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	16 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.	0	Se evidencian ventanas rotas en área de preparación de alimentos y bodega de almacenamiento de materia prima

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	92,00%.

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 ultima visita: 04/06/2025 % Cumplimiento: 95,5% 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.	0	No se evidencia extintor en sitio
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	1	PORCENTAJE	50.00%

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.	La institución Educativa no ha realizado convocatoria para la conformación del comité 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 del 95,45% de los ítems evaluados obteniendo una calificación muy bueno
Se observa oportunidad de mejora en cuanto a que se evidencian neveras y muebles en desuso en area de comedor, los vidrios de las ventanas en área de preparación y bodega de materias primas se encuentran rotos y pueden permitir el ingreso de plagas y son un peligro potencial de contaminación de los complementos y no se evidencia extintor en el comedor escolar

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	Leidy Viviana Florez	NOMBRE	Leidy N. Paredes
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1098610011 Bmanga	CARGO	Docente.
FIRMA		FIRMA	Leidy V. florez.	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	06-02-2026
Hora inicio	7:00 am						
Institución Educativa	Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza	Sede Educativa	Escuela Rural Las Colinas				
Hora de terminación	11:00 am						
Dirección	Vereda Las Colinas	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger Quality Tools	Número de menú programado	15	Se presentaron intercambios	SI		NO X NA
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de autorización	SI		NO NA X

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

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 | 2 X | 3 | 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	Leche Achocolatada	221	219	223	221	200	C	245	241	243	243	200	C	244	244	240	242,6	200	C												
Proteico	Arepa rellena con Carne	116	107	106	109,6	75	C	123	119	121	121,6	90	C	153	148	150	150,5	115	C												
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																															
Lácteo						200						200						200						200						200	
D. del Cereal						40						50						70						100						100	
Dulces						15						15						20						25						25	
Fruta																															
						CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE						CUMPLE	
						NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE						NO CUMPLE	

LOTE	F.V.	C/NC

OBSERVACIONES: Se evidencia Cumplimiento, se observa arrastre de menú autorizado por maduración fruta (mango) de menú 12 y maduración tubérculo de menú 14 se entrega menú 13 por menú 15

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	Leidy Viviana Flórez
Firma del interventor		Firma	Leidy V. Flórez.

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

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	06-02-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	128
INSTITUCION EDUCATIVA	Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza	SEDE	Escuela Rural Las Colinas		
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	Leche Achocolatada	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Arepa rellena con Carne	8	9	9	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Reno 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 Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

ENTIDAD TERRITORIAL:						Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	06-02-2026	Institución educativa:	Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza				X		
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Escuela Rural Las Colinas	No Servicios	128				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 13: Leche achocolatada, arepa rellena con carne

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	
Harina de maiz	Arepa - Repa	104	23 NOV 26	g	N.A.	6440	6500	0	C	C	C	C
Ajo	Asociación de pequeños productores	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,13	0,13	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	Ajopepro	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,40	0,40	0	C	C	C	C
Pimenton	Ajopepro	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,45	0,45	0	C	C	C	C
Tomate	Ajopepro	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,48	0,48	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fortileche	041225	05/DIC/2026	g	N.A.	2166	2280	0	C	C	C	C
Carne de cerdo	La Carnicería Butcher Shop	3260120	10/02/2026	Kg	4°C	8,02	8,02	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	26/01/2026	26 11 2026	mL	N.A.	1570	1750	0	C	C	C	C
Azúcar	JR	28/01/26	28/ENE/2026	g	N.A.	865	1000	0	C	C	C	C
Chocolate	Colonial	188 01	JUL 2026	g	N.A.	1665	1750	0	C	C	C	C
Sal	JR	220726	No registra	g	N.A.	255	800	0	C	C	C	C

Observaciones :

se evidencia cumplimiento.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	Nombre: Leidy Viviana Flórez	Nombre: Rondo Reyes Gómez
	Documento: 1098610011 Bucaramanga	Documento: 91513973
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de Campo.

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	06-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LAS COLINAS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LAS COLINAS	

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**	13	**FECHA DE LA VISITA**	06-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LAS COLINAS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LAS COLINAS	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



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 Los Colinas

MES DE: Febrero

ITEM	SEMANA DEL: 2 AL 6	SEMANA DEL: AL	SEMANA DEL: AL	SEMANA DEL: AL	SEMANA DEL: AL	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	X X X X X					1	5
Mejana y utensillios	X X X X X					4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X X					10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,gameras	X X X X X					10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X X X X X					20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X					10	15
nevera, estufa	X X					10	15
Baños y tanque de almacenmiento						20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X					20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X X X X X					4	15
Manos	X X X X X						
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	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X X X X X					Recogen los Jueves.
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X	DISPOSICION PARA ANIMALES : X	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)	X X X X X					
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR X					
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X X 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 física de animales	NO					Ninguna.
excremento y olor a orina de roedores	NO					
muebles, alimentos y elementos roidos	NO					
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO					
ruido y chillido de animales en el dia	NO					
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	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	Lady F					Manipuladora
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 Las Colinas

Mes: Febrero.

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (2 - 6)					Semana 2					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	1	1	1																				
Sabor	1	1	1	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: Leidy Viviana Florez F.

Cargo: Manipuladora de Alimentos.

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Alcaldía · UT Piedecuesta nnova					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:	FEBRERO		
INSTITUCIÓN:	COLEGIO MAESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA			SEDE EDUCATIVA:	ESCUELA RURAL LAS COLINAS		
PERIODO:	1 al 28 de Febrero de 2026			TIPO COMPLEMENTO:	RPS	COBERTURA:	128

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN (Cumple / NO Se cumple)
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	18	18	
ESPONJA PLASTICA	U	3	3	
ESPONJA VERDE	U	3	3	
JABON DE LOZA	350 g	8	8	
JABON EN POLVO	500 g	6	6	
HIPOCLORITO	1000 ml	4	4	
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	2	2	
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	
PAPEL HIGIENICO	U	2	2	
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	
ALCOHOL	240 ml	2	2	
BRILLO	U	1	1	
KIT DE VISITANTE (Bata Azul, Tapabocas, Gorro)	U	1	1	
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	
BAJA OLLAS	U	2	2	
MECHERA	U	1	1	
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Leidy Viviana Florez F.	**NOMBRE COMPLETO:** Diego Molina Diaz
CARGO: Manipuladora de Alimentos	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Leidy V. Florez	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:	
CARGO:	
FIRMA:	

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	C. Agroecologico Holanda Bachiller	Área	Urbana	—	Rural	X	Fecha Visita	06/02/26	
Dirección	Vereda Holanda	Horario de entrega					Hora inicio	08:00 am	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	01:30 Pm	
		No. de Beneficiarios según cobertura	320				No. De beneficiarios atendidos	320	

