69 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 70 | Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100% |

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 71 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado. | 1 | |
| 72 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa. | N.A | No se ha dado inicio a las actividades de la estrategia de hábitos saludables. |
| 73 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | N.A. | No se ha realizado la convocatoria para la conformación del CAE |
| 74 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100% |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento, se observa oportunidad de mejora en cuanto a profundizar las actividades de limpieza y desinfección mensuales ya que se observo en marcos de ventanas acumulaciones de polvo y suciedad.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Renso Reyes Gomez | NOMBRE | Karen Hernández | NOMBRE | Maria Luisa Rios |
| CARGO | Interventor de Campo | CÉDULA | 1005326178 | CARGO | Enlace PAE |
| FIRMA | | FIRMA | | FIRMA | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | Semana 2 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 27-01-2026 |
| Institución Educativa | Escuela Normal Superior | Sede Educativa | Escuela Normal Superior | | | Hora inicio | 10:00 am |
| Dirección | Calle 5 # 15-60 | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |
| Balanza: Marca | Range/ Quality Tools | Número de menú programado | 7 | Se presentaron intercambios | SI | NO X | NA |
| Balanza: Fecha de última calibración | 13-01-2026 | Número de menú entregado | 7 | Presentaron soporte de autorización | SI | NO | NA X |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 | 2 | 3 | 4 | 5 X | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

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

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | Pechuga asada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 61 | 58 | 63 | 60,6 | 55 | C |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | Espaguetis rápidos (arroz) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 152 | 191 | 173 | 172 | 140 | C |
| Tubérculo | Croquetas de plátano | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 64 | 62 | 67 | 64,3 | 60 | C |
| Verdura | Ensalada con naranja | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 92 | 95 | 91 | 92,6 | 90 | C |
| Jugo | Jugo de piña. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 241 | 238 | 243 | 240,6 | 200 | C |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | | | 100 | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | | 25 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | 5 / 0 | |

| LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | | Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú. |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Renzo Rojas Gómez | Manipulador | Karen Hernández |
| Firma del interventor | | Firma | |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | | | | | |
| Fecha de la visita: | 27-01-2026 | Institución educativa: | Escuela Normal Superior | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | Escuela Normal Superior | No Servicios | 329 | | | | X |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Menú 7: Pechuga sudada, espaguetis napolitanos, monedas de plátano, envuelada con mango, jugo de piña.

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Platano verde | Asociación de Pequeños Productores de Suba | N.A. | N.A. | kg | N.A. | 46,06 | 46,06 | 0 | C | C | C | C |
| Pasta espagueti | La Nieve | 413 | 10/OCT/26 | g | N.A. | 20727,5 | 20750 | 0 | C | C | C | C |
| Mango | Asopeprosander | N.A. | N.A. | kg | N.A. | 16,45 | 16,45 | 0 | C | C | C | C |
| Pulpa de piña | Neofrut | 08 01 26 | JUL 2027 | kg | 4°C. | 19,74 | 19,75 | 0 | C | C | C | C |
| Cebolla Cabezona | Asopeprosander | N.A. | N.A. | kg | N.A. | 2,77 | 2,77 | 0 | C | C | C | C |
| Cebolla Junca | Asopeprosander | N.A. | N.A. | kg | N.A. | 5,76 | 5,76 | 0 | C | C | C | C |
| Lechuga | Asopeprosander | N.A. | N.A. | kg | N.A. | 20,94 | 20,94 | 0 | C | C | C | C |
| Pimentón | Asopeprosander | N.A. | N.A. | kg | N.A. | 3.10 | 3,10 | 0 | C | C | C | C |
| Tomate | Asopeprosander | N.A. | N.A. | kg | N.A. | 6,17 | 6,17 | 0 | C | C | C | C |
| Zanahoria | Asopeprosander | N.A. | N.A. | kg | N.A. | 11,61 | 11,61 | 0 | C | C | C | C |
| Leche en polvo | Fortileche | 10122,5 | 04/DIC/2026 | g | N.A | 4936,2 | 4940 | 0 | C | C | C | C |
| Pechuga Pollo | Macpollo | LB00126007 | 07 ENE 2027 | kg | 4°C. | 39,48 | 39,48 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 06/01/26 | 06/11/26 | ml | N.A. | 6250 | 6500 | 0 | C | C | C | C |
| Azúcar | JR. | 120125 | JUN 2027 | g | N.A. | 3950 | 4000 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | JR. | 220726 | No registra | g | N.A. | 985 | 1000 | 0 | C | C | C | C |
| Yogurth | La Mejor | 07AA01 | 12 MAR 26 | ml | 4°C | 1316 | 1400 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna | Nombre: Karen Hernández | Nombre: Renzo Reyes Gómez |
| | Documento: 1005326178 | Documento: 91 513 973 |
| | Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor de Campo |

