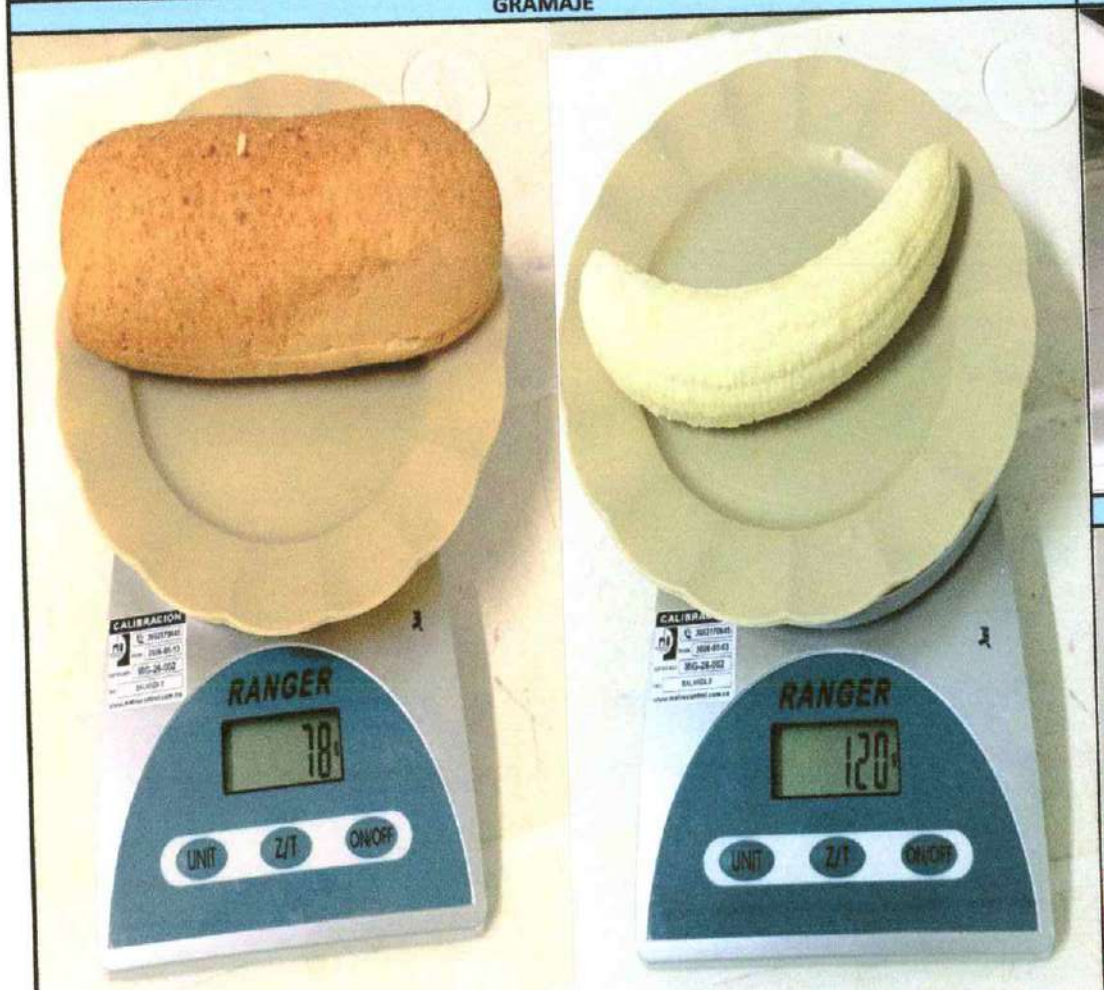
HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	6	**FECHA DE LA VISITA**	230-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA EL POLO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL EL POLO

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



UT Piedecuesta innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: C E I PUB

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	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						CLORO (ml) x 1 Lt de agua / TIEMPO (min)
alimentos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		1 / 5
Mejane y utensilios	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		4 / 15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		10 / 15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X X X X X	X X X 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 X X	X X X X X	X		20 / 15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		10 / 15
nevera, estufa	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		10 / 15
Baños y tanque de almacenmiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		20 / 15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		20 / 15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		4 / 15
Manos	X X X X X	X X X X X	X 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.	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 X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR: X	DISPOSICION PARA ANIMALES: X	OTRAS:			Ninguna
No utilizables (bolsa negra)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					Ninguna
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA			Ninguna
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	Ninguna
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	Ninguna

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 NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO		Ninguna
excrimento y olor a orina de roedores	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO		Ninguna
muebles, alimentos y elementos roidos	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO		Ninguna
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO		Ninguna
ruido y chillido de animales en el dia	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO		Ninguna
rastros en guardaestrobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO		Ninguna.

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: no aplica) Ninguna.

Realizado	Recolector	Recolector	Recolector		
Supervisado Por	Liz Stella Quiñones				

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: C el Polo

Mes: febrero

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	2-6					9-13					16-20					23-27									
	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	1	1	1	1	1	1	1	1									
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	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: Ninguna

Realizado Por: Rosalba Perez Ramirez

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

44C

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico · Alas para Aprender · UT P'edecuesta 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. ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL EL POLO		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	33

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

OBSERVACIONES:

Ninguna

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Manipuladora : Rosalba Perez.	**NOMBRE COMPLETO:** Edinson Caballero
CARGO: Manipuladora.	**CARGO:** Transportador — Trasportador
FIRMA:	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Mª Fernanda Jaiquet	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

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

Institución educativa	Instituto del Oriente				ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Principal		Área	Urbana		Rural	X	Fecha Visita	23-02-26
Dirección	Vereda Planadas		Horario de entrega	8:45 a.m				Hora inicio	6:00 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	9:15 a.m
			No. de Beneficiarios según cobertura	175				No. De beneficiarios atendidos	175

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	Belcy Ojeda 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	67	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Buena
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 evidencian tres manipuladoras de alimento
De 151 a 300 raciones	X		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.	N.C	Faltan algunas baldosas en una pared del área de preparación
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 · Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
13	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

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

30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	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 cada no se realiza analisis 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 para 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	
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 12-06-23 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 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.	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 aplica estrategia para esta sede durante esta periodo
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	N.A	La conformación del CAE se realizara durante el 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 evidencia cumplimiento al 100% en todos los numerales evaluados

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	Belcy Ojeda V	NOMBRE	Humberto Díaz R.
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1.102.373.181	CARGO	Tesorero
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