Reporta casos de atención prioritaria	SI	—	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.					
No de visita	2	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	Milena Mendoza Suarez Manipuladora de alimentos			Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arcuelo 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	72	PUNTAJE OBTENIDO	71	PORCENTAJE	98.51%	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
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia 4 manipuladoras de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	X 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.	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.	N.C	Se evidencian manchas en la pared del area de almacenamiento y preparacion, se requiere mantenimiento de Pintura.
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.	0	Se evidencia faltantes en cucharas y vasos para el servido, las Sras tienen que lavar algunos.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88.88%

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 Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
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. 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, Por que 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 Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
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).	1	
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1	
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.	1	
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.	1	
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).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

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: 75.5%
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 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.	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 han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables este Periodo en la institucion educativa
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 reunion para la 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 98.51% de los items evaluados, se hace observacion de completar en el menaje la cantidad ole cubiertas (cucharas y vasos) los cuales no alcanzan y se evidenco que las sras manipuladoras tienen que lavar algunas para completar, se aplica encuesta a la coordinadora, 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 Del Arriulo	NOMBRE	Milena Mendoza Suarez	NOMBRE	Orlando Camacho
CARGO	Interventor	CÉDULA	27978569	CARGO	Rector.
FIRMA		FIRMA	Milena	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	06/02/26
Institución Educativa	Colegio Agroecologico Holanda	Sede Educativa	Colegio Agroecologico Holanda Bachiller			Hora inicio	08:00 am
Dirección	vereda Holanda	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			Hora de terminación	01:30 Pm
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	15	Se presentaron intercambios	SI — NO X NA —	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	15	Presentaron soporte de autorización	SI — NO — NA X		

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

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1, 2, 3, 4, 5, 6, X, 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	Tyllenda de pollo salteada con salsa de cebolla																			65	57	59	57	50	C	68	61	60	63	55	C
Leguminosa	Arveja																			173	170	104	109	75	C	126	121	120	122	120	C
Cereal	Arroz blanco																			129	130	126	128	125	C	143	140	145	143	140	C
Tubérculo	Maduro cocido																			62	65	61	63	60	C	101	109	105	105	100	C
Verdura	ensalada de repollo, cebolla y lechuga																			78	75	71	75	70	C	133	127	116	123	90	C
Jugo	Sorbete de mango.																			200	200	220	207	200	C	220	200	210	210	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						CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE	6					CUMPLE	6	
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0	

LOTE	F.V.	C/NC

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	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arévalo Díaz	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 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:	06/02/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda				—	—	X
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Colegio Holanda Bachiller	No Servicios	320				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Julianas de Pollo salteadas con sabor Naranja, Arveja, Arroz blanco, Maduro cocido, ensalada de zanahoria, cebolla, y lechuga, y sorbete de mango.

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	2420	2420	0	C	C	C	C
Platano maduro	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	46530	46530	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Fortilac	19/01/2026	19/Jul/2026	g	N.A	19550	20000	0	C	C	C	C
Limon Para ensalada	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	640	640	0	C	C	C	C
Naranja Para Proteina	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	5330	5330	0	C	C	C	C
Pulpa de mango	Neo fruit	08 01 26	Jul/2027	kg	-1.1°C	19200	19200	0	C	C	C	C
Ajo	Asociacion P. Productores. S	N.A	NA	kg	N.A	340	340	0	C	C	C	C
cebolla cabezona	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	9640	9640	0	C	C	C	C
cebolla junca	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	4000	4000	0	C	C	C	C
cilantro	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	360	360	0	C	C	C	C
Lechuga	Asociacion P. Productores. S	N. A	N. A	kg	N.A	13750	13750	0	C	C	C	C
Perejil	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	710	710	0	C	C	C	C
Pimenton	Asociacion P. Productores. S	N. A	N.A	kg	N.A	1880	1880	0	C	C	C	C
Tomate	Asociacion P. Productores. S	N. A	N.A	kg	N.A	1200	1200	0	C	C	C	C
zanahoria	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	11290	11290	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fortileche	05 11 25	04/Nov/2026	g	N.A	4799	4940	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Mac Pollo	3001253449	10/Dic/2026	kg	1.8°C	33300	33300	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima.

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS		INTERVENTOR	
Milena			
Nombre:	Milena Mendoza Suarez	Nombre:	Pedro Nel Arévalo Díaz
Documento:	37979569	Documento:	1098670574
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Interventor de Campo.

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:	06/02/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda				—	—	X
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Colegio Holanda Bachiller	No Servicios	320				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Julianas de Pollo salteadas con Sabor naranja, Arveja, Arroz blanco, Maduro cocido, ensalada de zanahoria, cebolla, y lechuga, y Sorbete de mango.

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	
Arveja seca	JR	09/12/2025	09/Jun/2026	g	N.A	9740	9750	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	11/12/2025	11/10/2026	CC	N.A	5670	6000	0	C	C	C	C
Azucar	JR	21/01/2026	21/ene/2027	g	N.A	3200	3500	0	C	C	C	C
Paprika	Doña Julia	19/01/26	19/01/27	g	N.A	64	70	0	C	C	C	C
Pimienta	Doña Julia	06/01/26	06/01/27	g	N.A	32	40	0	C	C	C	C
Sal	JR	22 07 25	No registra	g	N.A	960	1000	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: 27928569	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo.

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender PCFM

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	06/02/26	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	320
INSTITUCION EDUCATIVA	Colegio Agroecologico Holanda	SEDE	colegio Agroecologico Holanda Bachiller		
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	Sorbete de mango	9	9	9	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Jubencas de Pollo sal teadas con sabor Naranja	9	9	9	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Arroz Blanco	9	9	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	VERDURA	Ensalada de zanahoria cebolla y Lechuga.	8	8	8	9	8	8	8	Aceptado	Cumple.