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OPERADOR | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| FECHA DE LA VISITA | 27-01-26 | MUNICIPIO | | PIEDECUESTA | | COBERTURA | 32.9 |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Escuela Normal Superior | | | SEDE | Escuela Normal Superior | | |
| OBJETIVO | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| ALMUERZO | JUGO | Jugo de piña | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | Cumple. |
| | ALIMENTO PROTEICO | Pechuga Salada | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 | 7 | 8 | Aceptado | Cumple |
| | CEREAL | Espaguetis Napolitanos | 7 | 8 | 8 | 7 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | Cumple. |
| | VERDURA | Ensalada con mango | 8 | 8 | 8 | 9 | 8 | 7 | 8 | Aceptado | Cumple |

**CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Se evidencia Cumplimiento.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | |
|---|---|
| NOMBRE | Renzo Reyes Gómez |
| CARGO | Interventor de Campo |
| FIRMA | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 7 | **FECHA DE LA VISITA** | 27-01-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **DIRECCIÓN** | CLL 5 # 15-60 |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | ESCUELA NORMAL SUPERIOR | | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA NORAML SUPERIOR |

**ALMACENAMIENTO**



**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**




**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**



HAVERHILL

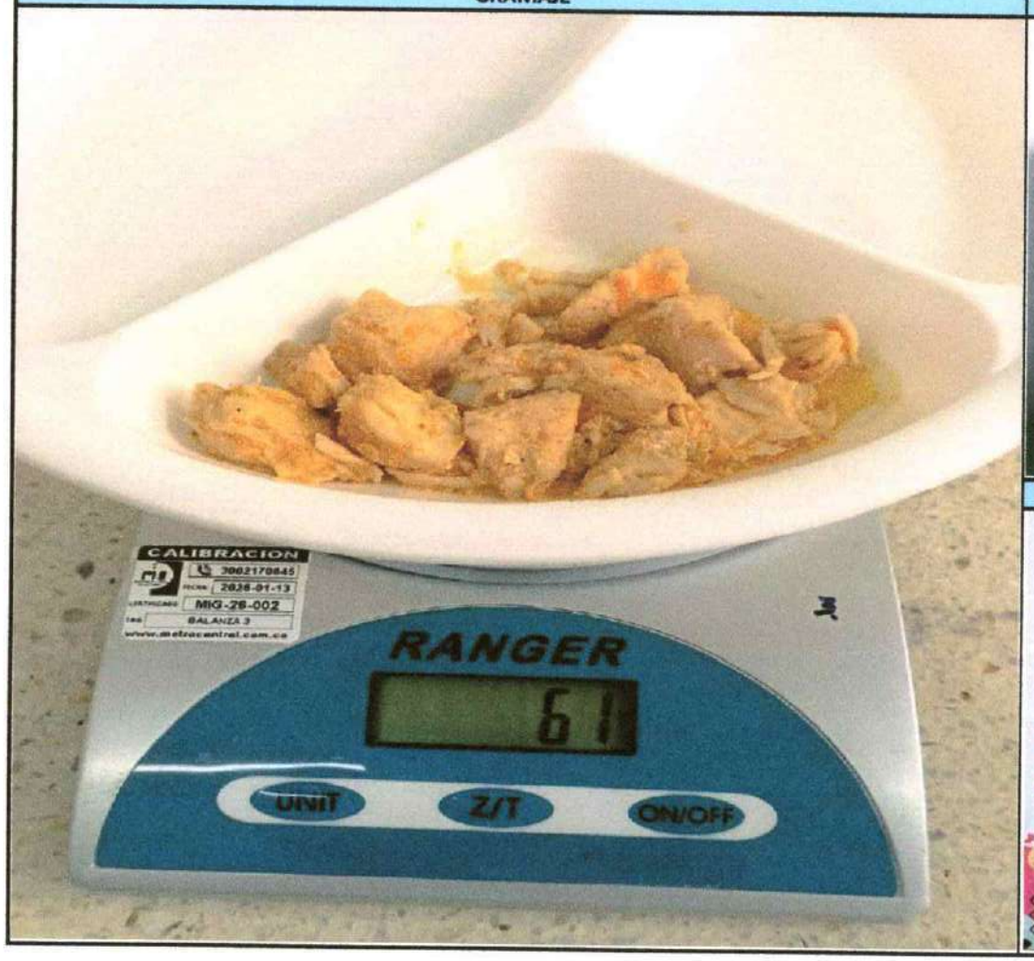
Alimentos para Aprender

Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 7 | **FECHA DE LA VISITA** | 27-01-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **DIRECCIÓN** | CLL 5 # 15-60 |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | ESCUELA NORMAL SUPERIOR | | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA NORAML SUPERIOR |

**GRAMAJE**




**ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO**



**FICHA DE VISIBILIDAD**



# UT PIEDECUESTA INNOVA

UT Piedecuesta Innova

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela Normal Superior

MES DE: Enero

| ITEM | SEMANA DEL: 1 AL 2 | SEMANA DEL: 5 AL 9 | SEMANA DEL: 12 AL 16 | SEMANA DEL: 19 AL 23 | SEMANA DEL: 26 AL 30 | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | | |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | |
| alimentos | | | | | | 1 | 5 |
| Mejane y utensilios | | | | | | 4 | 15 |
| Mesas, Mesones,area de almacenamiento | | | | | | 10 | 15 |
| Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras | | | | | | 10 | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos) | | | | | | 20 | 15 |