452

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	2	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	23-02-2026
Hora inicio	6:00 a.m						
Institución Educativa	Instituto del Oriente	Sede Educativa	Principal			Hora de terminación	9:45 a.m
Dirección	Vereda Planadas	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Rangu	Número de menú programado	6	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										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1		3	x	5		7		9		1		3	-	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	Avena sabor vainilla	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	210	210	210	210	200	C	220	220	210	220	220	C						
Proteico																														
Cereal Acompañante	Chuta con Bocadillo y dulce	36	34	38	36	30	C	44	45	43	44	40	C	72	74	76	74	70	C	140	135	130	135	90	C						
Fruta	Manzana	85	84	83	84	80	C	111	112	113	112	110	C	113	114	116	115	110	C	134	136	138	136	130	C						
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	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3				CUMPLE	3				CUMPLE					
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE					

	LOTE	F.V.	C/NC
		-	

OBSERVACIONES: Se presenta arrastre de menú informado por maduración de la fruta. Se entrega menú 8 por menú 6

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	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodríguez	Manipulador	Beicy Yuley Ojeda
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:	23-02-2026	Institución educativa:	Instituto del Oriente			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Principal	No Servicios	173		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 8: Bebida de avena sabor Vainilla; Chuno con queso y 50 cachitos; mañana

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 Vainilla	Fortaquava	2B0126	19 DIC 2021	g	AMB	2730	2400	0	C	C	C	C
Harina de Trigo	Las Nieves	061123	6 JUN 26	g	AMB	12740	13000	0	C	C	C	C
Manzana	Asociación de Productores	N.A	N.A	Kg	AMB	24.2	25	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Fortaleche	340226	030227	g	AMB	2467	2400	0	C	C	C	C
Queso	Villa Aurora	2B0126	130326	Kg	2.5°C	1	2.5	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	1002/2026	10/12/2026	ml	AMB	1405	2500	0	C	C	C	C
Azucar	IR	1B0126	18 FEB 27	g	AMB	1290	1500	0	C	C	C	C
Bocadillo	Gmr Kantus	070226	150227	g	AMB	876	900	0	C	C	C	C
Sal	IR	0126	N.A	g	AMB	350	500	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Nombre: Belcy Yurley Ojeda. V.	Nombre: Carlos Eduardo Rodrigue
	Documento: 1.102.373.181	Documento: 88033
	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	23-02-2026	**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA			**COBERTURA**	175
INSTITUCION EDUCATIVA	Instituto del Oriente			**SEDE**	Principal		
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	Avena sabor Vainilla	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Chorro con bocadillo y queso	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 INTERVENTORÍA	
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 | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	8	**FECHA DE LA VISITA**	23-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA PLANADAS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA**	PRINCIPAL	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

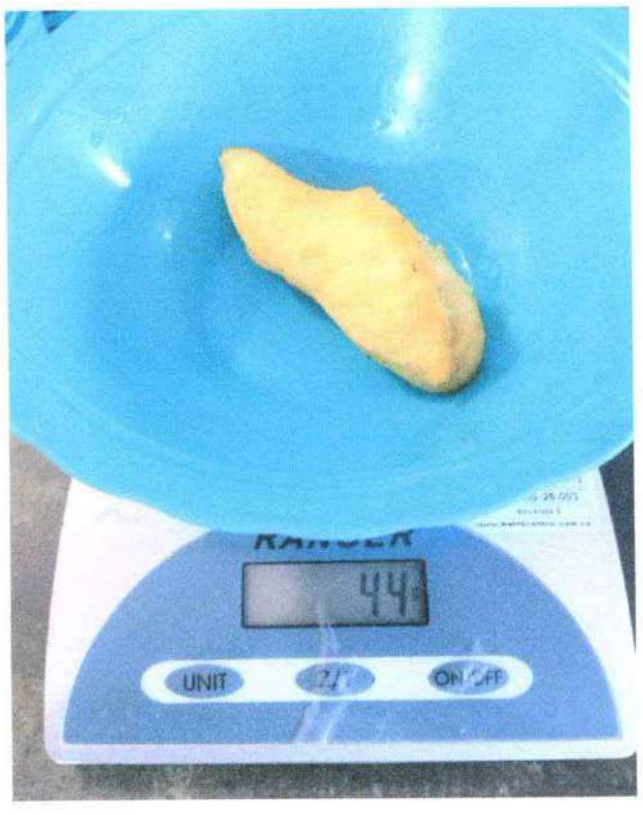


456

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	8	**FECHA DE LA VISITA**	23-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA PLANADAS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA**	PRINCIPAL	

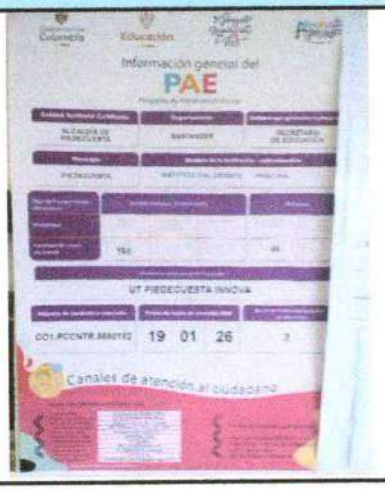
GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacto por la Educación es PAE · 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. ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUTO DEL ORIENTE- PRINCIPAL AMPM		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	164

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	C
ESPONJA PLASTICA	U	4	4	C
ESPONJA VERDE	U	4	4	C
JABON DE LOZA	350 g	10	10	C
JABON EN POLVO	500 g	8	8	C
HIPOCLORITO	1000 ml	4	4	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	3	3	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	C
PAPEL HIGIENICO	U	3	3	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	3	3	C
BRILLO	U	1	1	C
KIT DE VISITANTE (Bata Azul, Tapabocas, Gorro)	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BAJA OLLAS	U	2	2	C
MECHERA	U	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Belcy Yurley María Ojeda V.	**NOMBRE COMPLETO:** Edinson Maldonado S
CARGO: Manipuladora.	**CARGO:** Transportador trasportador
FIRMA: Belcy Ojeda.	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Humberto Díaz Picardo	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

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: Instituto del Oriente Sede A

MES DE: Febrero

ITEM	SEMANA DEL: 2 AL 6 (L M M J V)	SEMANA DEL: 9 AL 13 (L M M J V)	SEMANA DEL: 16 AL 20 (L M M J V)	SEMANA DEL: 23 AL 27 (L M M J V)	SEMANA DEL: AL (L M M J V)	Desinfeccion y Tiempo: CLORO (ml) x 1 l de agua	Desinfeccion y Tiempo: TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
alimentos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		1	5
Mejane y utensilios	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X X X X X	X X X 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 X X	X X X X X	X		20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo						10	15
nevera, estufa	X	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	X X X X X	X X X X X	X		4	15
Manos	X X X X X	X X X X X	X 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. (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 L M M J V)	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde) X X X X X X X X X X X X X X X 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 X X X X X X X X X X X X X X X	
Disposición Final No utilizables: CARRO RECOLECTOR X	
Reciclaje (ajustado al residuo) X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	
Disposición Final: reciclaje: CARRO RECOLECTOR X / RECICLA / OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA	
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado) X X X	
disposicion final Quien recoje el aceite: Ligia A.D. FIRMA / Ligia A.D. FIRMA / Ligia A.D. 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 L M M J V)	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales: NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
excremento y olor a orina de roedores: NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
muebles, alimentos y elementos roidos: NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
resto de cucarachas en el piso y equipos: NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
ruido y chillido de animales en el dia: NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas: NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Belgo O.	Belgo	Belgo	Belgo O.			
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: Instituto del Oriente Sede A.