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en Prueba organoleptica

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
NOMBRE	Pedro Nel Arevalo Diaz
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**	15	**FECHA DE LA VISITA**	06-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA HOLANDA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA		**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA BACHILLER	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

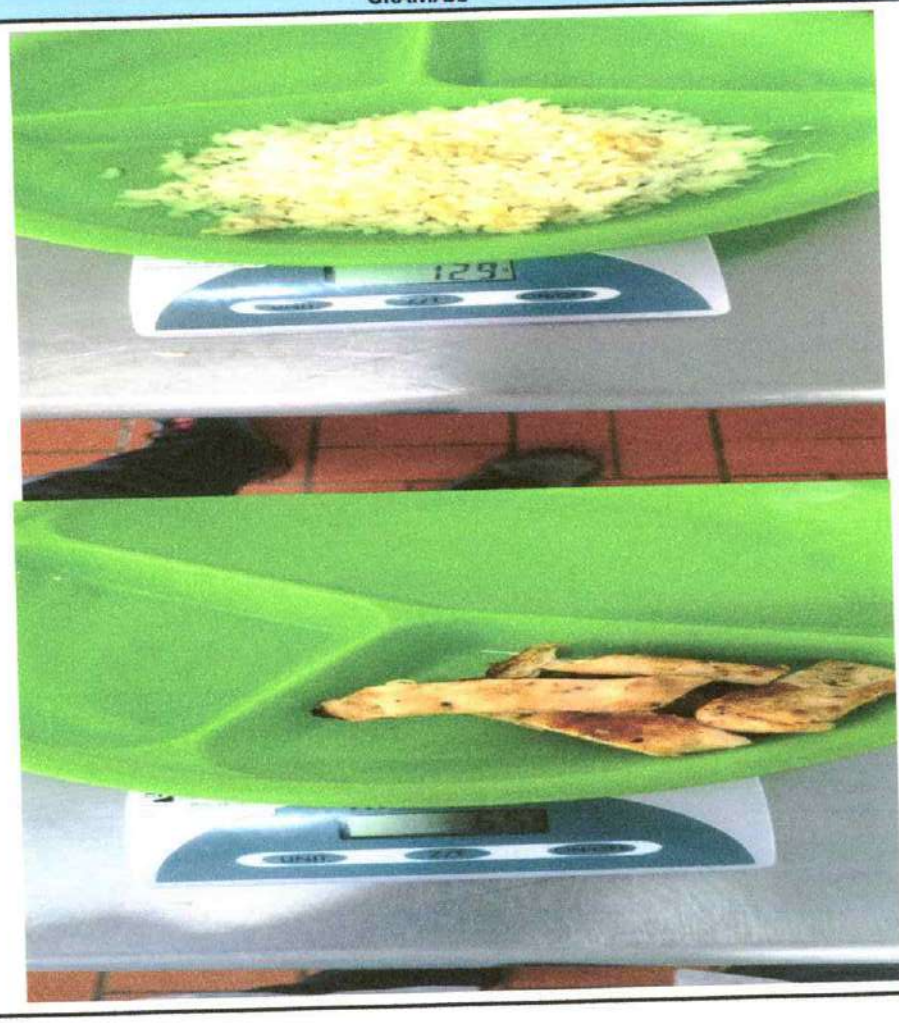


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	15	**FECHA DE LA VISITA**	06-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA HOLANDA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA			**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA BACHILLER

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Colegio Holanda Bachillerato

MES DE: Febrero

ITEM	SEMANA DEL: 2 AL 6					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					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	CLORO [ml] x 1L de agua	TIEMPO [min]
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
alimentos	X	X	X	X	X																					1	5
Mejane y utensillos	X	X	X	X	X																					4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X	X	X	X	X																					10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X	X	X	X	X																					10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X	X	X																					20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo					X																					10	15
nevera, estufa	X	X	X	X	X																					10	15
Baños y tanque de almacenmiento		X																								20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X	X	X	X	X																					20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X	X	X																					4	15
Manos	X	X	X	X	X																						
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	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X	X																					
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:															
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X	X																					
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)	X	X	X	X	X																					
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA															
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)					X																					
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA		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	NO	NO	NO	NO	NO																					
excremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO																					
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO																					
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO																					
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO																					
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO																					

Marcar como (Q) 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	Milena					
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: Colegio Holanda Bachillerato

Mes: Febrero

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (2 – 6)					Semana 2					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	1	1	1																				
Sabor	1	1	1	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: Milena Mendoza Suarez

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para 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:	FEBRERO	
INSTITUCIÓN:	COLEGIO HOLANDA			SEDE EDUCATIVA:	COLEGIO HOLANDA BACHILLERATO		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			TIPO COMPLEMENTO:	RPS	COBERTURA:	414

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	20	20	C
ESPONJA PLASTICA	U	6	6	C
ESPONJA VERDE	U	6	6	C
JABON DE LOZA	350 g	24	24	C
JABON EN POLVO	500 g	19	19	C
HIPOCLORITO	1000 ml	9	9	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	5	5	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	3	3	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	3	3	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
KIT DE VISITANTE (Bata Azul, Tapabocas, Gorro)	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
SAJA OLLAS	U	2	2	C
MECHERA	U	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	52	52	C

OBSERVACIONES:	
MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Milena Mendoza Suárez	NOMBRE COMPLETO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Transportador
FIRMA: Milena	FIRMA:
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:	
CARGO:	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

Institución educativa	Kol. Ntra Señor de la Buena Esperanza	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	E.R. Buenos Aires	Área	Urbana		Rural	X	Fecha Visita	6-02-26
Dirección	Vereda Buenos Aires	Horario de entrega	8:00 a.m				Hora inicio	7:00 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	11:00 a.m
		No. de Beneficiarios según cobertura	98				No. De beneficiarios atendidos	98

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	RPS ALMUERZO
										X	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yadith Yoana Castro Manipuladora				Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez					
¿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	98,51 %	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
De 76 a 150 raciones	2
De 151 a 300 raciones	3
De 301 a 500 raciones	4
De 501 a 750 raciones	5
De 751 a 1000 raciones	6
De 1001 a 1500 raciones	7

Según Pliego de condiciones contractual

Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
2	Se evidencian dos manipuladoras de alimentos

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

I. INSTALACIONES FISICAS 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.	C	Cumple
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

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	
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 para 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).	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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	16-01-2026
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	El agua se hierve y por ende no se realiza análisis de 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	
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	16-01-2026
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 transporte
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	NO se observa transporte
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 transporte
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 transporte
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 transporte

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: 4-06-25 Concepto Favorable Porcentaje: 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 frio 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.	0	No se evidencia Sulfadiazina de plata en el botiquin

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 aplica estrategia para esta sede durante este periodo
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	N.A	Los comites se conformaran en el trascurso del mes de febrero
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

Durante la visita se presenta hallazgo en el ítem 70.