| Canastillas y Estibas, elementos de aseo | | | | | | 10 | 15 |
| nevera, estufa | | | | | | 10 | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | | | | | | 20 | 15 |
| Pisos, paredes, techo ventanas, puertas | | | | | | 20 | 15 |
| sillas y mesas / cada vez que cambien de turno | | | | | | 4 | 15 |
| Manos | | | | | | | |
| Producto Quimico Utilizado | hipoclorito al 5.25% | | | | | | |

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. SEMANA | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ordinarios (bolsa verde) | | | | | X X | |
| Disposición Final Ordinario | X CARRO RECOLECTOR X | DISPOSICION PARA ANIMALES : X | OTRAS: | | | |
| No utilizables (bolsa negra) | | | | | X X | |
| Disposición Final No utilizables | X CARRO RECOLECTOR | | | | | |
| Reciclaje (ajustado al residuo) | | | | | X X | |
| Disposición Final: reciclaje | X CARRO RECOLECTOR | RECICLA | OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA | | | |
| Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado) | | | | | | |
| disposicion final Quien recoje el aceite | FIRMA | FIRMA | FIRMA | FIRMA | FIRMA | |

*Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemada.*

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS SEMANA | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| presencia fisica de animales | | | | | NO NO | |
| excrementos y olor a orina de roedores | | | | | NO NO | |
| muebles, alimentos y elementos roidos | | | | | NO NO | |
| resto de cucarachas en el piso y equipos | | | | | NO NO | |
| ruido y chillido de animales en el dia | | | | | NO NO | |
| Pastas en guardasuarbas(Cebaderos) Presencia de plagas | | | | | NO NO | |

*Marcar (uno) (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica*

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | | | | | Karen H. | |
| Supervisado Por | Edwin Mauricio Suarez | | | | | |

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta innova **UT PIEDECUESTA INNOVA**

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Escuela Normal Superior piedecuesta

Mes: enero

| | Analisis Organoléptico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Parametro | Semana 1 | | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 5 26 al 30 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Olor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | |
| Sabor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | |

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

| | Analisis Fisico -quimico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cloro libre residual (0.3-2ppm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Karen Hernandez