Mes: Febrero

Parametro	Analisis Organoléptico																								
	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	1	1	1	1	1	1	1	1									
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	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: Belcy Yurley Ojeda V.

Cargo: Manipuladora.

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

Institución educativa	Instituto del Orient	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Municipio	PIEDECUESTA		
Nombre sede	Escuela Rural Pinchote	Área	Urbana		Rural	X	
Dirección	Vereda Pinchote	Fecha Visita	23-02-2026	Hora de inicio	9:30 a.m		
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	Hora de terminación	11:30 a.m		
Hora de consumo	9:45 a.m	Hora de entrega publicada	9:45 a.m	No. De beneficiarios por cobertura	9	No. De beneficiarios atendidos	9
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A	
No. de Visita		Visita técnica		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre de quien atiende la visita:	Liliana Rivera	Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodrigu				
Cargo	Delegada CAE						

¿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	29	PUNTAJE OBTENIDO	29	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	No. de Manipuladoras en el sitio	Observaciones:
De 1 a 49 raciones	1	1	Las raciones son entregadas por la delegada del CAE
De 50 a 150 raciones	2		
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			

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

I. INSTALACIONES FISICAS 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.	N.A	No aplica los recursos son entregados por la delegada del CAE
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	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.	N.A	No aplica los recursos son entregados por la delegada del CAE
19	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
20	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
21	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
22	Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa.	1	
23	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
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.	N.A	No aplica las fichas son entregadas por la delegada CAE
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.	N.A	No aplica las fichas son entregadas por la delegada CAE

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
29	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	NO se observa transporte
30	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	NO se observa transporte
31	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.	N.O	NO se observa transporte
32	Los productos se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto	N.O	NO se observa transporte
33	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	NO se observa transporte

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 aplica estrategia para esta sede durante este periodo
39	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	N.A	La conformación del CAE se registra durante el mes de febrero
40	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	\

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES

Durante la visita se constata cumplimiento al 100 % en todos los numerales evaluados.

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 Rodríguez	NOMBRE	Liliana Rivera.	NOMBRE	Diana Rocio Castellanos
CARGO	Interventor de campo.	CÉDULA	1.102-372.524.	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender | Versión 01

Semana del Ciclo No.	2	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	23-02-2026	Hora inicio	9:30 a.m
Institución Educativa	Instituto del Oriente			Sede Educativa	Escuela Rural Pinchote			Hora de terminación	11:30 a.m
Dirección	Vereda Pinchote			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Ranger		Número de menú programado	6		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					200		213	211	215	213	200	C	207	200	213	200	200	C					200					200		
D. del Cereal	Pan Almojabana					40		58	60	56	58	50	C	83	81	85	83	70	C					100					100		
Dulces						15						15						20						25					25		
Fruta	Banano							150	152	148	150	143	C	202	200	204	202	172	C												
						CUMPLE					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE					CUMPLE			
						NO CUMPLE					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE					NO CUMPLE			

	LOTE	F.V.	C/NC
	04	2303 26	C
	1402 2026	15 03 2026	C

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Liliana Rivera.
Firma del interventor		Firma	

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

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	6	**FECHA DE LA VISITA**	23/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA PINCHOTE	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL PINCHOTE	

ALMACENAMIENTO



ENTREGA A BENEFICIARIOS



GRAMAJE



FICHA DE VISIBILIDAD





Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PTE · Alimentos Aprender · UT Piedecuesta Innova					PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192	
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA		**MES:**	FEBRERO	
INSTITUCIÓN:	I.E. ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL PINCHOTE		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RI	**COBERTURA:**	9

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
DESINFECTANTE HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	cumple
JABON EN POLVO	500 g	1	1	cumple
BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE	U	1	1	cumple
BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE	U	1	1	cumple
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	3	3	cumple
TAPABOCAS	U	20	20	cumple
KIT DE VISITANTE	U	1	1	cumple

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: María Liliana Rivera.	**NOMBRE COMPLETO:** Edinson Maldonado
CARGO: Apoyo CAE	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:** Edinson Maldonado
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Diana Castellanos	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

Institución educativa	Institucion educativa los curos	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA		
Sede Educativa	Escuela Rural Pescadero	Área	Urbana —	Rural X	Fecha Visita	23/02/26	
Dirección	Vereda Pescadero	Horario de entrega	09:00 - 10:00 am		Hora inicio	07:00am	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		Hora de terminación	11:00am	
		No. de Beneficiarios según cobertura	68		No. De beneficiarios atendidos	68	

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 X	RPS ALMUERZO —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Rosario Arenas Manipuladora de alimentos	Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arévalo Díaz				
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?						SI X	NO —

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

PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	66	PORCENTAJE	98.51%	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	X	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia (1) manipuladora de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5		1	
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencia techo alto, acanalado de difícil limpieza y desinfección, y se evidencia baldosas sueltas en piso de la cocina, y falta una.
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 el menaje, hay 67 platos, 99 vasos, y 63 cucharas y la cobertura está por 68 estudiantes

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: 19/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No aplica analisis de cloro, porque durante el Proceso de hervido del agua, en el proceso de potabilizacion se pierde el cloro residual.