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	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Yadith Yoanna L.	NOMBRE	Litza Manuela Muñoz
CARGO	Interventor de Calidad	CÉDULA	33.284.048.	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Yadith Lastre G.	FIRMA	Litza M. Muñoz

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	6-02-2026
Hora inicio	7:00 a.m						
Institución Educativa	Col. Ntra Señor de la Buena Esperanza	Sede Educativa	Escuela Rural Buenos Aires				
Hora de terminación	11:00 a.m						
Dirección	Vereda Buenos Aires	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza	Marca: Rango	Número de menú programado	15	Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
	Fecha de última calibración: 13-01-2026	Número de menú entregado	15	Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA X

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

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1, 2, 3, 4, 5, 6 X, 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	Chocolate con leche	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	240	240	240	240	200	C												
Proteico	Huevo con queso	51	52	50	51	50	C	53	53	53	53	50	C	56	55	54	55	50	C												
Cereal Acompañante	Pan	43	43	43	43	30	C	45	44	46	45	40	C	60	60	60	60	50	C												
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
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	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3				CUMPLE					CUMPLE						
				NO CUMPLE	0					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 presentan cambios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Yadith Yoanna Jaster.
Firma del interventor		Firma	Yadith Jaster G

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

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	6-02-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	98
INSTITUCION EDUCATIVA	Col. Ntra Señora de la Buena Esperanza	SEDE	Escuela Rural Buenos Aires		
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	Chocolate con leche	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Huevos con queso	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Pan	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
NOMBRE	Carlos Eduardo Rodriguez
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 Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

ENTIDAD TERRITORIAL:		Institución educativa:	Nuestra Señor de la Buena Esperanza		Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	6-02-2026	Sede educativa:	E.R. Buenos Aires	No Servicios		X		
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA							

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 13 : Chocolate con leche ; Huevos con yuca ; Pan

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	
Pan	Inalpan	027	16022026	Und	Amb	98	90	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Fortileche	04125	30ic2026	g	Amb	1213	1330	0	C	C	C	C
Queso	Vilay Aurora	0603 26	21012026	Kg	2.8 °C	0,26	0,36	0	C	C	C	C
Huevos	Titto	13-9808	2MAR2026	Und	Amb	98	90	0	C	C	C	C
Margarina	La Preferida	04125	4SEP 26	g	Amb	424	300	0	C	C	C	C
Azucar	IR.	20126	2ROCT	g	Amb	675	750	0	C	C	C	C
Sal	IR	0126	N.A	g	Amb	195	200	0	C	C	C	C
Chocolate	Colonial	1BB	JUL2026	g	Amb	1475	1500	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Yadith Tasdre G.	
Nombre: Yadith Yoanna Tasdre G.	Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez
Documento: 33.084.048.	Documento: 88035206
Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de Campo

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	15	**FECHA DE LA VISITA**	06-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA BUENOS AIRES	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COL. NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL BUENOS AIRES	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

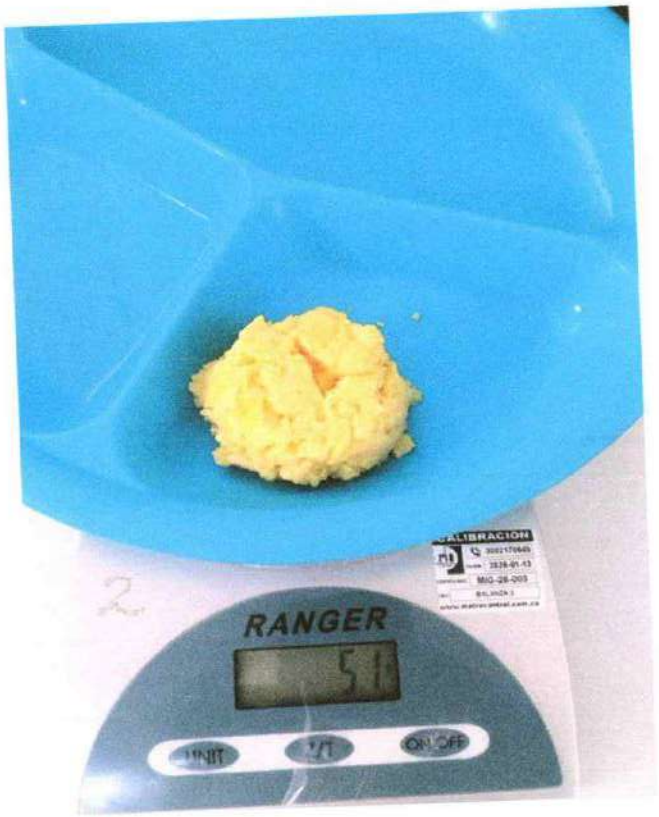


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	15	**FECHA DE LA VISITA**	06-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA BUENOS AIRES	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COL. NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL BUENOS AIRES	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





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: sede B. Buenos aires.

Mes: Febrero.

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	Semana 1 2 al 6.					Semana 2					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	1	1	1																				
Sabor	1	1	1	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: Ninguna.

Realizado Por: yadith yoanna tasTre G.

Cargo: Manipuladora.

Powered by CamScanner

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: Sede 13. Buenos Aires

MES DE: Febrero.

ITEM	SEMANA DEL: 2 AL 6 L M M J V	SEMANA DEL: AL L M M J V	SEMANA DEL: AL L M M J V	SEMANA DEL: AL L M M J V	SEMANA DEL: AL L M M J V	Desinfeccion y Tiempo	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						Cantidad (ml) x Lt de agua	Tiempo (min)
alimentos	X X X X X					1	5
Mejane y utensilios	X X X X X					4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X X					10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X X X X X					10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X X X X X					20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo						10	15
nevera, estufa	X X X X X					10	15
Baños y tanque de almacenmiento						20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X X X X X					20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X X X X X					4	15
Manos	X X X 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.				OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V			
Ordinarios (bolsa verde)	X X X			
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X	DISPOSICION PARA ANIMALES : X	OTRAS:	
No utilizables (bolsa negra)	X			
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR			
Reciclaje (ajustado al residuo)				carro recolector.
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																						OBSERVACIONES
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
presencia física de animales	no	no	no	no	no																	ninguna
excrementos y olor a orina de roedores	no	no	no	no	no																	NINGUNA.
muebles, alimentos y elementos rotos	no	no	no	no	no																	NINGUNA.
resto de cucarachas en el piso y equipos	no	no	no	no	no																	
ruido y chillido de animales en el dia	no	no	no	no	no																	
rastros en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	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						
Supervisado Por						

Powered by CamScanner

193

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Territorio de Paz · Alimentos para 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:**	FEBRERO	
INSTITUCIÓN:	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL BUENOS AIRES	
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:** 98

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C. Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15.	
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	
ESPONJA VERDE	U	2	2	
JABON DE LOZA	350 g	6	6	
JABON EN POLVO	500 g	4	4	
HIPOCLORITO	1000 ml	2	2	
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	
ALCOHOL	240 ml	1	1	
BRILLO	U	1	1	
KIT DE VISITANTE (Bata Azul, Tapabocas, Gorro)	U	1	1	
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	
BAJA OLLAS	U	2	2	
MECHERA	U	1	1	
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35.	

