

|                                           |                                                                         |                  |                                                        |                                          |                      |            |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------|------------|
| Institución educativa                     | Colegio Custodio García Rivero                                          |                  | ETC                                                    | Santander                                | Ciudad/Municipio     | Molugo     |
| Dirección:                                | Cra 6C # 3737                                                           |                  | Fecha Visita:                                          | 31/12/2010                               | Hora inicio:         | 2:00       |
| Operador:                                 | D.T. Srepre Abbot S3                                                    |                  | No Contrato / Convenio                                 | COPECUR 000323                           | Hora de terminación: | 4:00       |
| Reporta casos de atención prioritaria     | SI                                                                      | NO               | Identifique la causal del caso de atención prioritaria |                                          |                      |            |
| No titulares de derecho atendidos         | 806                                                                     |                  | No de visita                                           | 1ra Visita                               | 2da Visita           | 4ra Visita |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Sonia Liliama Agüero Manipuladora                                       |                  | Nombre y cargo de quien realiza la visita              | Sigris Milena Perez S. Técnico Campo PAE |                      |            |
| Visita técnica                            | X                                                                       |                  | Visita verificación de ETA                             | Visita SPQR                              |                      |            |
| Objeto de la visita:                      | Seguimiento desde el componente técnico a la ejecución del programa PAE |                  |                                                        |                                          |                      |            |
| PUNTAJE ESPERADO                          | 19                                                                      | PUNTAJE OBTENIDO | 19                                                     | PORCENTAJE %                             | 100%                 |            |
| CONCEPTO FINAL                            |                                                                         |                  | Favorable                                              |                                          |                      |            |
| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA         |                                                                         |                  | FECHA DE VISITA                                        |                                          |                      |            |
|                                           |                                                                         |                  | CONCEPTO EMITIDO                                       |                                          |                      |            |

| TOTAL DE MANIPULADORAS  |                        |   |                                  |   |
|-------------------------|------------------------|---|----------------------------------|---|
| De 100 a 200 raciones   | Estudio Técnico<br>RPC | 1 | No. de Manipuladoras encontradas | 3 |
| De 201 a 600 raciones   |                        | 2 |                                  |   |
| De 601 a 1000 raciones  |                        | 3 |                                  |   |
| De 1001 a 1500 raciones |                        | 4 |                                  |   |

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

RPC: RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

| ITEM |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                                                                 | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)         |
|------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1    | RPC | El área de distribución o de alistamiento de las raciones para preparar en casa, cumple con las condiciones higiénico sanitarias.                                                                 | Condiciones higiénico sanitarios adecuados debidamente aseado y ordenado. |
| 2    | RPC | El área de almacenamiento de las materias primas (Productos de la ración para preparar en casa) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.        | Espacio de area de almace no memento cumple.                              |
| 3    | RPC | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.                                     | Espacio adecuadamente ubicada                                             |
| 4    | RPC | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.                                                                                                | rejillas en buenas condiciones                                            |
| 5    | RPC | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | Manipuladora dotados con elementos adecuados                              |
| 6    | RPC | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación del lavado de manos, ubicados en las instalaciones de la entrega de la ración.                                                           | letreros en buen estado                                                   |

| TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS                          |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                                                                   |
| ÍTEM                                                              |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 7                                                                 | RPC | El almacenamiento de los insumos, materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1       |                                                                   |
| 8                                                                 | RPC | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.                                                                                                                                         | 1       |                                                                   |

|                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                             |         |                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| 9                                                                                  | RPC | Los productos se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 333 de 2011                                                                                                                    | 1       |                                                                   |
| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO |     |                                                                                                                                                                                                                                             |         |                                                                   |
| PUNTAJE ESPERADO                                                                   | 3   | PUNTAJE OBTENIDO                                                                                                                                                                                                                            | 3       | PORCENTAJE % 100%                                                 |
| III. CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES                                                      |     |                                                                                                                                                                                                                                             |         |                                                                   |
| ÍTEM                                                                               |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                                                                                                           | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 10                                                                                 | RPC | Existe cumplimiento de los productos que componen la Ración para Preparar en Casa establecidos.                                                                                                                                             | 1       |                                                                   |
| 11                                                                                 | RPC | Se cumple con los gramajes de los productos que componen la Ración para Preparar en Casa.                                                                                                                                                   | 1       |                                                                   |
| TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                             |         |                                                                   |
| PUNTAJE ESPERADO                                                                   | 2   | PUNTAJE OBTENIDO                                                                                                                                                                                                                            | 2       | PORCENTAJE % 100%                                                 |
| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS                                              |     |                                                                                                                                                                                                                                             |         |                                                                   |
| ÍTEM                                                                               |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                                                                                                           | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 12                                                                                 | RPC | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.                 | 1       |                                                                   |
| 13                                                                                 | RPC | 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       |                                                                   |
| 14                                                                                 | RPC | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).                                                                                                                   | 1       |                                                                   |
| 15                                                                                 | RPC | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación. | 1       |                                                                   |
| 16                                                                                 | RPC | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en estudio técnico.                                                                                                                                      | 1       |                                                                   |
| 17                                                                                 | RPC | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo lo acordado entre el operador, las autoridades municipales y el rector de la institución.                                                                      | 1       |                                                                   |
| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR                                                         |     |                                                                                                                                                                                                                                             |         |                                                                   |
| PUNTAJE ESPERADO                                                                   | 6   | PUNTAJE OBTENIDO                                                                                                                                                                                                                            | 6       | PORCENTAJE % 100%                                                 |
| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO<br>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN                           |     |                                                                                                                                                                                                                                             |         |                                                                   |
| ÍTEM                                                                               |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                                                                                                           | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 18                                                                                 | RPC | Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.                                                                                                                  | 1       |                                                                   |
| 19                                                                                 | RPC | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).                                                                                                   | 1       |                                                                   |
| 20                                                                                 | RPC | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.                                                                                                      | 1       |                                                                   |

