HAVERHILL · Educación · Alimentos para 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: 20/01/26
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 proceso de hervido del agua 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 Alimentos Aprender

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

50	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
51	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación.	1	fecha: 20/01/26.
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: 19/08/25 cumplimiento: 94%
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

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

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

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

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

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables este periodo en la institucion.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	N.A.	No han realizado conformacion del comite 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 al servicio de alimentacion escolar, y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se aplica encuesta a la docente encargada, 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 D.	NOMBRE	Elizabeth Rojas	NOMBRE	Nora Andrea Otero Franco
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1095 793 767	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Elizabeth Rojas	FIRMA	

1/0

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	02/03/26
Institución Educativa	Institucion Educativa la Vega	Sede Educativa	Escuela Rural La Cuchilla			Hora inicio	07:00 am
Dirección	Vereda la cuchilla	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			Hora de terminación	11:00 am
Balanza — Marca	Ranger	Número de menú programado	11			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza — Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	11			Se presentaron intercambios	SI — NO X NA —
						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	Bebida de avena S. Malta	200	200	N.A	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C												
Proteico																														
Cereal Acompañante	croqueta de trigo con zanahoria	37	38	N.A	38	30	C	42	63	51	52	40	C	73	75	79	76	70	C												
Fruta	Banano	94	87	N.A	91	80	C	116	115	111	114	110	C	112	116	119	116	110	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						CUMPLE			
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE						NO CUMPLE			

RACIÓN INDUSTRIALIZADA	LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo			
D. del Cereal			
Dulces			
Fruta			

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	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arevalo Diaz	Manipulador	Elizabeth Rojas
Firma del interventor		Firma	Elizabeth Rojas

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:	02/03/26	Institución educativa:	Institucion Educativa la Vega			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R. la Cuchilla	No Servicios	09		X	—	—

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Bebida de avena Sabor Mora, croquetas de trigo con zanahoria, 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	
Harina de avena S. Mora	Fortiavena	30/01/26	19/ene/2027	g	N.A	40	200	0	C	C	C	C
Harina de trigo	San Miguel	1203 89602	07/ago/2026	g	N.A	430	500	0	C	C	C	C
Banano	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	1350	1350	0	C	C	C	C
Zanahoria	Asociacion P Productores. S	N.A	N.A	kg	N.A	50	120	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fortileche	04/02/26	03/02/2027	g	N.A	156	760	0	C	C	C	C
Huevo de gallina	Tito			g	N.A	41,14	55,6	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	09/12/		cc	N.A	110	500	0	C	C	C	C
Azucar	Je	18/02/26	18/Feb/2027	g	N.A	60	500	0	C	C	C	C
Sal	Je.	02/26	No Registra	g	N.A	20	500	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima.

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Elizabeth Rojas Rojas	
Nombre: Elizabeth Rojas Rojas	Nombre: Pedro Del Arévalo Díaz
Documento: 1095 793 767	Documento: 1098676574
Cargo: manipuladora	Cargo: Interventor de campo

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192 **ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	02/03/26	**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA	**COBERTURA**	09
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion Educativa la Vega		**SEDE**	Escuela Rural la Cuchilla	
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 Mora	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	croqueta de trigo con zanahoria	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en Prueba organoleptica.

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**	11	**FECHA DE LA VISITA**	02-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LA CUCHILLA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LA VEGA		**SEDE EDUCATIVA**	E.R LA CUCHILLA	

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**	11	**FECHA DE LA VISITA**	02-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA LA CUCHILLA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LA VEGA			**SEDE EDUCATIVA**	E.R LA CUCHILLA

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: Institución IE Vereda - Llanitos IE Cocinita 12.

MES DE: Marzo

ITEM	SEMANA DEL: 2 AL 6 L M M J V	SEMANA DEL: AL L M M J V	SEMANA DEL: AL L M M J V	SEMANA DEL: AL L M M J V	SEMANA DEL: AL L M M J V	Desinfeccion y Tiempo	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						Cuanto pulverizo de agua	Duracion pared
alimentos	V					1	5
Mejoras y utensilios	Y					4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	Y					10	15
Lavandera, termometro, manejo utilizado generos	Y					10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuan los residuos)	Y					20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	Y					10	15
neveras, estufa						10	15
Baños y tanque de almacenamiento						20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas						20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	V					4	15
Manos	X						
Producto Sanitizante 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)		
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X / DISPOSICION PARA ANIMALES: X / OTRAS:	
No utilizables (bolsa negra)		
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR	
Reciclaje (apartado al residuo)		
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR / RECICLA / OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA	
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X	
Disposicion final Quien recoje el aceite	Elizabeth FIRMA / FIRMA / FIRMA / FIRMA / FIRMA	

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS. SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V	OBSERVACIONES
presencia física de animales	NO APLICA	
excrementos y olor a orina de roedores	NO APLICA	
muebles, alimentos y elementos roidos	NO APLICA	
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO APLICA	
ruido y chillido de animales en el dia	NO APLICA	
restos en guardaescobas(brillantes) rezumamiento de plagas	NO APLICA	

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	Elizabeth					Elizabeth Rey
Supervisado Por	Edwin Martinez					

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: Institución Javera Rural B. JA Cuchilla

Mes: Marzo

Parametro	Analisis Organoléptico																								
	Semana 1 2 - 6					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1																								
Sabor	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: Elizabeth Rojas

Cargo: manipuladora

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pedacito de Paz · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	MARZO		
INSTITUCIÓN:	I.E. LA VEGA			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LA CUCHILLA		
PERIODO	2 al 31 de Marzo 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	12	12	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	1	1	C
JABON EN POLVO	500 g	1	1	C
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	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
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	35 C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Elizabeth Rojas Rojas	**NOMBRE COMPLETO:** Marcel Duvan León Rodriguez
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Elizabeth Rojas Ros	**FIRMA:** Marcel León
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Nora A. Otero F	
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	Escuela Rural Tangota			Área	Urbana		Rural	x	Fecha Visita	3-03-25
Dirección	Vereda Tangota			Horario de entrega	9:30 a.m				Hora inicio	6:30 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No. Contrato	CO1.PCCNTR.6680192				Hora de terminación	11:30 a.m
				No. de Beneficiarios según cobertura	7				No. De beneficiarios atendidos	7

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	ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Claudia Oral 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	68	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	98,53 %	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 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	Los techos requieren pintura; el mismo presenta deterioro; una pared y puertas requieren pintura.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. **Evaluable.**	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

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.	N. O	No se observa materia prima no conforme

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE	0 %

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.	0	Se evidencia deterioro en tabla de picar.
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).	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 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	16-01-2025
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	El agua se hierve y por ende no se realiza verificación de cloro

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	16-01-2026
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	23	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: 12-07-2025 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

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 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.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se presenta hallazgo en el ítem 15.