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Yadith Yoanna Jaste G	**NOMBRE COMPLETO:** Sergio Arguello
CARGO: Manipuladora.	**CARGO:** Transportador Auxiliar
FIRMA: Yadith Jaste.	**FIRMA:** Sergio Arguello
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Litza Manuela Muñoz Cruzado	
CARGO: Docente	
FIRMA: Litza M. Muñoz C	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

Institución educativa	Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Municipio	PIEDECUESTA
Nombre sede	Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza	Área	Urbana	Rural	X
Dirección	Vereda la Esperanza	Fecha Visita	10-02-2026	Hora de inicio	7:00 am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	Hora de terminación	10:00 am
Hora de consumo	9:00 am	Hora de entrega publicada	9:00 am	No. De beneficiarios por cobertura	428
No. De beneficiarios atendidos	327				
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:	Paola Andrea Bricaño	Nombre del interventor de campo	Renso 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

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

No. de Manipuladoras en el sitio: 2

Observaciones: Se evidencian dos (2) manipuladoras de alimentos en sitio, se entregan 327 complementos jornada am y 101 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 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	

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 evidencian vehículos 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 las 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 conformación del comité de alimentación escolar.
40	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para 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 evidencia cumplimiento del 100%. de los ítems evaluados obteniendo una calificación Muy Bueno.

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	Ramo Reyes Gómez	NOMBRE	Paola andrea B.	NOMBRE	Jair Andres Serrano
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	1735374013	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Paola andrea B.	FIRMA	

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

Versión 01

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

Semana del Ciclo No.	Semana 2	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Fecha Visita	10-02-2026	Hora inicio	7:00 am		
Institución Educativa	Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza	Sede Educativa	Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza	Hora de terminación	10:00 am
Dirección	Vereda La Esperanza	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Ranger 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	6	Presentaron soporte de autorización	SI ( ) NO ( ) NA (X)
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 2 3 4 X 5 6 7 8 9 10	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 2 3 4 X 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 sabor vainilla	212	204	208	208	200	C	222	217	214	218,6	200	C	199	218	205	207,3	200	C	204	207	204	205	200	C	205	208	205	206	200	C
D. del Cereal	Pan Almojabana	45	42	51	46	40	C	55	54	59	56	50	C	78	79	81	79,3	70	C	124	109	116	116,3	100	C	110	107	117	111,3	100	C
Dulces						15						15						20						25						25	
Fruta	Bamino	168	171	171	170	143	C	167	156	145	156	143	C	203	205	193	200,3	172	C	210	204	172	195,3	172	C	195	204	188	195	172	C
					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3	
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0	

	LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo	04	25/Mar/2026	C
D. del Cereal	8Y01 2026	10/02/2026	C
Dulces			
Fruta			

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento, se entrega menú 6 por menú 7 debido a arraste de menú por no clase.

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	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Renso Reyes Gómez	Manipulador	Paola Andrea Briceño Mateus
Firma del interventor		Firma	Paola Andrea Briceño Mateus

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**	6	**FECHA DE LA VISITA**	10/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LA ESPERANZA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA		**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA	

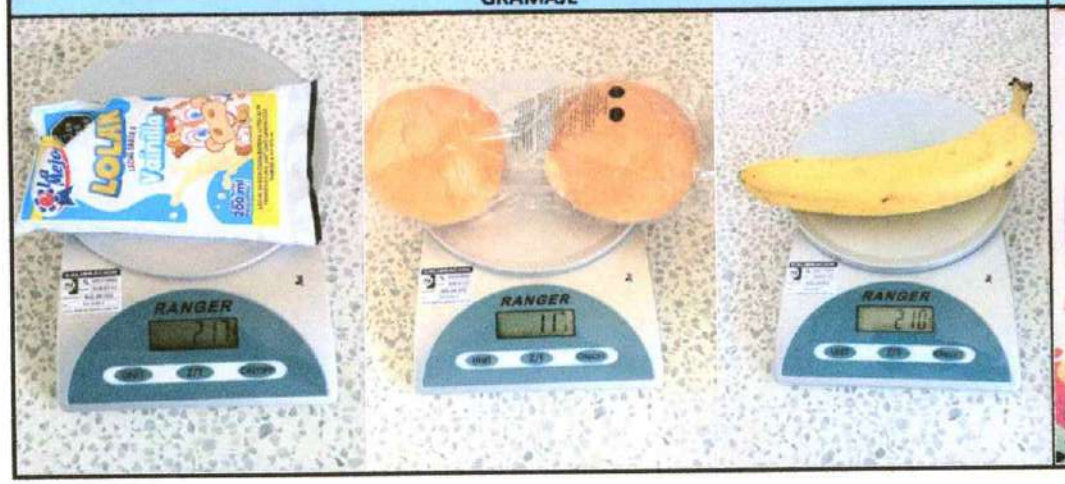
ALMACENAMIENTO



ENTREGA A BENEFICIARIOS



GRAMAJE



FICHA DE VISIBILIDAD



UT Piedecuesta innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA

MES DE: Febrero

ITEM	SEMANA DEL: 2al 6					SEMANA DEL:					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																										CLORO (ml) x 1L de agua	TIEMPO (min)
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	X	X	X	X		X																			10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo					X																					10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento					X																					10 ml	15
Paredes					X																					10 ml	15
Techos																										10 ml	15
Ventanas y puertas					X																					10 ml	15
Manos	X	X	X	X			X																			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	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)		X	X	X	X	X		X																			
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR										DISPOSICION PARA ANIMALES										OTRAS:						
No utilizables (bolsa negra)					X																						
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)					X																						
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 fisica de animales		no	no	no	no	no		no																			
excremento 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																			
restos en guardaescobas(brillante s) tratamiento 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	Paola B./Paola B.
Supervisado Por	Juan C. Martinez

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico · Alimentos para 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:**	FEBRERO		
INSTITUCIÓN:	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA			**SEDE EDUCATIVA:**	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RI	**COBERTURA:**	446

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	3	3	
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	3	3	
TAPABOCAS	U	0	0	
KIT DE VISITANTE	U	1	1	

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Paola Andrea Briceño Mateos	**NOMBRE COMPLETO:** Sergio Arguello
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Transportador Auxiliar
FIRMA: Paola Andrea Briceño Mateos.	**FIRMA:** Sergio Arguello
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Natalia Arellas	
CARGO: Aux. Administrativo.	
FIRMA: Natalia.	