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 Almuerzos 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: 19/01/26
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	No se observa vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa vehiculo
60	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.	N.O	No se observa vehiculo
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observa vehiculo
62	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	No se observa vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	fecha: 12/08/25. cumplimiento: 94.5%
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 durante este Periodo, en la institucion
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	N.A	No se ha realizado reunion para conformacion del 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 aplica encuesta a la docente encargada y a los estudiantes, se evidenca menaje incompleto, hacen falta cucharas, y 1 plato, Segun con la cobertura de la semana en curso.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo	NOMBRE	Rosario Arenas L.	NOMBRE	Adriana Márquez
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	28358330	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Rosarenas L.	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	2	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	23/02/26	Hora inicio	07:00 am
Institución Educativa	Institucion Educativa los Curos	Sede Educativa	Escuela Rural Pescadero					Hora de terminación	11:00 am
Dirección	Vereda Pescadero	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato		CO1.PCCNTR.8680192	
Balanza: Marca	Ranger	Número de menú programado	6	Se presentaron intercambios	SI X	NO —	NA —		
Balanza: Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	6	Presentaron soporte de autorización	SI X	NO —	NA —		

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 | 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	Avena con leche y canela	200	200	200	200	600	C	200	200	200	200	600	C	220	200	210	210	200	C	220	220	230	223	220	C	220	220	220	220	220	C
Proteico																															
Cereal Acompañante	Pan queso	36	37	36	36	30	C	41	44	40	42	40	C	76	71	70	72	50	C	95	91	93	93	60	C	100	95	91	95	80	C
Fruta	Banano	81	87	83	84	80	C	126	120	116	121	110	C	125	119	123	122	110	C	140	138	141	140	130	C	142	140	139	140	135	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	3					CUMPLE	3		
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0		

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje, y se evidencia intercambio autorizado de Mantecada Por Pan de queso

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Abel Arévalo Diaz	Manipulador	Rosario Arenas L.
Firma del interventor		Firma	Rosarenas L.

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

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

HAVERHILL · Educación · Alimentos Aprender

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

ENTIDAD TERRITORIAL:						Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	23/02/26	Institución educativa:	Institucion educativa los curos						
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R Pescadero	No Servicios	68		X	—	—

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Avena con leche y canela, Pan Queso y banano.

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 en hojuelas	fortiavena	21/01/26	19/ene/2027	g	N.A	835	1000	0	C	C	C	C
Pan queso x 30g	Incolpan	048	04/03/2026	Unidad	N.A	7	7	0	C	C	C	C
Pan queso x 40g	Incolpan	048	04/03/2026	Unidad	N.A	18	18	0	C	C	C	C
Pan queso x 70g	Incolpan	048	04/03/2026	Unidad	N.A	12	12	0	C	C	C	C
Pan queso x 90g	Incolpan	048	04/03/2026	Unidad	N.A	31	31	0	C	C	C	C
Banano	Asociacion de Productores S	N.A	N.A	Kg	N.A.	11330	11330	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	fortileche	04/02/26	03/02/2027	g	N.A	946	5320	0	C	C	C	C
Margarina	la preferida	23125	22/Sep/2026	g	N.A	393	625	0	C	C	C	C
Azucar	JR	05/02/26	05/Feb/2027	g	N.A	495	2500	0	C	C	C	C
Canela	Doña Julia	26/01/26	26/01/2027	g	N.A	34	40	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Nombre: Rosario Arenas Sandinez	Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz
	Documento: 28358330	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipulador de alimentos	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	23/02/26	**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA		**COBERTURA**	68
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion Educativa los Curos		**SEDE**	Escuela Rural Pescadero		
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	Avena con leche y canela	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Pan queso	8	N.A	8	9	9	8	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en prueba organoleptica, No se aplica prueba en cuanto a sabor en el Pan, pues vienen completos para los beneficiarios.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo Díaz
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

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

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	6	**FECHA DE LA VISITA**	23-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA PESCADERO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS		**SEDE EDUCATIVA**	E.R PESCADERO	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

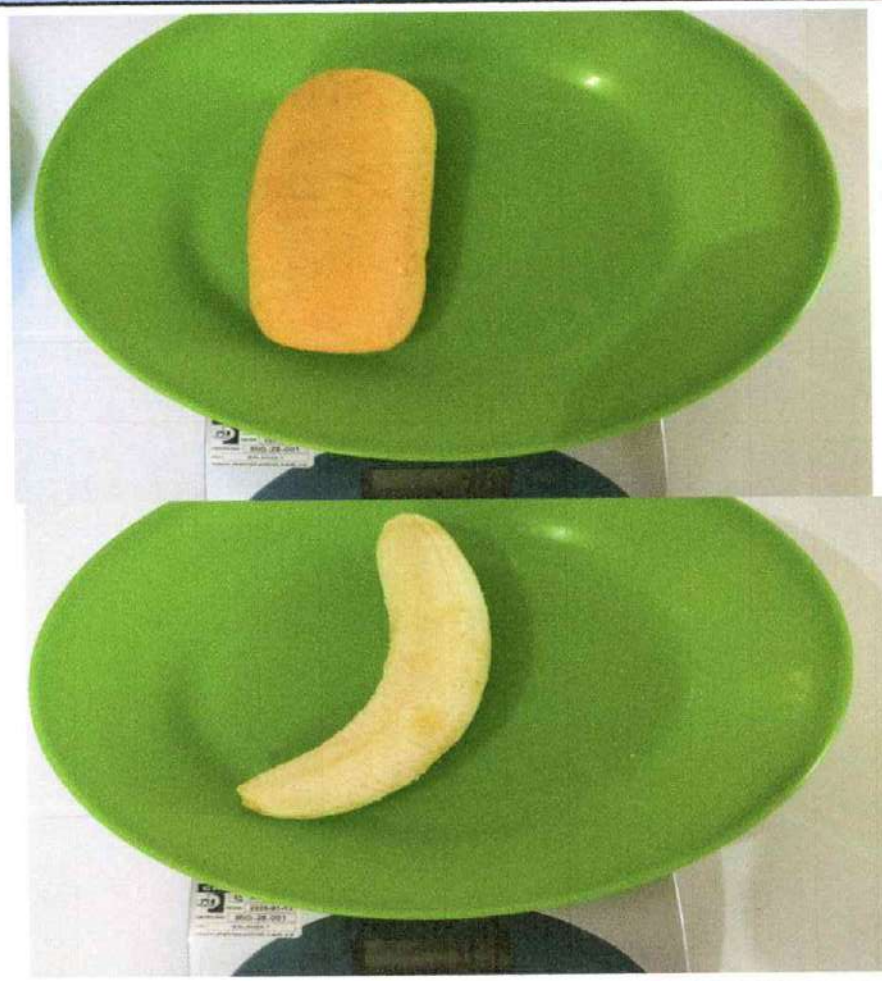


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	6	**FECHA DE LA VISITA**	23-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA PESCADERO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS			**SEDE EDUCATIVA**	E.R PESCADERO

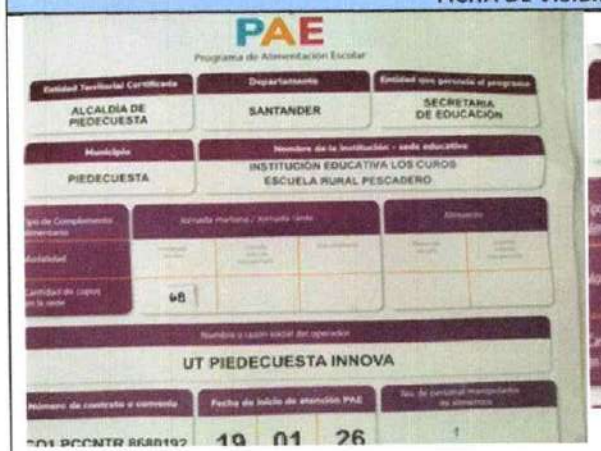
GRAMAJE

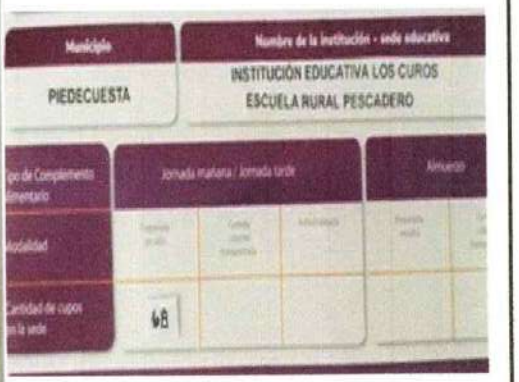


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



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 Pescadero

MES DE: Febrero

ITEM	SEMANA DEL: 9 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	CLORO (ml) x 1L de agua / TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
alimentos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X		1 / 5
Mejane y utensilios	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X		4 / 15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X		10 / 15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,gramera	X X X X X	X X X X 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		20 / 15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X		10 / 15
nevera, estufa	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X		10 / 15
Baños y tanque de almacenmiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X		20 / 15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X		20 / 15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X		4 / 15
Manos	X X X X X	X X X X 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.	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 X	DISPOSICION PARA ANIMALES : X	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)		X X	X X	X X			
Disposición Final No utilizables		CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)		X X	X X	X X			
Disposición Final: reciclaje		CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS. EL COLEGIO LO RECICLA			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)		X X	X X	X 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 retire 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 NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
excremento y olor a orina de roedores		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
muebles, alimentos y elementos roidos		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
resto de cucarachas en el piso y equipos		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
ruido y chillido de animales en el dia		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
rastos en guardaescobas(brillantes] rozamiento de plagas		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Asistencia	Asistencia	Asistencia			
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 Acacias

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	1	1	1	1	1	1	1	1									
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	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: Rosario Arenas L

Cargo: Manipulador de Alimentos

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:	I.E. CUROS			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL PESCADERO		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	69

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	4	4	C
JABON EN POLVO	500 g	3	3	C
HIPOCLORITO	1000 ml	2	2	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
KIT DE VISITANTE (Bata Azul, Tapabocas, Gorro)	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BAJA OLLAS	U	2	2	C
MECHERA	U	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Rosalio Arenas 1.	**NOMBRE COMPLETO:** DIEGO GONZALEZ
CARGO: Manipulador de Alimentos	**CARGO:** Transportador
FIRMA: RosAlena 1.	**FIRMA:** DIEGO GONZALEZ
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Adriana Márquez	
CARGO: Docente	
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	Institución Educativa Faltriquera			**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Institución Educativa Faltriquera	**Área**	**Urbana**		**Rural** X	**Fecha Visita**	24-02-2026
Dirección	Vereda Faltriquera	**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	108			**No. De beneficiarios atendidos**	108

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	Rosa Cecilia Becerra Briceño Manipuladora de Alimentos				**Nombre del interventor de campo**	Renso Reyes Gómez Interventor de Campo					

¿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**	64	**PORCENTAJE**	96,97%	**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 dos (2) manipuladoras de alimentos en sitio.
De 76 a 150 raciones	2			
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5		2	
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 evidencian ventanas rotas en área de lavado de menaje, techo poroso de difícil limpieza
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	

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

9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO.	No se evidencia materia prima no observada durante la visita.

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
13	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	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).	0	no cuentan con balanza.
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	3	PORCENTAJE	75,00 %

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	

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

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	
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 Experta 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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

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	
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 visita: 19 de enero de 2026 por: Experto RBG.
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 dos ventanas rotas en área de lavado de menaje y preparación de alimentos que generan riesgo de accidente para los manipuladores de alimento y contaminación de productos en caso de desprendimiento.

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: 14-07-2025 % Cumplimiento: 96,5%. 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

HAVERHILL Educación Alimentos para 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
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

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

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

XI. GESTIÓN SOCIAL

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento del 98,48% de los ítems evaluados obteniendo una Calificación Muy Bueno.
Se observa oportunidad de mejora en cuanto a dos ventanas rotas en área de lavado y preparación de complementos que generan un riesgo para los manipulados y/o contaminación de los componentes y no cuentan con balanza.

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 Gómez	NOMBRE	Rosa Cecilia Becerra	NOMBRE	Leidy Herrera
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	RO 37 542 639	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Rosa C B	FIRMA	

4/05

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 2	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	24-02-2026
Institución Educativa	Institución Educativa Faltriquera	Sede Educativa	Institución Educativa Faltriquera			Hora inicio	7:00 am
Dirección	Vereda Faltriquera	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			Hora de terminación	11:00 am
Balanza – Marca	Range Quality Tools	Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	8	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 de fruta sabor vainilla	228	223	225	225,3	200	C	231	222	224	225,7	200	C	227	231	229	229	200	C	228	232	234	231,3	220	C	225	228	227	226,6	220	C
Proteico																														
Cereal Acompañante	Crumbo con bocadillo y queso	55	58	53	55,3	30	C	67	62	63	64	40	C	74	79	77	76,6	70	C	102	109	113	108	90	C	124	117	120	120,3	90	C
Fruta	Manzana	92	91	82	90,3	80	C	114	111	117	114	110	C	118	112	119	116,3	110	C	132	141	143	138,6	180	C	144	141	149	144,6	185	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	3					CUMPLE	3		
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0		

OBSERVACIONES: No evidencia cumplimiento. Se observa arrastre de menú autorizado, se entrega menú 8 por menú 7 debido al estado de maduración de la fruta.

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	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Renso Reyes Gómez	Manipulador	Rosa cecilia Becerra
Firma del interventor		Firma	Rosa C B

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

4 de

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	24-02-2026	Institución educativa:	Institución Educativa Faltnquera			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Institución Educativa Faltnquera	No Servicios	108		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 8: Bebida de avena sabor vainilla, churro con bocadillo y queso, manzana.

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 vainilla	Fortiavena	280126	19/ENE/2027	g	N.A.	1380	1400	0	C	C	C	C
Harina de trigo	La Nieve	06 12 26	06 JUN 26	g	N.A.	7890	8000	0	C	C	C	C
Manzana	Asociación de Pequeños Productores	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	15,24	15,24	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fortilecte.	040226	040227	g	N.A.	1523,8	1710	0	C	C	C	C
Queso	Lacteos Villa Aurora	11 02 26	27 03 26	Kg	N.A.	0,69	0,7	0	C	C	C	C
Aceite de soya	Idexel	28/01/2026	28 11 2026	mL	N.A.	1530	1600	0	C	C	C	C
Azúcar	JR	05/02/26	05/FEB/2027	g	N.A.	800	1000	0	C	C	C	C
Bocadillo en loncha	Gran Kapton	02726	270227	g	N.A.	540	540	0	C	C	C	C
Sal	JR		No registra	g	N.A.	215	250	0	C	C	C	C

Observaciones :

Sin evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita

Ninguna

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Rosa C B	
Nombre: Rosa Cecilia Becerra	Nombre: Renso Rafael Gómez
Documento: 37 542 639	Documento: 91543923
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	24-02-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA		COBERTURA	108
INSTITUCION EDUCATIVA	Institución Educativa Faltriquera		SEDE	Institución Educativa Faltriquera		
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 de avena sabor vainilla	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Churro con bocadillo y queso	8	9	8	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
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**	8	**FECHA DE LA VISITA**	24-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA FALTRIQUERA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



HAVERHILL

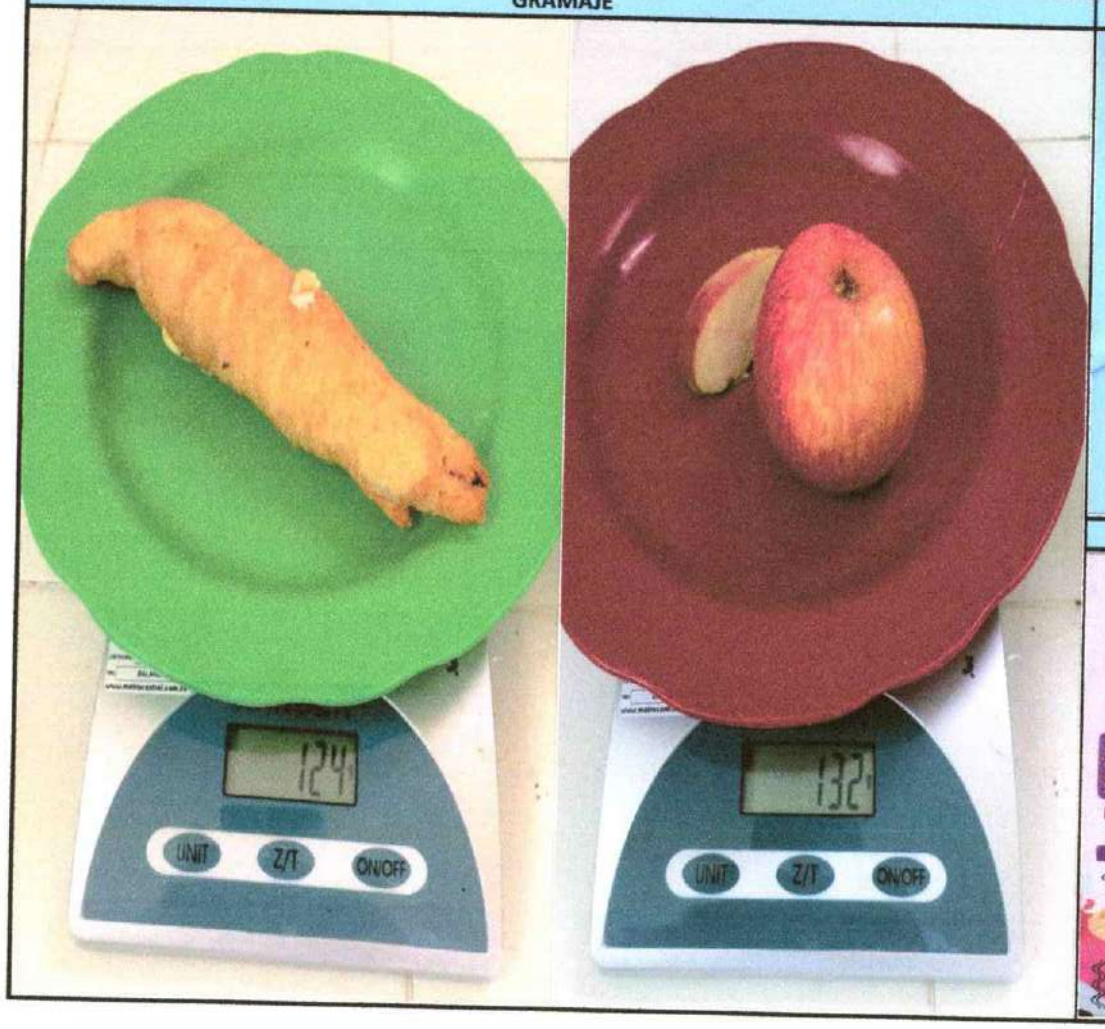
Alimentos para Aprender

Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	8	**FECHA DE LA VISITA**	24-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA	**DIRECCIÓN**	VEREDA FALTRIQUERA		
		SEDE EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA		

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO CONDICIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

SEDE EDUCATIVA: Institucion Educativa Faltrizuera S A

MES DE: febrero

ITEM	SEMANA DEL					SEMANA DEL					SEMANA DEL					SEMANA DEL					SEMANA DEL					Desinfeccion y Tiempo	
	2 AL 6					9 AL 13					16 AL 20					23 AL 27					AL						
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
Alimentos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									1	5
Mesones y Manteles		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									4	15
Mesas Mesones,area de almacenamiento		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									10	15
Lavadero,lavamanos otro, menzie utilizado x mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	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												20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo				X				X			X			X												10	15
nevera, estufa		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X										10	15
Baños y tanque de almacenamiento					X				X						X												20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas				X																							20	15
sillas y mesas/ cada vez que cambien de turno		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X										4	15
Manos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
Producto Química Utilizada		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 LBD: 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	X	X	X	X	X	X	X	X	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	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									huerta
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)																										
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 de Roedores	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A									
Presencia de Insectos voladores	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A									
Presencia de Insectos y Arrastrantes	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A									
Presencia de Insectos Voladores	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A									
Presencia de Insectos Arrastrantes	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A									
Presencia de Roedores	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A									

Marcar cuatro (4) diferentes y [Si] Si el observado cumple la actividad o [No] No cumple la verificación realizada el primer día de labores de cada semana. [NA] No Aplica

Manipulador	Rosa	Rosa	Rosa	Rosa		Manipulador
Supervisor de Area	Jose A 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: A Faltriquera

Mes: Febrero

	Analisis Organoléptico																								
Parametro	Semana 1 2 – 6					Semana 2 9 – 13					Semana 3 16 – 20					Semana 4 23 – 26					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	1	1	1	1	1	1	1	1	1								
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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: Rosa Cecilia Becerra

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico · Aprender · UT P'edecuesta .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:	I.E. FALTRIQUERA			SEDE EDUCATIVA:	I.E. FALTRIQUERA - SEDE PRINCIPAL		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			TIPO COMPLEMENTO:	RPS	COBERTURA:	108

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
GUANTES DE ASEO PLASTICOS	U	2	2	✓
TOALLAS DE PAPEL	U	1		

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Rosa cecilia Becerra	NOMBRE COMPLETO: Fernando Soto
CARGO: Manipuladora	CARGO: Transportador
FIRMA: Rosa C B	FIRMA:
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Leidy Johanna Herrera E	
CARGO: Docente. encargada PAE	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

493

Colombia Educación Aprender UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				**CONTRATO:**	CO1.PCONTR.8585192	
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA		**MES:**	FEBRERO	
INSTITUCIÓN:	I.E. FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA:**	I.E. FALTRIQUERA - SEDE PRINCIPAL		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	138

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN Si cumple / No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	✓
ESPONJA PLASTICA	U	3	3	✓
ESPONJA VERDE	U	3	3	✓
JABON DE LOZA	350 g	7	7	✓
JABON EN POLVO	500 g	5	5	✓
HIPOCLORITO	1000 ml	3	3	✓
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: Rosa Cecilia Becerra B	**NOMBRE COMPLETO:** Fernando Soto
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Rosa C B	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Leidy Johanna Herrera E	
CARGO: Docente encargada PAE	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

Institución educativa	Faltriquera			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural La Palma	Área	Urbana		Rural x	Fecha Visita	24-02-26
Dirección	Vereda La Palma	Horario de entrega	9:30 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	9			No. De beneficiarios atendidos	9

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: x	RPS ALMUERZO:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Juana Ramirez Manipuladora			Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez Delgado						

¿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	67	PORCENTAJE	100 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	x	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia una 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 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	

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

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

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	

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

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	
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	19-01-2026
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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO

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

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	
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	19-01-2025
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: 15-07-2025 Concepto Favorable Porcentaje 94,5 %
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

HAVERHILL · Educación · Alimentos para 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
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

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. GESTION 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	La conformación del CAE se realizara durante el 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 evidencia cumplimiento al 100 % en todos los numerales evaluados

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 Rodrigue	NOMBRE	Juana Ramirez Becerra	NOMBRE	Flor de maria Martinez R
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	63471520	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

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

HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	2	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	24-06-2026
Hora inicio	7:00 a.m						
Institución Educativa	Faltriquera	Sede Educativa	Escuela Rural La Palma			Hora de terminación	11:00 a.m
Dirección	Vereda La Palma	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Rangel	Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios	SI		NO X NA
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	SI		NO NA X

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 | 2 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	Sorbete de Curuba	200			200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C												
Proteico	Arepa rellena de pollo	108			108	75	C	116	114	118	116	90	C	176	193	179	176	115	C												
Cereal Acompañante																															
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								
D. del Cereal						40						50						70						100								
Dulces						15						15						20						25								
Fruta																																
					CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2					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.		Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Juana Ramirez Becerra
Firma del interventor		Firma	Juana Ramirez Becerra

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

5a1

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	24-02-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	9
INSTITUCION EDUCATIVA	Fulfriquen	SEDE	Escuela Rural La Palma		
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	Sorbete de curuba	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Arepa rellena de pollo	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 INTERVENTORÍA	
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

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	24-02-2026	Institución educativa:	Faltriquera				X		
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	C.R La Palma	No Servicios	9				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 7: Sorbete de curuba; grupa rellena de pollo

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	La Nieve	130126	13 ENE 27	g	AMB	440	500	0	C	C	C	C
Pulpa de curuba	Neo Frut	110925	MAR 2027	Kg	2.3°C	0,54	1	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fonlecha	040226	03 OCT 27	g	AMB	164	190	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Avicampo	26013	13 ENE 27	Kg	2.5°C	0,74	1	0	C	C	C	C
Aceite	Idem	1001 2026	16 12 2026	ml	AMB	110	250	0	C	C	C	C
Margarina	La Preferida	23125	23 SEP 26	g	AMB	18	125	0	C	C	C	C
Azucar	JR	050226	SEP 2027	g	AMB	60	100	0	C	C	C	C
Sal	JR	0126	N.A	g	AMB	20	100	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna.

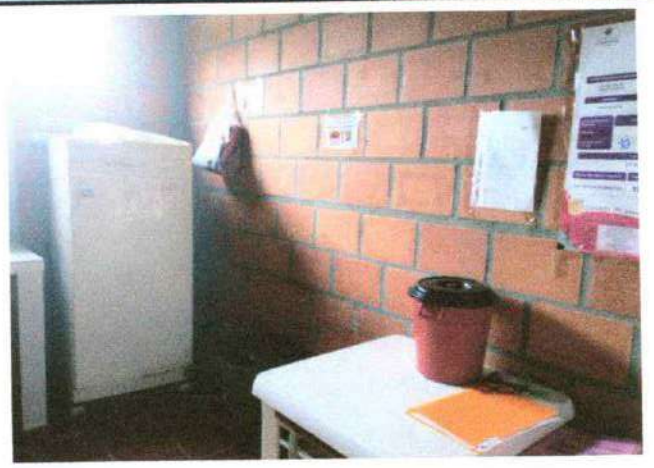
MANIPULADOR DE ALIMENTOS		INTERVENTOR	
	Yuma Ramirez Becerra		
Nombre:	Yuma Ramirez Becerra	Nombre:	Carlos Eduardo Rodriguez
Documento:		Documento:	88053408
Cargo:	63474520	Cargo:	Interventor de Campo

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	7	**FECHA DE LA VISITA**	24-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LA PALMA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LA PALMA	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



5 a 3

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	7	**FECHA DE LA VISITA**	24-02-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LA PALMA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LA PALMA	

GRAMAJE

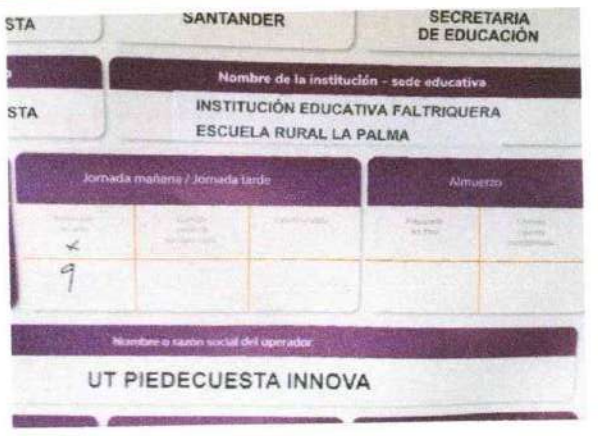


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





504

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución es Más · Alimentos Aprender · UT Piedecuesta Innova					PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	FEBRERO		
INSTITUCIÓN:	I.E. FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LA PALMA		
PERIODO	1 al 28 de Febrero de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	9

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	1	1	✓
JABON EN POLVO	500 g	1	1	✓
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: Juana Ramira Becerra	**NOMBRE COMPLETO:** Fernando Serna
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Flor de María Martínez R.
CARGO: Docente
FIRMA:

Powered by CamScanner

505

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: La Palma Sede C

MES DE: Febrero

ITEM	SEMANA DEL: 02-06	SEMANA DEL: 9-13	SEMANA DEL: 16-20	SEMANA DEL: 23-27	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	CLORO (ml) x Lt de Agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X	X X X X 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 X X X X	X X X X X	X X X X X		10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo			X	X		10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	X X X	X X X	X X X	X		10 ml	15
Paredes	X					10 ml	15
Techos	X					10 ml	15
Ventanas y puertas	X					10 ml	15
Manos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	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 SOLIDOS.	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	X			X					X					X	X										
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)			X			X					X					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 física de animales		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
excremento y olor a orina de roedores		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
muebles, alimentos y elementos roidos		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
resto de cucarachas en el piso y equipos		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
ruido y chillido de animales en el dia		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO								

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

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

Realizado	Juan	Juan	Juan		Manipuladora
Supervisado Por	Luis A Caballero				Supervisor

Powered by CamScanner

506

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: La palma sede C

Mes: Febrero

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	02- 06					09 - 13					16 - 20					23 - 27									
	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	1	1	1		1	1	1	1	1								
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	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: Juana Ramirez Becerra

Cargo: Manipuladora

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	Institucion educativa San francisco			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Escuela Rural Guamo Grande	Área	Urbana	—	Rural	X	Fecha Visita	24/02/26	
Dirección	Vereda Guamo Grande	Horario de entrega	08:45 - 09:45 am				Hora inicio	07:00am	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	11:00 am	
		No. de Beneficiarios según cobertura	141				No. De beneficiarios atendidos	141	

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: X	RPS ALMUERZO: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nancy Azucena Cabanco Manipuladora de alimentos				Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arévalo Díaz					

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

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

PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	66	PORCENTAJE	98.51%	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	X
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: 2

Observaciones: Se evidencia (2) manipuladoras de alimentos en sitio.

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	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	Las Paredes del area de almacenamiento requieren mantenimiento de Pintura, y el Piso se evidencia que esta Poroso.
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 menaje incompleto, tienen 115 cucharas, 170 platos, y 190 vasos, la cobertura esta semana esta por 199 y las cucharas no alcanzan.

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: 19/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No aplica analisis de cloro, Porque en el hervido del agua, en el proceso de Potabilizacion se Pierde el cloro residual.

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 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: 19/01/26.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	No se observa vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa vehiculo
60	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.	N.O	No se observa vehiculo
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observa vehiculo
62	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	No se observa vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 30/04/25 Cumplimiento: 95.5%
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

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

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.
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 conformacion del CAE en la institucion.
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 y se evidencia un cumplimiento del 98.51 % de los items evaluados, se evidencia incumplimiento en el menaje, solo hay 11.5 cucharas para el servicio y esta semana hay 141 beneficiarios focalizados, se requiere completar el menaje para poder garantizar el correcto funcionamiento del servicio segun la Normatividad que aplica al Programa de alimentación escolar, se aplica encuesta al docente encargado y a los estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo O.	NOMBRE	Nancy Azucena Cabanzo	NOMBRE	Angélica Cáceres S
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	37.550.355	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Nancy A Cabanzo	FIRMA	Angélica Cáceres S.

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	2	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	24/02/26
Hora inicio	07:00am						
Institución Educativa	Institucion Educativa San Francisco	Sede Educativa	Escuela Rural Guamo Grande			Hora de terminación	11:00 am
Dirección	Vereda Guamo Grande	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios	SI — NO X NA —		
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	SI — NO — NA X		

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1		3		5		7		9		1		3		5		7		9	
2	X	4		6		8		10		2	X	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	Sorbete de curuba	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	220	220	230	223	220	C	220	240	250	237	220	C
Proteico	Arepa rellena de pollo ensalada.	81	87	79	82	75	C	106	98	105	103	90	C	130	119	126	125	115	C	130	136	139	135	130	C	179	171	173	174	165	C
Cereal Acompañante																															
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	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2			
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0			

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arévalo Díaz	Manipulador	Nancy Azucena Cabanzo
Firma del interventor		Firma	Nancy Cabanzo.

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

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

HAVERHILL · Educación · Alimentos Aprender

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA										
Fecha de la visita:	24/02/26.	Institución educativa:	Institucion Educativa San Francisco			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo		
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R. Guamo Grande.	No Servicios	141		X	—	—		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Sorbete de curuba, y arepa rellena de pollo en salsa.

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 blanco	la nieve.	13/01/26	13/enel/2027	g	N.A	10550	11000	0	C	C	C	C
Pulpa de curuba.	Neo frut.	08/01/25.	Jul/2027.	kg		8960	8960	0	C	C	C	C
AJO	Asociacion. P. Productores S	N.A	N.A	kg	N.A	150	150	0	C	C	C	C
cebolla Junca	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	1410	1410	0	C	C	C	C
Perejil	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	160	160	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	fortileche.	09/02/26	03/02/27.	g	N.A	2538	8979	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Mac pollo	B00226009	09/enel/2027	kg		13400	13400	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal.	10/12/25	10/10/2026	cc	N.A	2020	8080	0	C	C	C	C
Margarina	la Preferida.	23125	23/Sep/2026	g	N.A	370	370	0	C	C	C	C
Azucar	JR	05/02/26	05/Feb/2027	g	N.A	1065	4260	0	C	C	C	C
Laurel	Doña julia.	21/01/26	21/01/2027	g	N.A	28.2	30	0	C	C	C	C
Sal.	JR.	0126	No Registra	g	N.A	280	1120	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna

MANIPULADOR DE ALIMENTOS		INTERVENTOR	
Nancy cabanzo			
Nombre:	Nancy Azucena cabanzo	Nombre:	Pedro Nel Arcalo Diaz.
Documento:	37559355	Documento:	1098676579
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	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	24/02/26	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	141
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion Educativa San Francisco	SEDE	Escuela Rural Guamo Grande		
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	Sorbete de guyaba.	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Arepa rellena de pollo en salsa	9	8	8	9	8	8	8	Aceptado	cumple
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en Prueba organoleptica.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Pedro Nel Arenas Díaz
CARGO	1098676574.
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