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	Claudia Liliana Diaz	NOMBRE	YOLANDA ALMEYDA
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1100221254	CARGO	DOCENTE
FIRMA		FIRMA	Claudia Liliana D.	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	3-03-2026
Institución Educativa	Instituto del Oncate	Sede Educativa	Escuela Rural Zanguza			Hora inicio	6:30 am
Dirección	Vereda Zanguza	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			Hora de terminación	10:30 am
Balanza – Marca	Rango	Número de menú programado	12			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	12	Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
				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	Avena sabor arequipe	200	200		200	200	C	210	210	210	210	200	C	210	210		210	200	C												
Proteico																															
Cereal Acompañante	Deditos de Maiz	75	77		76	30	C	96	94	98	96	40	C	132	130		131	70	C												
Fruta	Mango	93	91		92	80	C	132	130	134	132	110	C	138	136		137	110	C												
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200					200						200					200				200						
D. del Cereal						40					50						70					100				100						
Dulces						15					15						20					25				25						
Fruta																																
		CUMPLE		3				CUMPLE		3				CUMPLE		3				CUMPLE						CUMPLE						
		NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE						NO CUMPLE						

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

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

Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Claudia Liliana Diaz Duran
Firma del interventor		Firma	Claudia Liliana Diaz Duran

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	3-03-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA		COBERTURA	7
INSTITUCION EDUCATIVA	Instituto del Oriente		SEDE	Escuela Rural Zanegua		
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	Arroz sabor arequipe	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Dedditos de maiz	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 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 Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	3-03-2026	Institución educativa:	Instituto del Oriente			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R Zarzuela	No Servicios	7		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 12: Bebida con leche sabor arequipe; dedditos de maiz; Mango

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arena sabor arequipe	Fortivalle	30 01 26	19 ENE 27	g	AMB	20	200	0	C	C	C	C
Harina de maiz	La Nieve	13 01 26	13 ENE 27	g	AMB	300	300	0	C	C	C	C
Mango	Asociación Productores	N.A	N.A	Kg	AMB	1.42	1.5	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Fortileche	1B022C	17 02 27	g	AMB	122	190	0	C	C	C	C
Aceite	Eduol	1B 02 26	1B 12 26	ml	AMB	95	100	0	C	C	C	C
Azucar	JR	1B 02 26	1B Feb 27	g	AMB	45	100	0	C	C	C	C
Sal	JR	02 26	N.A	g	AMB	15	100	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Claudia Liliana Diaz Duran	
Nombre: Claudia Liliana Diaz	Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez
Documento: 1100221254	Documento: 88073208
Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de Campo

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	12	**FECHA DE LA VISITA**	3-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA ZARAGOZA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL ZARAGOZA	

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**	12	**FECHA DE LA VISITA**	3-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA ZARAGOZA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL ZARAGOZA	

GRAMAJE

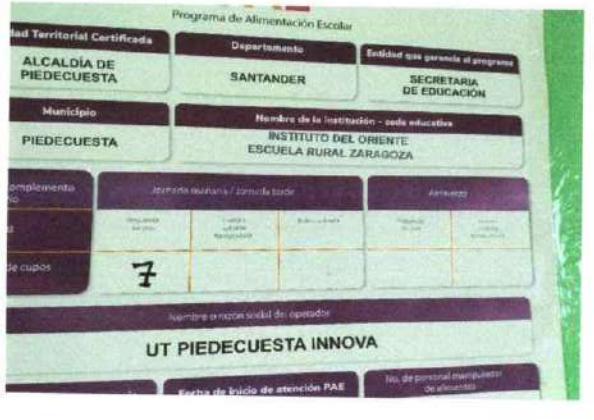


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



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: 1 ZARAGOZA

MES DE: MARZO

ITEM	SEMANA DEL: 02 AL 6					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
alimentos	X	X																								1	5
Mejane y utensillios	X	X																								4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X	X																								10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X	X																								10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X																								20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X																									10	15
nevera, estufa	X																									10	15
Baños y tanque de almacenmiento	X																									20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X																									20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X																								4	15
Manos	X	X																									
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

Mes: Mayo

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	Semana 1 02-					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1																							
Sabor	1	1																							

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

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

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: CLAUDIA LILIANA DIAZ DURAN

Cargo: MANIPULADORA

Powered by CamScanner

130

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución por la Paz · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	MARZO		
INSTITUCIÓN:	I.E. CUROS			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL ZARAGOSA		
PERIODO	2 al 31 de Marzo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	7

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	1	1	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	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
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Claudia Liliana Diaz Duran	**NOMBRE COMPLETO:** Edinson Maldonado
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador Edinson Maldonado
FIRMA: Claudia Liliana Diaz Duran	**FIRMA:** Edinson Maldonado
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: YOLANDA ALMEYDA DURAN	
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	Colegio Cabecera del Llano			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural Las Amarillas	Área	Urbana		Rural X	Fecha Visita	03-03-2025
Dirección	Vereda Las Amarillas	Horario de entrega	8:30 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	11			No. De beneficiarios atendidos	11

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	Johanna Bulla Arevalo Manipuladora de Alimentos			Nombre del interventor de campo	Renso Reyes Gomez 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	66	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: Se evidencia una (1) manipuladora 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			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7		1	

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.	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 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.	10.	No se evidencia materia prima no conforme 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	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 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 a la institución 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	16 de enero de 2026 por Expertos 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	Acueducto veredal

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	
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	16 de enero de 2026 por Expertos R.B.Q.
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

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

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 12-08-2025 % 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 realizado la convocatoria para la conformación del CAE
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento del 100% de los ítems evaluados obteniendo una calificación "Muy Bueno"

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Renzo Reyes Gómez	NOMBRE	Johanna Bulla	NOMBRE	
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	1'118.120.195	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Johanna Bulla.	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	03-03-2026
Hora inicio	7:00 am						
Institución Educativa	Colegio Cabecera del Llano	Sede Educativa	Escuela Rural Las Amarillas	Hora de terminación	11:00 am		
Dirección	Vereda Las Amarillas	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Rango Quality Tool	Número de menú programado	12.	Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
Balanza – Fecha de última calibración	18-01-2026	Número de menú entregado	12.	Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo	Bebida con leche sabor arequipe							231	227	238	232	200	C	242	229	236	235,6	200	C												
Proteico																															
Cereal Acompañante	Deditos de maíz							52	48	49	49,6	40	C	97	82	85	88	70	C												
Fruta	Mango							120	117	118	118,3	110	C	118	120	116	118	110	C												
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo					200						200						200						200						200			
D. del Cereal					40						50						70						100						100			
Dulces					15						15						20						25						25			
Fruta																																
				CUMPLE						CUMPLE	3					CUMPLE	3				CUMPLE						CUMPLE					
				NO CUMPLE						NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE						NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: se evidencia cumplimiento

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

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

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

Nombre del interventor	Renzo Reyes Gómez	Manipulador	Johanna Bulla
Firma del interventor		Firma	Johanna Bulla.

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:	03-03-2026	Institución educativa:	Colegio Cabecera del Llano			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Escuela Rural las Amarillas	No Servicios	11		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 12: Bebida con leche sabor arequipe, deditos de maíz

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 arequipe	Fortiavena	300126	19/ENE/2027	g	N.A.	110	200	0	C	C	C	C
Harina de maíz	La Nicte	18 01 26	18 ENE 27	g	N.A	610	750	0	C	C	C	C
Mango	Asociación de pequeños productores	N.A.	N.A.	KG	N.A.	2,06	2,06	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fortileche	180226	17 02 27	g	N A	205,2	880	0	C	C	C	C
Aceite	Idozl	10/02/2026	10 12 2026	mL	N.A.	185	200	0	C	C	C	C
Azúcar	JR	18/02/26	18/FEB/2027	g	N.A.	75	100	0	C	C	C	C
Sal	JR	0126	No registra	g	N.A.	20	50	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Johanna Bulla	
	Nombre: Johanna Bulla	Nombre: Renso Reyes Gómez
	Documento: 1.118.120.185	Documento: 91513973
	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	03-03-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	11
INSTITUCION EDUCATIVA	Colegio Cabecera del Llano	SEDE	Escuela Rural Las Amarillas		
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 con leche sabor arequipe	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Deditos de maíz	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 INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Renso Reyes Gómez
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

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

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	12	**FECHA DE LA VISITA**	03-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA LAS AMARILLAS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO CABECERA DEL LLANO			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS

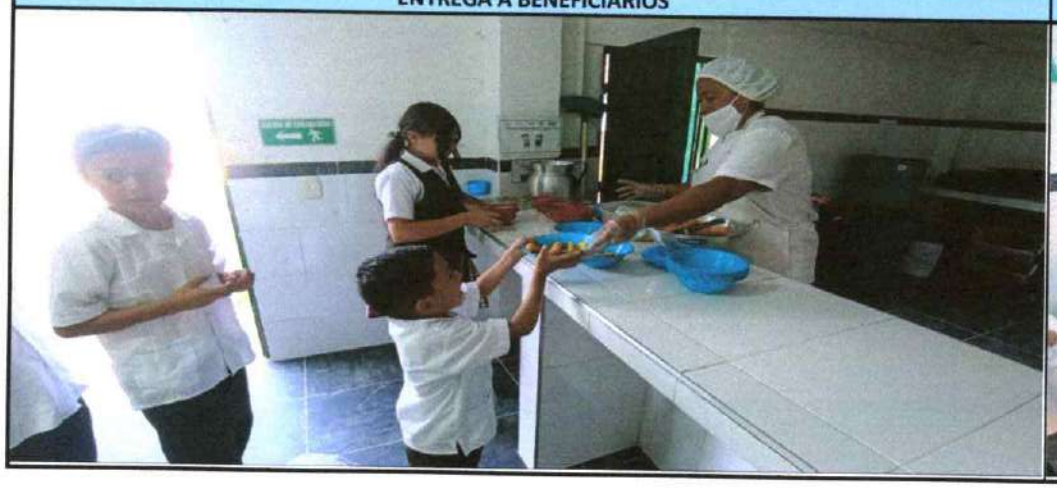
ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

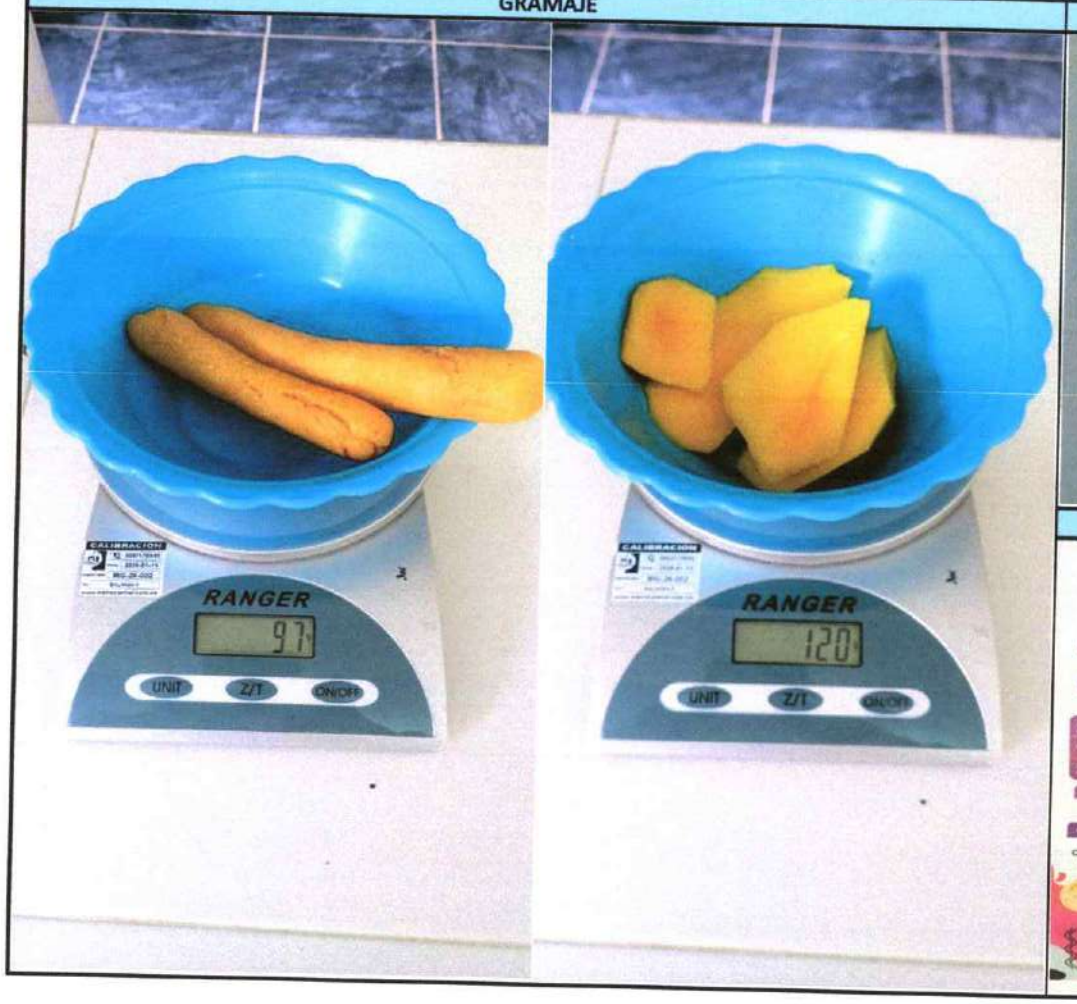


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	12	**FECHA DE LA VISITA**	03-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LAS AMARILLAS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO CABECERA DEL LLANO		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2024

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LAS ARRIBILLAS.

MES DE: MARZO

ITEM	SEMANA DEL: 4 AL 8					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										(5 cdas (ml) x 1 lt de agua)	(minutos (min))
alimentos	X	X																								1	5
Mejane y utensillos	X	X																								4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X	X																								10	15
Licuadora, termometro, menaje utilizado, gramera s	X	X																								10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X																								20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo																										10	15
nevera, estufa																										10	15
Baños y tanque de almacenmiento																										20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																										20	15
ollas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X																								4	15
Manos	X	X																									
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																						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																								
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X								DISPOSICION PARA ANIMALES : X							OTRAS:										
No utilizables (bolsa negra)																										
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 fisica de animales	ND	ND																								
excremento y olor a orina de roedores	ND	ND																								
muebles, alimentos y elementos roidos	ND	ND																								
resto de cucarachas en el piso y equipos	ND	ND																								
ruido y chillido de animales en el dia	ND	ND																								
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	ND	ND																								

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	[illegible]					
Supervisado Por						

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LAS ALMORTAS.

Mes: ENERO

Parametro	Analisis Organoléptico																								
	Semana 1 2 - 6					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1																							
Sabor	1	1																							

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

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

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

OBSERVACIONES:

Realizado Por: JOHANNA BULLA.

Cargo: MANIPULADORA.

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pedagogía · Aquí Vamos a 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:**	MARZO		
INSTITUCIÓN:	COLEGIO CABECERA DEL LLANO			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS		
PERIODO	2 al 31 de Marzo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	11

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	12	12	✓
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	✓
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	✓
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	✓

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Johanna Bulla	**NOMBRE COMPLETO:** Edinson Maldonado
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador Edinson Maldonado
FIRMA: Johanna Bulla	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Diana M. Alfonso	
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	Institucion Educativa San Francisco			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Escuela Rural Tres Esquinas		Área	Urbana	—	Rural	X	Fecha Visita	03/03/26
Dirección	Vereda las Monos		Horario de entrega	08:00 - 09:00 am				Hora inicio	07:00am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	11:00am
			No. de Beneficiarios según cobertura	39				No. De beneficiarios atendidos	39

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	Virginia Molina Velazco Manipuladora de Alimentos				Nombre del interventor de campo	Pedro Abel 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	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 (1) Manipuladora de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6		1	
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 falta de baldosa en meson de la cocina que dificulta limpieza y desinfeccion de igual forma techo alto y acomulado de difícil limpieza y desinfeccion
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. **Evaluable.**	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

HAVERHILL · Educación · Alimentos que 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	
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 dia 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 (via 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, 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 Alimentos para 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	