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	Centro de Comercio			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Concentración Nuestra Señora de la Presentación	Área	Urbana X		Rural	Fecha Visita	10-02-26
Dirección	Cll 10 # 10-05	Horario de entrega	2:55 pm			Hora inicio	1:30 pm
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	5:30 pm
		No. de Beneficiarios según cobertura	321			No. De beneficiarios atendidos	159

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 X	RPS ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Rosa Orrava Jaimes Arguello (Manipuladora de Alimentos)				Nombre del interventor de campo	Renzo 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	63	PORCENTAJE	95,45 %	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 tres (3) manipuladoras de alimentos en sitio, se entregan 162 complementos jornada am y 159 jornada pm.
De 76 a 150 raciones	2			
De 151 a 300 raciones	3		3	
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

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

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 observa techo poroso y alto, de difícil limpieza, pared sobre estufa en ladrillo manchado de aceite.
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 especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO.	No se evidencia materia prima no conforme durante la visita.

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	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.	0	El restaurante tiene servicio en dos jornadas con promedio de 160 complementos, y cuentan con 120 vasos y 120 cucharas en total.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88,89 %

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 para 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.	No se evidencia ingreso de personal ajeno al comedor escolar durante la visita.
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.	0	Se evidencia pared en área de cocina caliente con mancha de aceite.
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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	No cuentan con tanque aéreo se utiliza caneca plástica que se lava y desinfecta a diario.
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	Fecha última fumigación: 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: 28 de abril de 2025 % Cumplimiento: 95,5 %. 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.	0	No se evidencia en botiquin de primeros auxilios: - Banda elástica - Yodopovidona 120 ml

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,00%.

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 han conformado los comités de alimentación escolar en la Instituciones educativas.
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 de 95,45%. de los ítems evaluados obteniendo una calificación "Muy Bueno"
Se identifican oportunidades de mejora en cuanto a que el menaje no es suficiente para la cobertura establecida por jornada, la pared en área de cocina caliente es de ladrillo a la vista, material poroso se observan manchas de aceite en pared y faltan elementos al botiquin de primeros auxilios para que cumplan lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007.

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	Renzo Reyes Gómez	NOMBRE	Omaira Jaimes	NOMBRE	Leonardo F Pinzón
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	37541735	CARGO	Coordinador
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 4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	10-02-2026
Hora inicio	1:30 pm						
Institución Educativa	Centro de Comercio.	Sede Educativa	Concentración Nuestra Señora de la Presentación	Hora de terminación	5:30 pm		
Dirección	Calle 10 # 10-05	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger Quality Tools	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2025	Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA X

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	Bebida avena sabor Canela							231	242	267	246,6	200	C	243	239	249	242	200	C												
Proteico																															
Cereal Acompañante	Tortillas de trigo con chuyama							48	45	49	47,3	40	C	74	78	77	76,3	70	C												
Fruta	Banano							117	128	123	122,6	110	C	122	125	123	123,3	110	C												
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
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						CUMPLE			3			CUMPLE			3			CUMPLE					CUMPLE					
				NO CUMPLE						NO CUMPLE			0			NO CUMPLE			0			NO CUMPLE					NO CUMPLE					

OBSERVACIONES: Se evidencia Cumplimiento, se observa ajustes de menú autorizado, se entrega menú 16 por menú 17 debido al estado de maduración de la fruta del menú 16. se evidencia intercambio autorizado de fruta, se entrega banano por mandarina.

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	Omaira Jaimes
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:	10-02-2026	Institución educativa:	Centro de Comercio.			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo		
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Concentración Nuestra Señora de la Presentación	No Servicios	159			X			

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 16: Bebida avena sabor canela, torticas de trigo con ahuyama, mandarina

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	
Avena sabor canela	Fortiavena	26 11 25	24/NOV/2026	g	N.A.	2386	2400	0	C	C	C	C
Harina de trigo	San Miguel	L160254619	23 JUL 26	g	N.A.	7485	7500	0	C	C	C	C
Platano	Asociación de pequeños productores	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	24,99	25,00	0	C	C	C	C
Ahuyama	Asopepro	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,94	0,94	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fortileche	041225	05/016/2026	g	N.A.	2067,2	2090	0	C	C	C	C
Queso	Lacteos Villa Aurora	28/01/26	13/05/26	Kg	4°C	980	980	0	C	C	C	C
Huevo	Tito	13-9801	23/Febrero/2026	Unidad	N.A.	9,75	10	0	C	C	C	C
Aceite	Idazal	10/12/25	10/10/26	mL	N.A.	1920	2000	0	C	C	C	C
Azúcar	JR	31/01/26	31/ENE/2027	g	N.A.	1,115	1,5	0	C	C	C	C
Sal	JR	0126	No registra	g	N.A.	320	350	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna		
	Nombre: Omaira Jaimes	Nombre: Renso Reyes Gómez
	Documento: 37541735	Documento: 91513923
	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	10-02-2026	**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA		**COBERTURA**	159	
INSTITUCION EDUCATIVA	Centro de Comercio		**SEDE**	Concentración Nuestra Señora de la Presentación			
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	Bebida avena sabor Canela	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Torticas de ahuyama con trigo.	8	8	8	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Renso 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 Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	16	**FECHA DE LA VISITA**	10-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LAS COLINAS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO DE COMERCIO		**SEDE EDUCATIVA**	CONCENTRACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACIÓN	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