Cargo: Manipuladora de alimentos

Powered by CamScanner

173

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gobierno de Colombia · Educación · Alimentación Escolar · Aprender · UT Piedecuesta Innova | | | | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | |
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | ENERO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA almuerzo | | | |
| **PERIODO** | 19 al 31 de Enero de 2026 | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RPS | **COBERTURA:** | 175 | |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C. Cumple - NC No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 13 | 13 | C |
| ESPONJA PLASTICA | U | 6 | 6 | C |
| ESPONJA VERDE | U | 6 | 6 | C |
| JABON DE LOZA | 350 g | 5 | 5 | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 4 | 4 | C |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 2 | 2 | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 3 | 3 | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 2 | 2 | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 2 | 2 | C |
| PAPEL HIGIENICO | U | 3 | 3 | C |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 | C |
| ALCOHOL | 240 ml | 3 | 3 | C |
| BRILLO | U | 2 | 2 | C |
| GUANTES DE ASEO NEGRO | U | 1 | 1 | C |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 | C |
| CEPILLO LARGO | U | 1 | 1 | C |
| CEPILLO CORTO | U | 1 | 1 | C |
| ESCOBA | U | 2 | 2 | C |
| RECOGEDOR | U | 1 | 1 | C |
| TRAPERO | U | 1 | 1 | C |
| ASPERSOR | U | 1 | 1 | C |
| JERINGA | U | 1 | 1 | C |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 20 | | |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Karen Hernandez | **NOMBRE COMPLETO:** Yeison Cuadros |
| **CARGO:** manipuladora alimentos | **CARGO:** Transportador |
| **FIRMA:** Karen Hernandez | **FIRMA:** |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** | |
| **NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:** | |
| **CARGO:** | |
| **FIRMA:** | |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Institucion Educativa San francisco | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Municipio | PIEDECUESTA | | |
| Nombre sede | Escuela Rural Blanquiscal | | | Área | Urbana — | Rural X | |
| Dirección | vereda Blanquiscal | Fecha Visita | 28/01/26 | Hora de inicio | 08:00 am | | |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | Hora de terminación | 09:30am | | |
| Hora de consumo | 09:00 am | Hora de entrega publicada | 09:00 am | No. De beneficiarios por cobertura | 50 | No. De beneficiarios atendidos | 50 |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI — NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | N.A | | | | |
| No. de Visita | 1 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | — | Visita SPQR | — |
| Nombre de quien atiende la visita: | Claudia Patricia Rojas | Nombre del interventor de campo | Pedro del Arcudo Diaz | | | | |
| Cargo | Manipuladora de Alimentos | | | | | | |

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO —

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 33 | PUNTAJE OBTENIDO | 33 | PORCENTAJE | 100% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy bueno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy Bueno | | | |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 49 raciones | 1 CAE - 1 si se requiere | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 50 a 150 raciones | X | 1 | Se evidencia (1) manipuladora de alimentos en sitio. |
| De 151 a 400 raciones | 2 | | |
| De 401 a 600 raciones | 3 | | |
| De 601a 1000 raciones | 4 | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 5 | | |
| De 1501 a 2500 raciones | 6 | | |

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | Cumple |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | Cumple |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | Los complementos son almacenados en un pasillo de la sede educativa. |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | Cumple |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | Cumple |

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajas grado alimentos o canastillas limpias), limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en la sede el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y normatividad de rotulado nutricional | 1 | |

**TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO**

| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

## III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado). | 1 | Se evidencia arrastre de menú informado, y intercambio autorizado, de mango por ciruela. |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | 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 DE CUMPLIMIENTO DE MENUS**

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

## IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 11 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE. | 1 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos. | 1 | |
| 14 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 15 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato | 1 | |

**TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

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

## V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 16 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 17 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 18 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 19 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 20 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 21 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 22 | Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 23 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 24 | La sede cuenta con un lugar de suministro de agua para el uso por parte del manipulador de alimentos para actividades de limpieza y desinfección según se requiera. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>RACIÓN INDUSTRIALIZADA |
|---|---|

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 25 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 26 | 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 | |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 27 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 28 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 13 | PUNTAJE OBTENIDO | 13 | PORCENTAJE | 100% |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 29 | 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). | N.O | No se observa Vehiculo |
| 30 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 31 | 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 prácticas de manufactura. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 32 | Los productos 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 | N.O | No se observa Vehiculo |
| 33 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos 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). | N.O | No se observa Vehiculo |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |

| VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 34 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 35 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB | 1 | |
| 36 | Se encuentra el formato de suplencias o repitencias en la carpeta respectiva. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 37 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR y folleto de la herramienta pa-estar al día de la UAPA | 1 | |
| 38 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede | N.A | No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables este periodo. |
| 39 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | N.A | No se ha realizado reunion Para conformacion de comite C.A.E |
| 40 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100% |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES**