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

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

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

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	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 realizado 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 comite C.A.E en la institución
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 100% de los items evaluados, 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 D.	NOMBRE	Virginia Molina	NOMBRE	Victor M. Prieto
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	7093227	CARGO	docente
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	03/03/26
Hora inicio	07:00am						
Institución Educativa	Institucion Educativa San Francisco	Sede Educativa	Escuela Rural Tres Esquinas	Hora de terminación	11:00am		
Dirección	Vereda los Monos	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	SI —	NO X	NA —
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	12	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	2	3	4 X	5	6	7	8	9	10	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	Bebida con leche Sabor Arequipe	200	N.A	N.A	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C												
Proteico																															
Cereal Acompañante	Palitos de Maiz	41	N.A	N.A	41	30	C	58	49	53	53	40	C	86	81	77	81	70	C												
Fruta	Mango	86	N.A	N.A	86	80	C	121	117	113	117	110	C	131	121	119	124	110	C												
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo					200						200						200					200				200						
D. del Cereal					40						50						70					100				100						
Dulces					15						15						20					25				25						
Fruta																															
				CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE						CUMPLE				
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE						NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento 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	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	Pedro Del Árcato Díaz	Manipulador	Virginia Molina
						Firma del interventor		Firma	

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender | VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	03/03/26	Institución educativa:	Institucion Educativa San francisco			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R. Tres Esquinas	No Servicios	39		X	—	—

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Bebida con leche sabor Arequipe, deditos de maiz, y mango.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de avena Sabor Arequipe	Forti avena.	26/11/25	24/Nov/2026	g	N.A	390	400	0	C	C	C	C
Harina de maiz blanco	La nieve	13/01/26	13/ene/2027	g	N.A	2060	4500	0	C	C	C	C
Mango	Asociacion Productores. S	N.A	N.A	Kg	N.A	8520	8520	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Fortileche	04/02/26	03/02/2027	g	N.A	737	1984	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	04/02/26	04/12/2026	cc	N.A	485	1940	0	C	C	C	C
Azucar	JR	18/02/26	18/Feb/2027	g	N.A	270	810	0	C	C	C	C
Sal	JR.	02/26	No registra	g	N.A	80	240	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia Complemento en materia Prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.		
	Nombre: Virginia Molina	Nombre: Pedro Nel Acuña Diaz
	Documento: 709322t	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo.

HAVERHILL / Educación / Alimentos para Aprender				PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA			
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	03/03/26	**MUNICIPIO**		PIEDECUESTA		**COBERTURA**	39
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion Educativa San Francisco		**SEDE**	Escuela Rural Tres Esquinas			
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 con leche sabor arequipe	9	9	8	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Deditos de Maiz	8	9	8	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia Cumplimiento en Prueba organoleptica.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Pedro Abel Arevalo 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**	12	**FECHA DE LA VISITA**	03-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LOS MONOS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO		**SEDE EDUCATIVA**	E.R TRES ESQUINAS	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

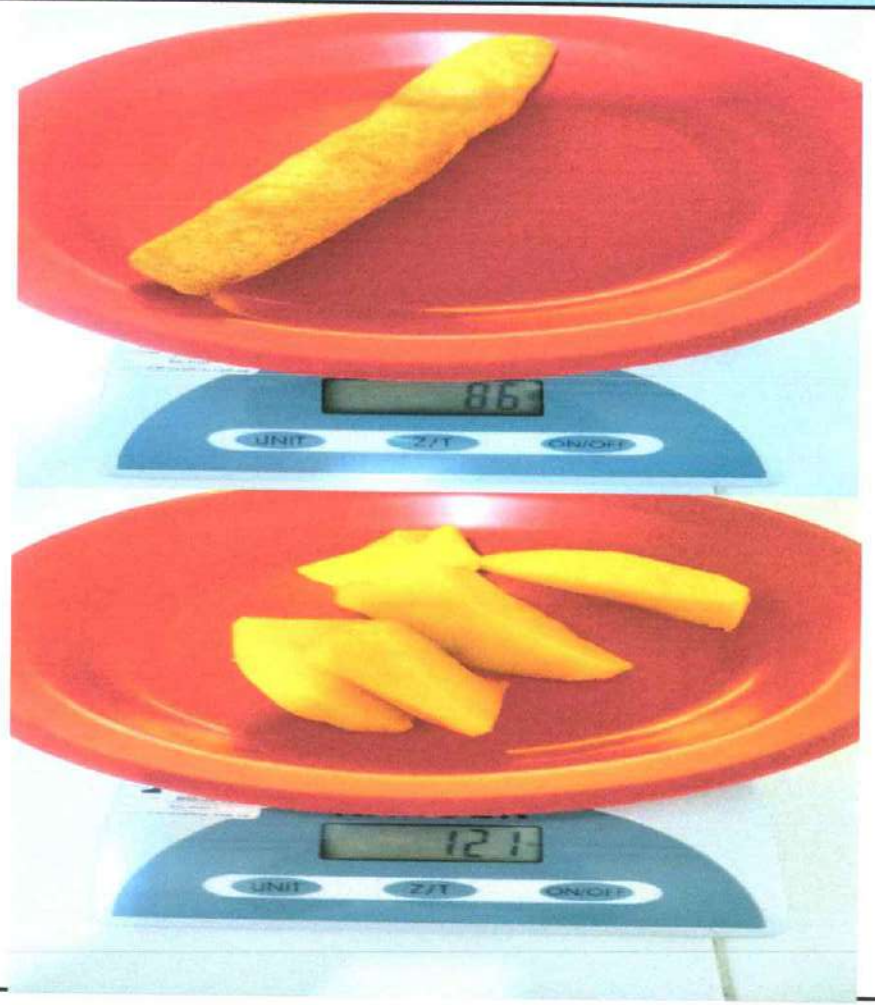


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	12	**FECHA DE LA VISITA**	03-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LOS MONOS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO		**SEDE EDUCATIVA**	E.R TRES ESQUINAS	

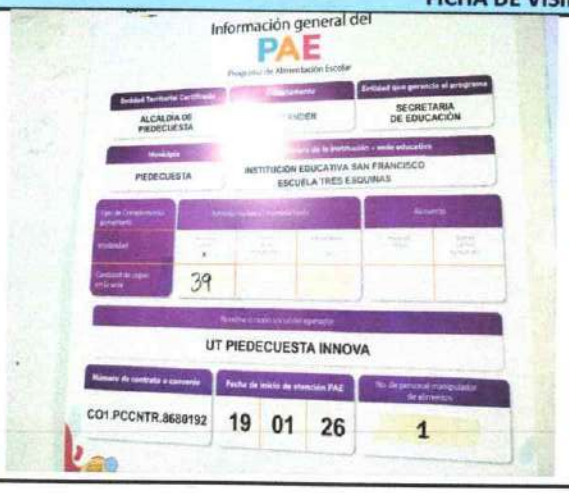
GRAMAJE

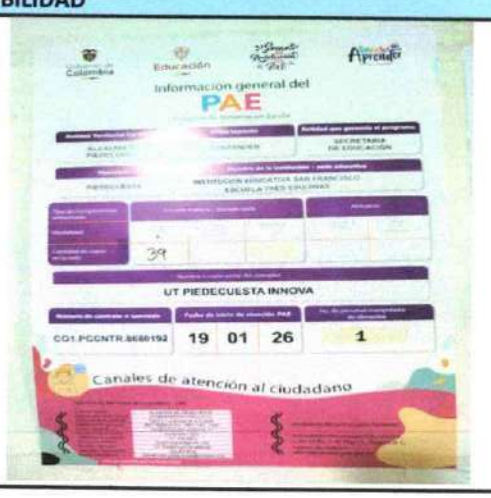


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



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: Sede San Fransisco Tres Esquinas

MES DE: Marzo

ITEM	SEMANA DEL: 2 AL 6					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										[illegible]	TIEMPO (min)
alimentos	X	X																								1	5
Mejane y utensilios	X	X																								4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X	X																								10	15
Licuadora, termometro, menaje utilizado, grameras	X	X																								10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X																								20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X	X																								10	15
nevera, estufa	X	X																								10	15
Baños y tanque de almacenmiento	X	X																								20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X	X																								20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X																								4	15
Manos	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																								
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:															
No utilizables (bolsa negra)																										
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 SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales	NO	NO																								
excrremento y olor a orina de roedores	NO	NO																								
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO																								
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO																								
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO																								
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO																								

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Virginia					
Supervisado Por	Geiman Blanco					

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: San Fransisco Tres Esquinos

Mes: Marzo

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (2 - 6)					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1																							
Sabor	1	1																							

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

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)	0.5																										

*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:

Cargo: M. Alimentos

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico Pat · 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:**	MARZO		
INSTITUCIÓN:	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO			**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCION EDUCATIVA TRES ESQUINAS		
PERIODO	2 al 31 de Marzo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	39

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	12	✓ 12	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	✓ 2	C
ESPONJA VERDE	U	2	✓ 2	C
JABON DE LOZA	350 g	3	✓ 3	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
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	✓ 1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	✓ 35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Virginia Molina Velazco	**NOMBRE COMPLETO:**
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Victor M. Prieto	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

Institución educativa	Col. Cabuyaro del Llano	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Municipio	PIEDECUESTA		
Nombre sede	Escuela Rural Mesita Grande	Área	Urbana		Rural	X	
Dirección	Vereda Mesita Grande	Fecha Visita	4-03-2026	Hora de inicio	7:00 a.m		
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	Hora de terminación	10:00 a.m		
Hora de consumo	9:00 a.m	Hora de entrega publicada	9:00 a.m	No. De beneficiarios por cobertura	8	No. De beneficiarios atendidos	8
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A	
No. de Visita	1	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	/	Visita SPQR	/
Nombre de quien atiende la visita:	Sandra Cortes	Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez				
Cargo	Docente						

¿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	30	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE	96.6%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy Bueno			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

No. de Manipuladoras en el sitio: 1

Observaciones: Las raciones son entregadas por la docente

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL DE CUMPLIMIENTO DE MENUS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
11	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE.	1	
12	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
13	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos.	N.A	Las raciones son entregadas por la docente
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	Las raciones son entregadas por la docente
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.	0	La tapa del recipiente donde se almacenan los insumos de aseo esta partida.
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 Almuerzos 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	Las raciones son entregadas por la docente
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	Las raciones son entregadas por la docente

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	90%

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.	1	
40	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES

Durante la visita se presento hallazgo en el item 21

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		NOMBRE	Sandra M. Corzo
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA		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.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	4-03-2026
Hora inicio	7:00 a.m						
Institución Educativa	Colegio Cabecera del Llano	Sede Educativa	Escuela Rural Meseta Grande			Hora de terminación	10:00 a.m
Dirección	Vereda Meseta Grande	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Rangel	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	SI		NO X NA
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	12	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	X	5		7		9	
2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																															
Lácteo	Leche Entera	216			216	200	C	214	216	216	214	200	C	215			215	200	C					200						200	
D. del Cereal	Rosquitas Bocadillo	48			48	40	C	67	65	63	65	50	C	80			80	70	C					100						100	
Dulces						15						15						20						25						25	
Fruta	Manzana	122			122	118	C	120	122	124	122	118	C	145			145	142	C												
					CUMPLE		3				CUMPLE		3				CUMPLE		3				CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE						NO CUMPLE		

	LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo	14	5 Nov 2026	C
D. del Cereal	23 02 2026	15-03 2026	C
Dulces			
Fruta			

OBSERVACIONES: Se presenta ajuste de menú informado por 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:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Sandra Milena Cocco
Firma del interventor		Firma	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	12	**FECHA DE LA VISITA**	4/03/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA MESETA GRANDE	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO CABECERA DEL LLANO		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL MESETA GRANDE	

ALMACENAMIENTO



ENTREGA A BENEFICIARIOS



GRAMAJE

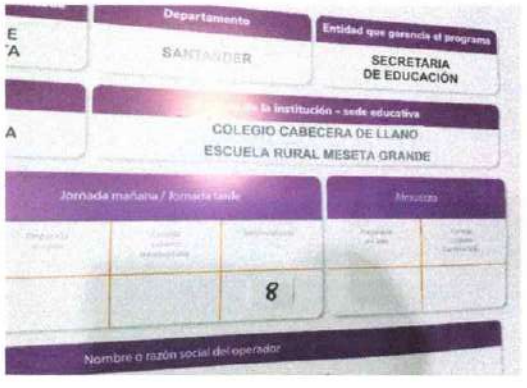






FICHA DE VISIBILIDAD





Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · 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:**	MARZO	
INSTITUCIÓN:	COLEGIO CABECERA DEL LLANO			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL MESETA GRANDE		
PERIODO	2 al 31 de Marzo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RI	**COBERTURA:**	8

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

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Sandra Milena Cerzo Guerrero	**NOMBRE COMPLETO:**
CARGO: Docente	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:	
CARGO:	
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	Institución Educativa Valle del Rio de Oro			**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural Pajonal	**Área**	**Urbana**		**Rural** X	**Fecha Visita**	04-03-2026
Dirección	Vereda Montecodondo	**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	59			**No. De beneficiarios atendidos**	59

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	Miryan Diaz Bermudez Manipuladora de Alimentos			**Nombre del interventor de campo**	Rony 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**	66	**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** Se evidencia una (1) manipuladora de alimentos en sitio.
De 76 a 150 raciones	2			
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4		1	
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	NC	Se observa techo de Comedor con teja de asbesto acanalada sobre estructura de madera.
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 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.	0	No se evidencia materia prima no conforme 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	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 que 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	16 de enero de 2026 por Sanitizamos.
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO

HAVERHILL Educación 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	16 de enero de 2026 por Sanitizamos.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

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

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha última visita 04-06-2025 Porcentaje de 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 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 habitos saludables.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	N.A	no se han aprobado las actas del comite de alimentación escolar.
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 100%. de los items evaluados obteniendo una Calificación "Muy Bueno".

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Renso Reyes Gomez	NOMBRE	Xiryan Diaz S	NOMBRE	Luis R Perez
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	63366506	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	04-03-2026	Hora inicio	7:00am
Institución Educativa	Institución Educativa Valle del Rio de Oro			Sede Educativa	Escuela Rural Payoral			Hora de terminación	11:00am
Dirección	Vereda Monterredondo			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192

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

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										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	Leche Achocolatada	232	244	239	235,3	200	C	234	283	238	285	200	C	239	203	285	235,6	200	C												
Proteico	Arepa asada de carne	115	111	114	113,3	75	C	124	126	122	124	90	C	149	143	147	146,3	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					200					
D. del Cereal					40						50					70					100					100					
Dulces					15						15					20					25					25					
Fruta																															
				CUMPLE	Z				CUMPLE	Z				CUMPLE	Z				CUMPLE					CUMPLE								
				NO CUMPLE	O				NO CUMPLE	O				NO CUMPLE	O				NO CUMPLE					NO CUMPLE								

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						Nombre del interventor	Rendo Reyes Gómez	Manipulador	Minyan Diaz B
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Firma del interventor		Firma	

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

HAVERHILL / Educación / Alimentos para Aprender					PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA			
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	
FECHA DE LA VISITA	04-03-2026	**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA			**COBERTURA**	59	
INSTITUCION EDUCATIVA	Institución Educativa Valle del Rio de Oro			**SEDE**	Escuela Rural Palonal			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio							

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Leche achocolatada	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Arepa rellena con carne	8	9	9	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Renzo Reyes Gómez
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

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

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	04-03-2026	Institución educativa:	Institución Educativa Valle del Rio de Oro			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Escuela Rural Rajonal	No Servicios	59		X		

Datos del Menú a verificar

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

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de maíz	La Nieve	130126	15 ENE 27	g	N.A	2640	2750	0	C	C	C	C
Ajo	Asociación de Pequeños Productores	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,06	0,06	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	ASOPEPROPI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,19	0,19	0	C	C	C	C
Pimenton	ASOPEPROPI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,21	0,21	0	C	C	C	C
Tomate	ASO PEPROPI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,22	0,22	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Fortileche	180226	170227	g	N.A	953,8	1140	0	C	C	C	C
Carne de cerdo	La Carniceria Rincon Llano	3260217	23/05/2026	Kg	4oC	3,52	3,52	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	18/02/26	18/12/26	mL	N.A.	705	750	0	C	C	C	C
Azúcar	JR	18/02/26	18/FEB/2027	g	N.A.	380	400	0	C	C	C	C
Chocolate	Colonial	ENE 2027	ENE 2022	g	N.A	167,5	1000	0	C	C	C	C
Sal	JR	0126	No registra	g	N.A	120	150	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	Nombre: Mayra Diaz	Nombre: Kenso Reyes Gómez
	Documento: 63366596.	Documento: 91513973
	Cargo: Manipuladora.	Cargo: Interventor de Campo.

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	04-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA MONTEREDONDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VALLE DEL RIO DE ORO			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL PAJONAL

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

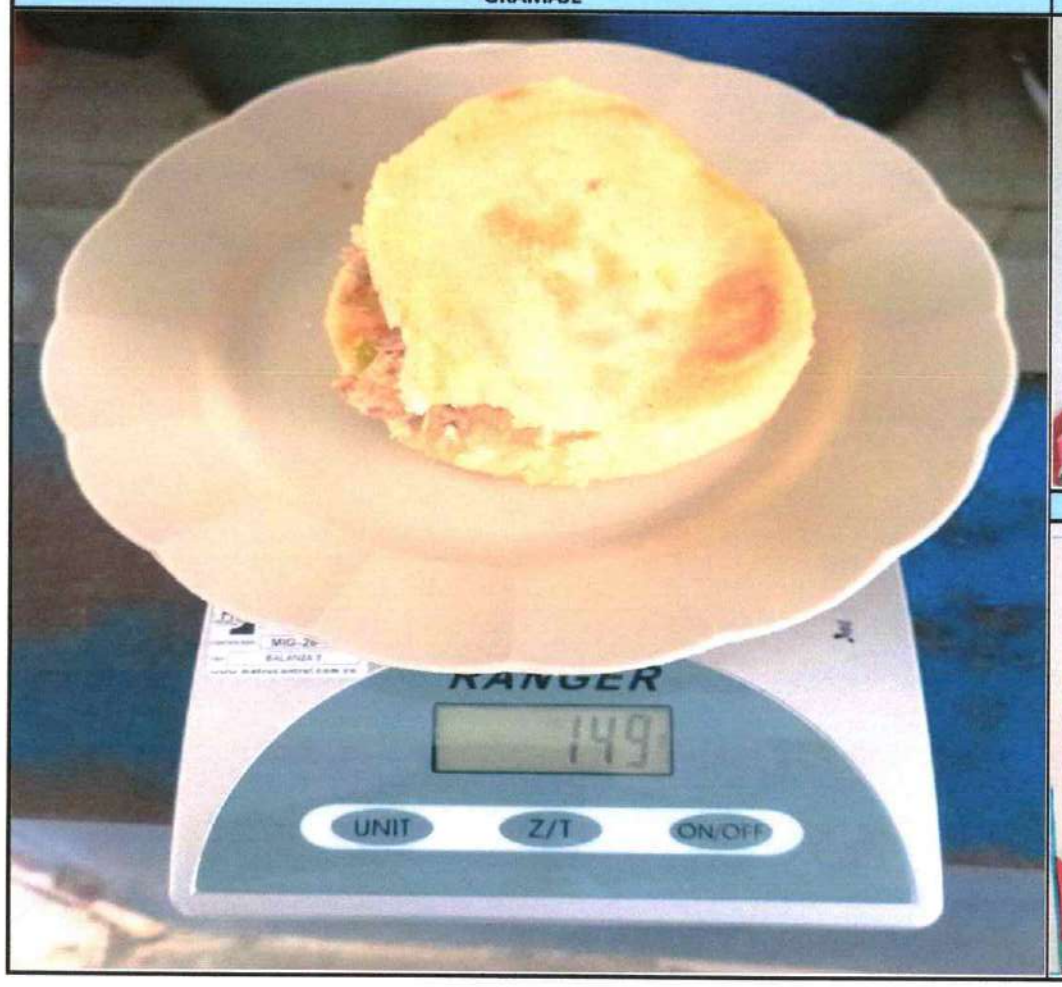


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	04-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA MONTEREDONDO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VALLE DEL RIO DE ORO		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL PAJONAL	

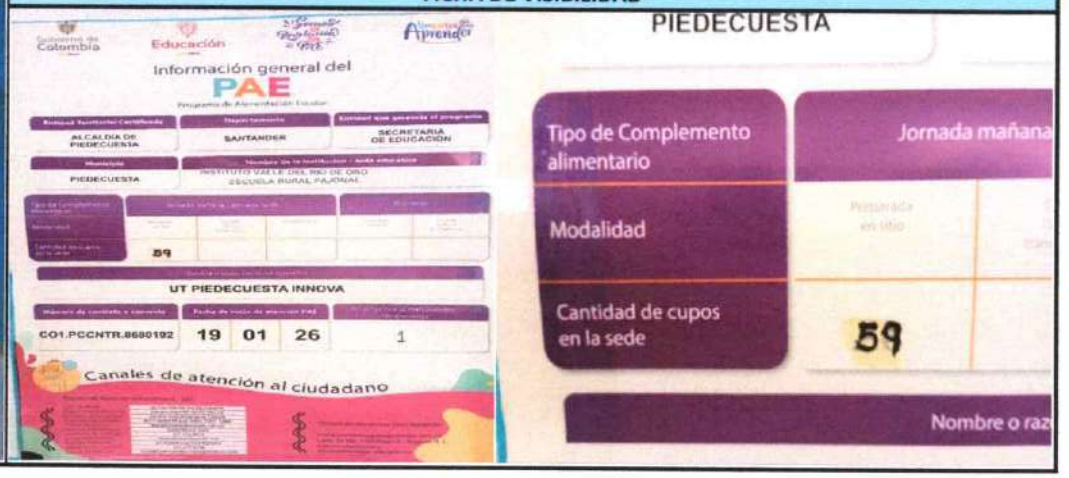
GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacto Social · 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:**	MARZO		
INSTITUCIÓN:	INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL PAJONAL		
PERIODO	2 al 31 de Marzo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	59

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	4	4	
JABON EN POLVO	500 g	3	3	
HIPOCLORITO	1000 ml	2	2	
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	
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Miryan Diaz Bermudez	**NOMBRE COMPLETO:** Yesen Poveda
CARGO: Manipuladora de Alimento	**CARGO: Transportador** Conductor
FIRMA:	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: LUIS R. PEREZ	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta INNOVA

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2025

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Pajonal

MES DE: MARZO.

ITEM	SEMANA DEL: 23 AL 26					SEMANA DEL: 9 AL 13					SEMANA DEL: 16 AL 20					SEMANA DEL: 23 AL 27					SEMANA DEL: 30 AL 31					Desinfección y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
alimentos	X	X	X																							1	5
Mejanes y utensillos	X	X	X																							4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X	X	X																							10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,gramera s	X	X	X																							10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X																							20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo																										10	15
nevera, estufa																										10	15
Baños y tanque de almacenmiento																										20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																										20	15
Sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X																							4	15
Manos	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																							
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X										DISPOSICION PARA ANIMALES / X										OTRAS:					
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X																							
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 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																										
cantidad de producto y calidad de la ficha de medidas																										
Muebles, alimentos y elementos varios																										
rastros de estrategias en el piso y equipos																										
Daños y deterioro de artículos encebo																										
rastros de excrementos/huellas/olores presencia de plagas																										

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado						
Supervisado Por						

Powered by CamScanner

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 Poyonal

Mes: Marzo

Parametro	Analisis Organoléptico																									
	Semana 1 del 2 al 6					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1																						
Sabor	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: Miryan Diaz Bermudez

Cargo: Manipuladora de Alimento

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	Colegio Agroecologico Holanda				ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural los cacaos		Área	Urbana	—	Rural	X	Fecha Visita	04/03/26
Dirección	vereda los cacaos		Horario de entrega	11:30 - 12:30 Pm				Hora inicio	08:00 am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	12:30 Pm
			No. de Beneficiarios según cobertura	27				No. De beneficiarios atendidos	27

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	Sandra Bueno Espinosa 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			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7		1	

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.	N.C	Se evidencia desprendimiento de la pared en una de las vigas del techo, que dificulta la limpieza y desinfeccion.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. **Evaluable.**	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

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.	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.	0	se evidencia menaje incompleto hay 20 platos, 30 vasos, y 28 cucharas y la cobertura está por 27 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	Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

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

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

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	Fecha: 15/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No Aplica Analisis de cloro, Porque en el Proceso de hervido del agua 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 Alimentos Aprender

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

50	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
51	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación.	1	Fecha: 5/01/26.
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: 21/05/25 cumplimiento: 95.5%.
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

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

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	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 en la institucion.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	N.A	No aplica, aun no se a realizado la conformacion del comite. C.A.E.
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de interventoria al servicio de alimentacion escolar y se evidencia un cumplimiento del 98.51 % de los items evaluados, se aplica encuesta a la docente y a las estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro del Árcula D.	NOMBRE	SANDRA BUENDE.	NOMBRE	Ruth Maribel Suarez F
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	1098260460	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	SANDRA BUENDE.	FIRMA	

182

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	04/03/26
Institución Educativa	Colegio Agroecologico Holanda	Sede Educativa	Escuela Rural Los Cacaos			Hora inicio	08:00 am
Dirección	Vereda los cacaos	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			Hora de terminación	12:30 pm
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	13	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	13	Se presentaron intercambios	SI — NO X NA —		
				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		4		6	X	8		10		2		4		6	X	8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico	Huevo con Tomate	51	53	50	51	50	C	55	50	54	53	50	C	55	61	53	60	50	C												
Leguminosa	lentejas	18	21	16	18	15	C	26	29	25	27	24	C	51	53	51	52	50	C												
Cereal	Arroz blanco	60	58	63	60	55	C	74	70	77	74	70	C	111	97	104	104	90	C												
Tubérculo	Arepa de trigo	43	39	41	41	30	C	68	57	52	59	50	C	65	68	72	68	50	C												
Verdura	ensalada verde express	51	53	56	53	50	C	70	65	62	66	60	C	65	72	69.	69	65	C												
Jugo	Jugo de curuba con leche.	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																													LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo					200						200						200						200						200				
D. del Cereal					40						50						70						100						100				
Dulces					15						15						20						25						25				
Fruta																																	
				CUMPLE	6					CUMPLE	6					CUMPLE	6					CUMPLE						CUMPLE					
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE						NO CUMPLE					

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Pedro Nel Arévalo Díaz	Manipulador	SANDRA BUENO E.
Firma del interventor		Firma	SANDRA BUENO E.

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:	04/03/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda.			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R los Cacaos	No Servicios	27		—	—	X

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Huevo con tomate, lentejas, Arroz blanco, Arepa de trigo, ensalada verde express, y Jugo de Curuba con leche.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	200	2090	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Flor huila	140126 9 UN.	21/2027	g	N.A	905	1810.	0	C	C	C	C
Harina de trigo	San Miguel	160394602	07/Ago/2026	g	N.A	1170	1280.	0	C	C	C	C
Pulpa de Curuba	Neo frut	08/01/26	Jul/2027	kg	-2.1°C	1620	1620	0	C	C	C	C
Cebolla Junca	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	410	570	0	C	C	C	C
Cilantro	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	30	60	0	C	C	C	C
Lechuga	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	1070	1080	0	C	C	C	C
Pepino	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	1200	1740	0	C	C	C	C
Tomate	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	270	1008	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Indulecche	1J050625	05/Jun/2026	g	N.A	464	813	0	C	C	C	C
Huevo de gallina	Tito	14-9828	22/Mar/2026	g	N.A	1501	1561	0	C	C	C	C
lentejas	JR	23/02/26	23/ago/2026	g	N.A	235	500	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	17/01/26	27/Nov/2026	Cc	N.A	330	660	0	C	C	C	C
Margarina	La preferida	23125	23/Sep/2026	g	N.A	108	125	0	C	C	C	C
Azucar	JR	18/02/26	18/Feb/2027	g	N.A	215	430	0	C	C	C	C
Paprika	Doña julia	16/02/2026	16/Feb/2027	g	N.A	5.4	10.8	0	C	C	C	C
Pimienta	Doña julia	16/02/2026	16/Feb/2027	g	N.A	2.7	10.	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	SANDRA BUENO E.	
	Nombre: SANDRA BUENO E.	Nombre: Pedro Del Arcangel Díaz
	Documento: 1098260460	Documento: 1098676574
	Cargo: MANIPULADORA	Cargo: Interventor de campo.

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	04/03/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R. Los Cacaos.	No Servicios	27		—	—	X

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Huevo con tomate, lentejas, arroz blanco, arepa de trigo, ensalada verde express y Jugo de curuba con leche.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Sal.	JR.	02/26	No registra	g	N.A	80	160	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	SANDRA BUENO E.	
	Nombre: SANDRA BUENO E.	Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz
	Documento: 1098260460	Documento: 1098676574
	Cargo: MANIPULADORA	Cargo: Interventor de campo.

HAVERHILL / Educación / Alimentos Aprender PAE				PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA		
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	04/03/26	**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA		**COBERTURA**	27
INSTITUCION EDUCATIVA	Colegio Agroecologico Holanda		**SEDE**	Escuela Rural Los Cacaos		
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio					

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO	Jugo de curuba con Leche.	9	9	9	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Huevo con tomate	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Arroz blanco	9	8	8	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
	VERDURA	Ensalada verde Express	8	7	8	8	8	8	8	Aceptado	cumple

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en prueba organoleptica

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo Diaz
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

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

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA LOS CACAOS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA			**SEDE EDUCATIVA**	E.R LOS CACAOS

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

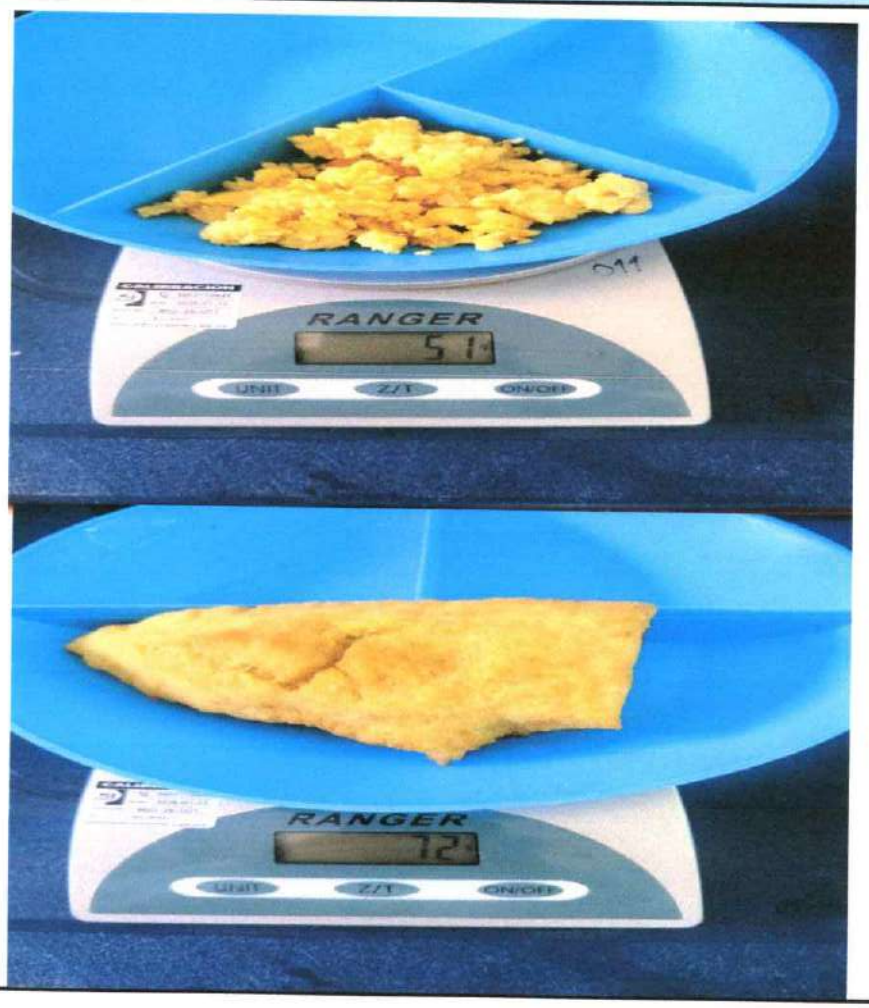


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	04-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA LOS CACAOS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA			**SEDE EDUCATIVA**	E.R LOS CACAOS

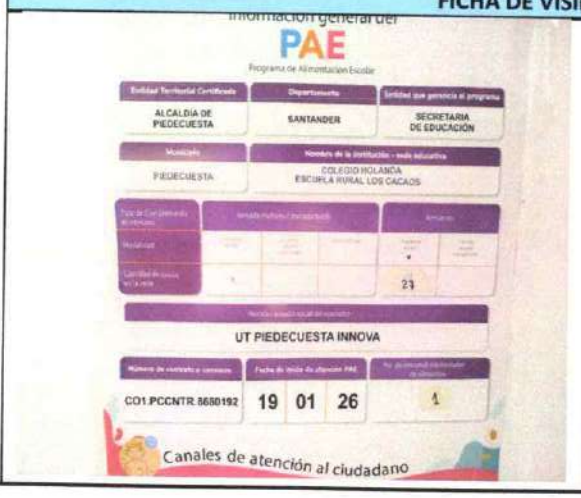
GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LOS CACHOS

MES DE: MARZO

ITEM	SEMANA DEL: 02 AL 06					SEMANA DEL: 09 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																										[illegible] de agua	TIEMPO (min)
alimentos	X	X	X																							1	5
Mejane y utensilios	X	X	X																							4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X	X	X																							10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X	X	X																							10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X																							20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo																										10	15
nevera, estufa																										10	15
Baños y tanque de almacenmiento			X																							20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																										20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X																							4	15
Manos	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																							
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X									DISPOSICION PARA ANIMALES : X						OTRAS:										
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X																							
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 SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales	2	2	2																							
excremento y olor a orina de roedores	2	2	2																							
muebles, alimentos y elementos roidos	2	2	2																							
resto de cucarachas en el piso y equipos	2	2	2																							
ruido y chillido de animales en el dia	2	2	2																							
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	2	2	2																							

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	SANDRA					
Supervisado Por	ANA GOMEZ					ANA GOMEZ

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 LOS CACAOS

Mes: MARZO

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	Semana 1 02 - 06					Semana 2 09 - 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																						
Sabor	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:

SANDRA BUENO F.

Cargo:

MANIPULADORA.

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:**	MARZO		
INSTITUCIÓN:	COLEGIO HOLANDA			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LOS CACAOS		
PERIODO	2 al 31 de Marzo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	27

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	20	20	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	1	1	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	2	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	52	52	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: SANDRA BUENO ESPINOSA	**NOMBRE COMPLETO:** GONZALO
CARGO: MANIPULADORA	**CARGO:** Transportador
FIRMA: SANDRA BUENO E.	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Ruth Maribel Suarez Florez	
CARGO: Docente	
FIRMA: Ruth Suarez F.	

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 San Francisco			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Institucion Educativa San Francisco			Área	Urbana —	Rural X	Fecha Visita	04/03/26	
Dirección	Vereda San Francisco			Horario de entrega	02:30 Pm		Hora inicio	01:30 Pm	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		Hora de terminación	04:30 Pm	
				No. de Beneficiarios según cobertura	295		No. De beneficiarios atendidos	113	

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	Yolitza Alexandra Caldera Manipuladora de alimentos			Nombre del interventor de campo	Pedro Abel 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	98.5%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia (3) manipuladoras de alimentos en sitio.
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.	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	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	
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 para 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 proceso de hervido del agua 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: 96.5%
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

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

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

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

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

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

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

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables en la institucion.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	N.A.	No Aplica, no se ha realizado aun la 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 y se evidencia un cumplimiento del 98.51% de los items evaluados, se evidencio botiquin incompleto, hace falta el termometro, se requiere completar el botiquin, se aplica encuesta a los estudiantes, y docente encargado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo Díaz	NOMBRE	Yulitza Alexandra calderon	NOMBRE	Rubiela Briceño Becerra
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1.102.388.797	CARGO	APOYO Administrativo
FIRMA		FIRMA	Yulitza calderon	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	04/03/26
Institución Educativa	Institucion Educativa San Francisco	Sede Educativa	Institucion Educativa San Francisco			Hora inicio	01:30 pm
Dirección	Vereda San Francisco	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			Hora de terminación	04:30 pm
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	13			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Fecha de última calibración	13/02/26	Número de menú entregado	13				

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																																	
Lácteo	Leche achocolatada	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C															
Proteico	Arepa rellena con carne	76	75	79	77	75	C	97	93	91	94	90	C	116	119	121	119	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						200				
D. del Cereal					40						50						70						100						100				
Dulces					15						15						20						25						25				
Fruta																																	
				CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE						CUMPLE				
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE						NO CUMPLE				

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	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arévalo Díaz	Manipulador	Yulitza Alexandra calderon G.
Firma del interventor		Firma	Yulitza calderon

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:	04/03/26	Institución educativa:	Institucion Educativa San Francisco			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	I.E. San Francisco	No Servicios	193		—	X	—

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: leche achocolatada, y arepa rellena con carne.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de maiz blanco	La nieve.	13/01/26	13/ene/2027	g	N.A	22020	22020	0	C	C	C	C
Ajo	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	KG	N.A	310	620	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	KG	N.A	930	930	0	C	C	C	C
Pimenton	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	KG	N.A	1090	1090	0	C	C	C	C
Tomate	Asociacion P. Productores. S	N.A	N.A	KG	N.A	1110	4520	0	C	C	C	C
leche en polvo	fortileche.	04/02/26.	03/02/2027	g	N.A	5358	10096	0	C	C	C	C
Carne de cerdo	Butcher Shop	3260217	23/03/2026	kg	1.8°c	22020	22020	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	09/02/26	09/12/2026.	cc	N.A	4200	8400	0	C	C	C	C
Azucar	JR	18/02/26	18/Feb/2027	g	N.A	2205	4410	0	C	C	C	C
Chocolate	Colomal	2001	Ene/2027	g	N.A	4200	4200	0	C	C	C	C
Sal.	JR.	0226	No registra	g	N.A	590	1180	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia Prima

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	Yulitza calderon	
	Nombre: Yulitza Alexandra calderon bordillo	Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz
	Documento: 1.102.388.797.	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de Campo.

HAVERHILL / Educación / Alimentos para Aprender				PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA			
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	04/03/26	**MUNICIPIO**		PIEDECUESTA		**COBERTURA**	295
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion Educativa San Francisco		**SEDE**	Institucion Educativa San Francisco			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Leche achocolatada	9	9	9	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Arepa Rellena con carne.	9	8	8	8	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 Arévalo Diaz
CARGO	Interventor de campo
FIRMA	

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

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	04-03-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA SAN FRANCISCO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO		**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