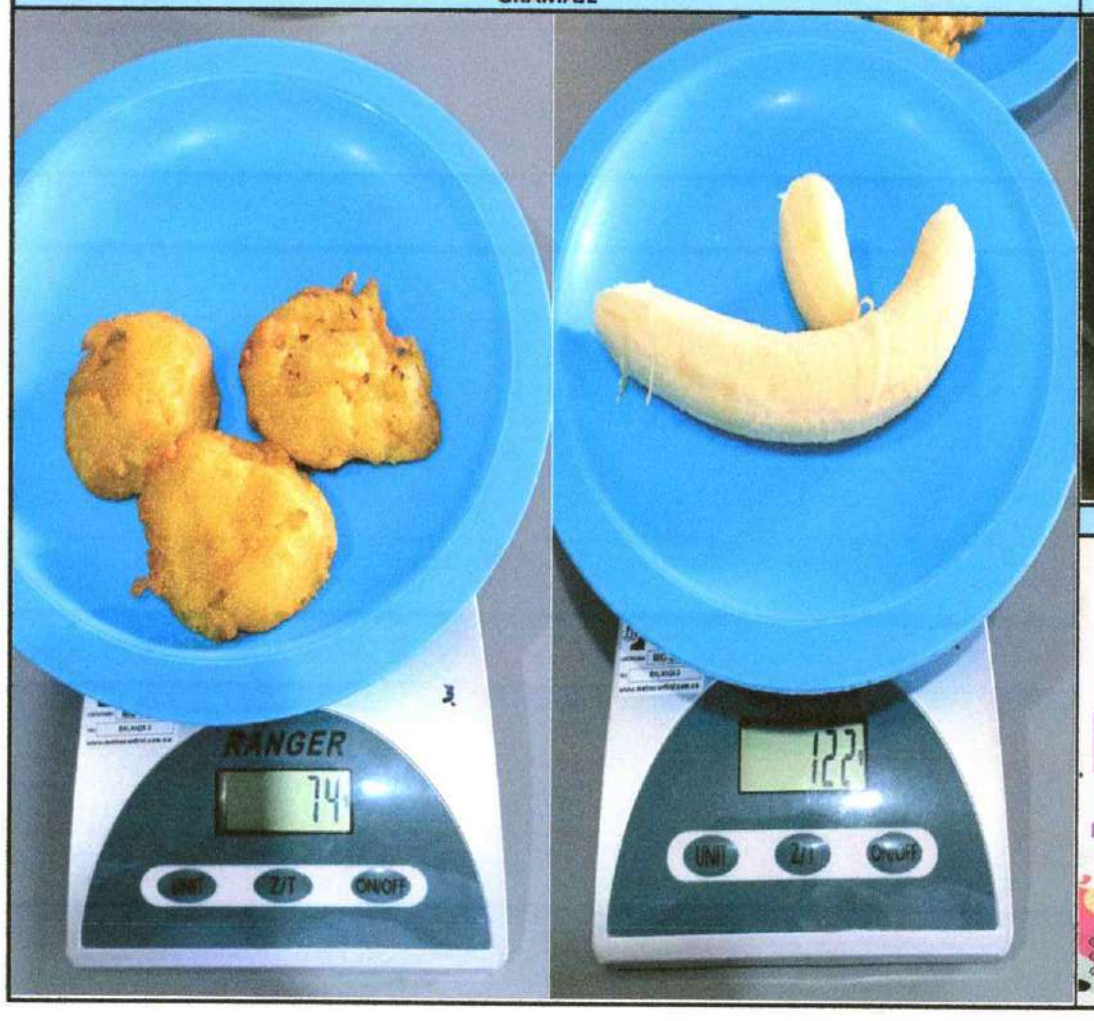


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	16	**FECHA DE LA VISITA**	10-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LAS COLINAS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO DE COMERCIO		**SEDE EDUCATIVA**	CONCENTRACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACIÓN	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico Oficial · Alimentos para 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:**	FEBRERO
INSTITUCIÓN:	CENTRO DE COMERCIO		**SEDE EDUCATIVA:**	CONC. NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACION SEDE B	
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026		**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:** 324

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	20	20	✓
ESPONJA PLASTICA	U	4	4	✓
ESPONJA VERDE	U	4	4	✓
JABON DE LOZA	350 g	19	19	✓
JABON EN POLVO	500 g	13	19	✓
HIPOCLORITO	1000 ml	8	8	✓
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	2	2	✓
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	3	3	✓
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	3	3	✓
PAPEL HIGIENICO	U	2	2	✓
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	✓
ALCOHOL	240 ml	2	2	✓
BRILLO	U	2	2	✓
KIT DE VISITANTE (Bata Azul, Tapabocas, Gorro)	U	1	1	✓
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	✓
BAJA OLLAS	U	2	2	✓
MECHERA	U	1	1	✓
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	✓

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Yuly Esther Arenas Jaimes	**NOMBRE COMPLETO:** Jeison poveda
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador conductor
FIRMA: Yuly Esther Arenas Jaimes	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Leonardo F. Pinzón B	
CARGO: coordinador	
FIRMA:	

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: Nuestra Señora de la Presentacion

Mes: Febrero

Parametro	Analisis Organoléptico																								
	Semana 1					Semana 2					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	1	1	1	1																		
Sabor	1		1	1	1	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: Dayana Torres

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Nuestra Señora de la Presentacion

MES DE: Febrero

ITEM		SEMANA DEL 02 AL 06					SEMANA DEL 09 AL 13					SEMANA DEL AL					SEMANA DEL AL					SEMANA DEL AL					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	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											(CLORO [ml] x 1L de agua)	TIEMPO [min]
alimentos		X		X	I	I	X	I																			1	5
Mejano y utensillos		X		X	I	I	X	I																			4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento		X		I	I	I	X	I																			10	15
Ukuadora,termometro, menaje utilizado,gremeras		X		X	I	I	X	I																			10	15
Caneças Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)		X		X	I	I	X	I																			20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo						I																					10	15
nevera, estufa						I																					10	15
Baños y tanque de almacenmiento						I																					20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																											20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno		I		I	I	I	X	X																			4	15
Manos		X		X	I	I	X	X																				
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.																												OBSERVACIONES
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		
Ordinarios (bolsa verde)	X		X		I	X	I																				
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:																	
No utilizables (bolsa negra)	I		X		I	X	X	I																				
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR X																											
Reciclaje (ajustado al residuo)					I	X																						
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA X																	
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																												OBSERVACIONES
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		
presencia fisica de animales	NO		NO	NO	NO	NO	NO																				
excremento 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	Omaira	Omaira				manipuladora
Supervisado Por	Luis Caballero					Supervisor

Powered by CamScanner

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

Institución educativa	Institución Educativa Faltriquera			**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural El Limoral	**Área**	**Urbana**		**Rural** X	**Fecha Visita**	11-02-2026
Dirección	Vereda El Limoral	**Horario de entrega**	9:00 am			**Hora inicio**	7:00 am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192			**Hora de terminación**	11:00 am
		No. de Beneficiarios según cobertura	36			**No. De beneficiarios atendidos**	36

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: X	ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maryeri Y Sanchez Oviedo – Manipuladora de Alimentos			**Nombre del interventor de campo**	Rendo 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	67	**PUNTAJE OBTENIDO**	66	**PORCENTAJE**	98,5 %	**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**
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia una (1) manipuladora de alimentos.
De 151 a 300 raciones	3		1	
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

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

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	Techo en teja acanalada de asbesto, puerta con lamina acanalada.
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 FISICAS 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 para 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 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.	No se evidencia ingreso de personal ajeno al comedor escolar durante la visita.
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	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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	19 de enero de 2026 por Experto RBG
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	Hervida, agua de acueducto veredal.

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	19 de enero de 2026 por Expertos R.B.G.
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 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 ultima visita: 14-07-2025 % cumplimiento: 93,0 % 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

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.	0	Botiquin de primeros auxilios no cuenta con Yodopovidona 120 ml.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2.	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50,00%.