Se realiza visita tecnica de interventoria, y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se aplica encuesta a la docente encargada de la Sede, y a los estudiantes.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Pedro Nel Arevalo | NOMBRE | Claudia Patricia Ro | NOMBRE | Nohemi Cabrera C |
| CARGO | Interventor. | CÉDULA | 1192757610 | CARGO | docente CAE |
| FIRMA | | FIRMA | | FIRMA | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 2 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 28/01/26 |
| Institución Educativa | Institución educativa san francisco | Sede Educativa | Escuela Rural Blanquiscal | | | Hora inicio | 08:00 am |
| Dirección | Vereda Blanquiscal | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | Hora de terminación | 09:30 am |
| Balanza: Marca | Zanger | Número de menú programado | 8 | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| Balanza: Fecha de última calibración | 13/01/26 | Número de menú entregado | 7 | Se presentaron intercambios | SI X NO — NA — | | |
| | | | | Presentaron soporte de autorización | SI X NO — NA — | | |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 | 2 | 3 X | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

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

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | leche entera | | | | | 200 | | 208 | 207 | 211 | 209 | 200 | C | 222 | 221 | 225 | 222 | 200 | C | | | | | 200 | | | | | 200 | | |
| D. del Cereal | muffin de chocobanano | | | | | 40 | | 52 | 51 | 54 | 52 | 50 | C | 70 | 71 | 73 | 71 | 70 | C | | | | | 100 | | | | | 100 | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | 25 | | |
| Fruta | Ciruela. | | | | | | | 107 | 104 | 109 | 107 | 105 | C | 124 | 129 | 126 | 126 | 126 | C | | | | | | | | | | | | |
| | | | CUMPLE | | | | | | | CUMPLE 3 | | | | | | CUMPLE 3 | | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | | |
| | | | NO CUMPLE | | | | | | | NO CUMPLE 0 | | | | | | NO CUMPLE 0 | | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | |

| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|---|
| Lácteo | 9 | 30/Mar/2026 | C |
| D. del Cereal | 21/01/2026 | 09/07/2026 | C |
| Dulces | | | |
| Fruta | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en gramaje, y se evidencia arrastre de menú, se entrega menú 7 Por menú 8, autorizado, por maduración de la fruta, se evidencia intercambio autorizado de mango Por ciruela

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI — | NO X | N.A. — | Especifique en cuales preparaciones: | No se realizaron cambios en el menú. | | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI — | NO — | N.A. X | | | | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Pedro Nel Arevalo Diaz | Manipulador | Claudia Patricia Rojas |
| Firma del interventor | | Firma | |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL

Alimentos para Aprender

Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 7 | **FECHA DE LA VISITA** | 28/01/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA BLANQUISCAL | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL BLANQUISCAL | |

## ALMACENAMIENTO

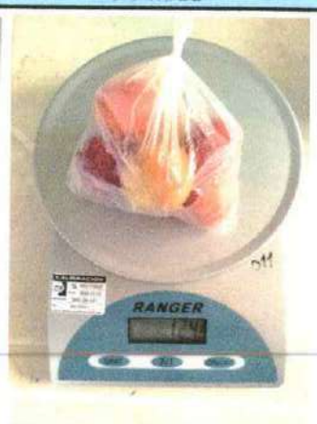


## ENTREGA A BENEFICIARIOS



## GRAMAJE







## FICHA DE VISIBILIDAD






18°

UT P'edecuesta .nnova

# UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Bianquisca

MES DE: Enero

| ITEM | SEMANA DEL: 19-23 | SEMANA DEL: 26-30 | SEMANA DEL: | SEMANA DEL: | SEMANA DEL: | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | | |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | CUANTO (ml) x 1L de agua | TIEMPO (min) |
| Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento | ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ | ✓ ✓ | | | | 10 ml, mesas 5 ml | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa) | ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ | ✓ ✓ | | | | 10 ml | 15 |
| Canastillas y Estibes, elementos de aseo | ✓ | | | | | 10 ml | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | ✓ | | | | | 10 ml | 15 |
| Paredes | ✓ | | | | | 10 ml | 15 |
| Techos | ✓ | | | | | 10 ml | 15 |
| Ventanas y puertas | ✓ | | | | | 10 ml | 15 |
| Manos | ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ | ✓ ✓ | | | | alcohol al 70% (marcar los dias) | |
| Producto Químico Utilizado | hipoclorito al 5.25% | | | | | | |

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. SEMANA | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| Ordinarios (bolsa verde) | X | | | | |
| Disposición Final Ordinario | X CARRO RECOLECTOR | DISPOSICION PARA ANIMALES | OTRAS: | | |
| No utilizables (bolsa negra) | X | | | | |
| Disposición Final No utilizables | X CARRO RECOLECTOR | | | | |
| Reciclaje (ajustado al residuo) | X | | | | Pasan y recoge el residuo |
| Disposición Final: reciclaje | CARRO RECOLECTOR | RECICLA | OTRAS: X | | |

*Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final.*

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS SEMANA | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| presencia fisica de animales | NO NO NO NO NO | NO NO | | | | |
| excremento y olor a orina de roedores | NO NO NO NO NO | NO NO | | | | |
| muebles, alimentos y elementos roidos | NO NO NO NO NO | NO NO | | | | |
| resto de cucarachas en el piso y equipos | NO NO NO NO NO | NO NO | | | | |
| ruido y chillido de animales en el dia | NO NO NO NO NO | NO NO | | | | |
| rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas | NO NO NO NO NO | NO NO | | | | |

*Marcar como (O) Observada y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica*

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | Clavdia | Claudia | | | | |
| Supervisado Por | | | | | | |

Powered by CamScanner

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Patrimonio de Nte · Alimentos Aprender · UT Piedecuesta Innova | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | | | | |
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | ENERO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | IE SAN FRANCISCO | | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA RURAL BLANQUISCAL | | |
| **PERIODO** | 19 al 31 de Enero de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RI | **COBERTURA:** | 50 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| DESINFECTANTE HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 ✓ | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 1 | 1 ✓ | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE | U | 1 | 1 ✓ | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE | U | 1 | 1 ✓ | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 ✓ | C |
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 3 | 3 ✓ | C |
| TAPABOCAS | U | 0 | 0 | C |
| JERINGA | U | 1 | 1 ✓ | C |
| ASPERSOR | U | 1 | 1 ✓ | C |
| ESCOBA | U | 1 | 1 ✓ | C |
| TRAPERO | U | 1 | 1 ✓ | C |
| RECOGEDOR | U | 1 | 1 ✓ | C |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O ENCARGADO DE LA INSITUCIÓN QUE RECIBE: | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Claudia Patricia Rojas | **NOMBRE COMPLETO:** Fernando Serrano |
| **CARGO:** Manipuladora de Alimentos | **CARGO:** Transportador Transporte |
| **FIRMA:** | **FIRMA:** |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Instituto Luis Carlos Galan Sarmiento. | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Municipio | PIEDECUESTA | | |
| Nombre sede | Centro Educativo Integrado Alfa y Omega | | | Área | Urbana X | Rural | |
| Dirección | Cra 1W 240- 40 | Fecha Visita | 28-01-2025 | Hora de inicio | 7:00am | | |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | Hora de terminación | 9:00 am | | |
| Hora de consumo | 7:30 | Hora de entrega publicada | 7:30 | No. De beneficiarios por cobertura | 418 | No. De beneficiarios atendidos | 281 |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | | |
| No. de Visita | 1 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | | Visita SPQR | |
| Nombre de quien atiende la visita: | Nerolis Patricia Sierra Zambrano | Nombre del interventor de campo | Renso Reyes Gomez | | | | |
| Cargo | Manipuladora de Alimento | | | | | | |
| ¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? | | | | SI | | NO | |

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 33 | PUNTAJE OBTENIDO | 33 | PORCENTAJE | 100% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy Bueno. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy Bueno | | | |

## TOTAL DE MANIPULADORAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 49 raciones | 1 CAE - 1 si se requiere | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: Se evidencian dos (2) manipuladoras de alimentos en sitio. se entregan 281 complemento jornada am y 137 jornada pm |
| De 50 a 150 raciones | 1 | | |
| De 151 a 400 raciones | 2 | | |
| De 401 a 600 raciones | 3 | | |
| De 601a 1000 raciones | 4 | 2 | |
| De 1001 a 1500 raciones | 5 | | |
| De 1501 a 2500 raciones | 6 | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | Cumple |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | Cumple |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | Cumple |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | Cumple |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | Cumple |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajas grado alimentos o canastillas limpias), limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en la sede el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y normatividad de rotulado nutricional | 1 | |

## TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

| HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA |
|---|---|

## III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | 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 DE CUMPLIMIENTO DE MENUS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100% |

## IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 11 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE. | 1 | |
| 12 | 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 | |
| 13 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos. | 1 | |
| 14 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 15 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100% |

## V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 16 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 17 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 18 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 19 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 20 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 21 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 22 | Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 23 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 24 | La sede cuenta con un lugar de suministro de agua para el uso por parte del manipulador de alimentos para actividades de limpieza y desinfección según se requiera. | 1 | |