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS |     |                                                                                                                                                                                                          |         |                                                                   |
|-----------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| ÍTEM                                                |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                                                                        | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 21                                                  | RPC | Se cuenta con area demarcada, recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos. | 1       |                                                                   |
| 22                                                  | RPC | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.                                                                                    | UA      |                                                                   |
| 23                                                  | RPC | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.                                                                           | UA.     |                                                                   |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) |     |                                                                                                                                                           |         |                                                                   |
|------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| ÍTEM                                           |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                         | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 24                                             | RPC | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.                                                          | 1       |                                                                   |
| 25                                             | RPC | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1.      |                                                                   |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO |   |                  |   |                    |
|----------------------------------|---|------------------|---|--------------------|
| PUNTAJE ESPERADO                 | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE % 100 % |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) |     |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                                                                   |
|----------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| ÍTEM                                               |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                                                                                                                                                                              | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 26                                                 | RPC | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)                                                                                                 | UA      |                                                                   |
| 27                                                 | RPC | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)                                                                                                                          | UA      |                                                                   |
| 28                                                 | RPC | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)                                                                                                                          | UA      |                                                                   |
| 29                                                 | RPC | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.                                                                                                                    | UA.     |                                                                   |
| 30                                                 | RPC | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. | UA.     |                                                                   |

| TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) |  |                  |  |              |
|----------------------------------------------------------------|--|------------------|--|--------------|
| PUNTAJE ESPERADO                                               |  | PUNTAJE OBTENIDO |  | PORCENTAJE % |

| VII. SALUD OCUPACIONAL |     |                                                                                                |         |                                                                   |
|------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| ÍTEM                   |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                              | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 31                     | RPC | Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.                                | UA      |                                                                   |
| 32                     | RPC | Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | UA.     |                                                                   |

| TOTAL SALUD OCUPACIONAL |  |                  |     |              |
|-------------------------|--|------------------|-----|--------------|
| PUNTAJE ESPERADO        |  | PUNTAJE OBTENIDO | UA. | PORCENTAJE % |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL                                                                              |     |                                                                                                             |         |                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------|------|
| ÍTEM                                                                                              |     | ASPECTO A EVALUAR                                                                                           | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |      |
| 33                                                                                                | RPC | Se evidencian planillas de titulares de derecho diligenciadas                                               | 1       |                                                                   |      |
| 34                                                                                                | RPC | Se evidencia que se verifica adecuadamente la identidad del beneficiario y el padre de familia o acudiente. | 1       |                                                                   |      |
| TOTAL GESTIÓN SOCIAL                                                                              |     |                                                                                                             |         |                                                                   |      |
| PUNTAJE ESPERADO                                                                                  | 2   | PUNTAJE OBTENIDO                                                                                            | 2       | PORCENTAJE %                                                      | 100% |
| CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES                                                       |     |                                                                                                             |         |                                                                   |      |
| La entrega de RPC se hace de manera ordenada en el horario establecido y con normas de seguridad. |     |                                                                                                             |         |                                                                   |      |
| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA                                                           |     |                                                                                                             |         |                                                                   |      |
|                                                                                                   |     |                                                                                                             |         |                                                                   |      |
| Atendido por:                                                                                     |     | Sonia Liliana Higuera                                                                                       | Cargo:  | Manipuladora                                                      |      |
| Atendido por:                                                                                     |     | Sigrid Milene Perez S                                                                                       | Cargo:  | Técnico Campo PAT                                                 |      |
| Realizada por:                                                                                    |     |                                                                                                             | Cargo:  |                                                                   |      |
| Realizada por:                                                                                    |     |                                                                                                             | Cargo:  |                                                                   |      |

Sigrid Milene Perez S  
497914407 Vper.  
Técnico de Campo PAT.

Sonia Liliana Higuera  
63397 205 Malaga