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 terminado el plazo para la conformación del CAE en las instituciones educativas.
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 Cumplimento del 98,5 %. de los ítems evaluado obteniendo una Calificación "Muy Bueno"
Se observa oportunidad de mejora en cuanto a que el botiquín de primeros auxilios no cuenta con Yodopovidona 120 ml

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	Renzo Reyes Gomez	NOMBRE	Mayerly Sanchez	NOMBRE	Jasmin Villamizar B
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	1102374709	CARGO	Docente.
FIRMA		FIRMA	Mayerly Sanchez	FIRMA	

22d

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

HAVERHILL · Educación · Alimentos Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	11-02-2026	Hora inicio	7:00 am
Institución Educativa	Institución Educativa Faltriquera			Sede Educativa	Escuela Rural El Limonal			Hora de terminación	11:00 am
Dirección	Vereda El Limonal			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192

Balanza	Marca	Ranger Quality Tool	Número de menú programado	Menú 18	Se presentaron intercambios	SI		NO	x	NA	
	Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	Menú 17	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	Cremosito de Mango	222	219	228	223	200	C	231	235	233	233	200	C	241	235	231	235,6	200	C												
Proteico																															
Cereal Acompañante	Arepa asada con queso	59	51	47	52,3	30	C	64	58	57	59,6	40	C	126	119	120	121,6	70	C												
Fruta	Papaya	85	83	81	83	80	C	112	114	103	109,6	110	C	118	112	111	113,6	110	C												
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
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	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3				CUMPLE						CUMPLE				
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE						NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: Se evidencia Cumplimiento. Se observa arrastre de menú, se entrega menú 17 por menú 18 debido al estado de maduración de la fruta (papaya). Se evidencia intercambio de fruta autorizado, se entrega papaya por durazno.

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	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Renso Reyes Gómez	Manipulador	Mayerly Sanchez Oviedo
Firma del interventor		Firma	Mayerly Sanchez

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

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:	11-02-2026	Institución educativa:	Institución Educativa Faltriquera						
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Escuela Rural El Limonal	No Servicios	86		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menu 17: Cremosito de mango, arepa asada con queso, papaya.

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	
Harina de maíz	Arepa Repa	104	23/NOV 26	g	N.A.	1590	1750	0	C	C	C	C
Papaya	Asociación de pequeños productores	N.A	N.A.	Kg	N.A.	5,14	5,14	0	C	C	C	C
Pulpa de mango	Neo Fruit	08 01 26	Jul 26	Kg	4°C	1,44	1,5	0	C	C	C	C
Anuyama	Ajopepro	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,42	0,42	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fortileche	041225	03/DIC/2026	g	N.A.	467,4	570	0	C	C	C	C
Queso	Lacteos Villa Aurora	28 01 26	13 03 26	Kg	4°C	0,25	0,25	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	28/01/2026	28 11 2026	mL	N.A.	430	500	0	C	C	C	C
Azúcar	J R.	31/01/26	31/ENE/2027	g	N.A.	280	800	0	C	C	C	C
Sal	J R.	0126	No registra	g	N.A.	70	100	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Mayerly Sanchez Oviedo	
	Nombre: Mayerly Sanchez Oviedo	Nombre: Renso Reyes Gomez
	Documento: 1102374709	Documento: 91513923
	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	11-02-2026	**MUNICIPIO**		PIEDECUESTA			**COBERTURA**	36				
INSTITUCION EDUCATIVA	Institución Educativa Faltriquera			**SEDE**	Escuela Rural El Limoral							
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	Cremosito de mango	8	9	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Arepa asada con queso	8	8	8	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Renso 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**	17	**FECHA DE LA VISITA**	11-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA EL LIMONAL	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL EL LIMONAL	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	11-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA EL LIMONAL	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL EL LIMONAL	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



225

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para 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:**	FEBRERO	
INSTITUCIÓN:	I.E. FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LIMONAL		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	36

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	✓
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	✓
ESPONJA VERDE	U	2	2	✓
JABON DE LOZA	350 g	3	3	✓
JABON EN POLVO	500 g	2	2	✓
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	✓
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	✓
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	✓
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	✓
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	✓
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	✓
ALCOHOL	240 ml	1	1	✓
BRILLO	U	1	1	✓
KIT DE VISITANTE (Bata Azul, Tapabocas, Gorro)	U	1	1	✓
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	✓
BAJA OLLAS	U	2	2	✓
MECHERA	U	1	1	✓
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	✓

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Mayerly Sanchez Oviedo	**NOMBRE COMPLETO:** Fernando Sanz
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Mayerly Sanchez	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Oaiman Villamizar B	
CARGO: Docente.	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

UT P'edecuesta 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: Fallriquera Sede El Limonal

MES DE: Febrero

ITEM		SEMANA DEL: 2 AL 6					SEMANA DEL: 9 AL 13					SEMANA DEL 16 AL 20					SEMANA DEL 23 AL 27					SEMANA DEL: AL					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	Cantidad (gotas) en litro de agua	Tiempo (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																												
alimentos		X	X	X	X	X	X	X	X																		1	5
Mejane y utensillos		X	X	X	X	X	X	X	X																		4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento		X	X	X	X	X	X	X	X																		10	15
Ucuadora, termomin etro, menaje utilizado, grameras		X	X	X	X	X	X	X	X																		10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)		X	X	X	X	X	X	X	X																		20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo				X		X																					10	15
nevera, estufa						X																					10	15
Baños y tanque de almacenmiento						X																					20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																											20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno		X	X	X	X	X	X	X	X																		4	15
Manos		X	X	X	X	X	X	X	X																			
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.																						OBSERVACIONES
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	
Ordinarios (bolsa verde)	X		X		X		X																			
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR X										DISPOSICION PARA ANIMALES : X						OTRAS:									
No utilizables (bolsa negra)	X		X		X		X																			
Disposición Final No utilizables	X CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)					X																					
Disposición Final: reciclaje	X CARRO RECOLECTOR										RECICLA						OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA									
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)					X																					
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																						OBSERVACIONES
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	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																		
excrementos y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																		
muebles, alimentos y elementos rotos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																		
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																		
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																		
restos en guardamanteles(brillantes) tratamiento de plagas	NO	NO	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	Margarita S. / Margarita S.	Manipuladora
Supervisado Por	Luis Caballero	Supervisor

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: Paltriquera Sede El Limonal

Mes: Febrero

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	**Semana 1** 2 – 6					**Semana 2** 9 – 13					**Semana 3** 16 – 20					**Semana 4** 23 - 27					**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	1	1	1	1	1	1																	
Sabor	1	1	1	1	1	1	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: Mayerly Sanchez Oviedo

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner