	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
nutrir	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE

s alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la rmatividad vigente para el rotulado de alimentos	1		
s complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, esentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	1		
rante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia decuadas practicas de manufactura.	1		
s complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios stablecidos.	1		
e encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los tudiantes.	1		
e cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	1		
s empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se cuentran en buen estado.	1		
Consumo	**Calificación**		**Observacion**
s áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas ndiciones higiénicas y físicas		0	No hay area Adecuada
Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.		0	No hay Toneras adecuadas
s equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas ndiciones higiénicas y físicas	1		
rante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la lidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1		
e dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se cuentra en buen estado.	1		
s alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o imentos que hacen parte del menú servido.	1		
n el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes neficiarios.	1		
aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	1		
desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	1		

JE ESPERADO:	27	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE:	88.88%

EPTO FINAL: Conforme Con Observaciones.

Observaciones

Fisicamente No hay Condiciones para enfriar la racion Comida Caliente transportada no hay un Corredor, no tienen instrumento de medicion temperatura.

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
e:	Javier Mauricio Perez B.	Nombre:	Abraham Rodriguez H.
mento:	91473072	Documento:	13566521
ular:	3008174044	N° Celular:	3003537866
:	Inspector de Campo	Cargo:	Manipulador
		Firma:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Instituto Tecnico Superior Industrial — Sede: Mary Villarinzer

Dirección:

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 19 de Marzo 2026 — Hora inicio: 08:30 am

No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación: 09:15 am

Instrumento: Marque con una X			Marca				
	Balanza		Marca				HP
	Gramera	X	Fecha de última calibración				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	
		2 X	4	6	8	10	

Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios		Si	No	N/A	
Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización		Si	No	N/A	
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9		
	2 X	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Arroz con UHT Colfrance	210	225	219	200	C	210	218	210		200gr	C				
Proteíco	Empanada de pollo en cuadritos	100	115	98	95	C	120	123	118		115gr	C				
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						2						2				
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	4	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

2802

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1488-26
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 5036-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Instituto Tecnico Superior Industrial
FECHA: 19 de Mayo 2026
SEDE: Fermin Arregoces Mendez Villamizar

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Arroz Lleno Coffrance.	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Empanada de Pollo en Crocking	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

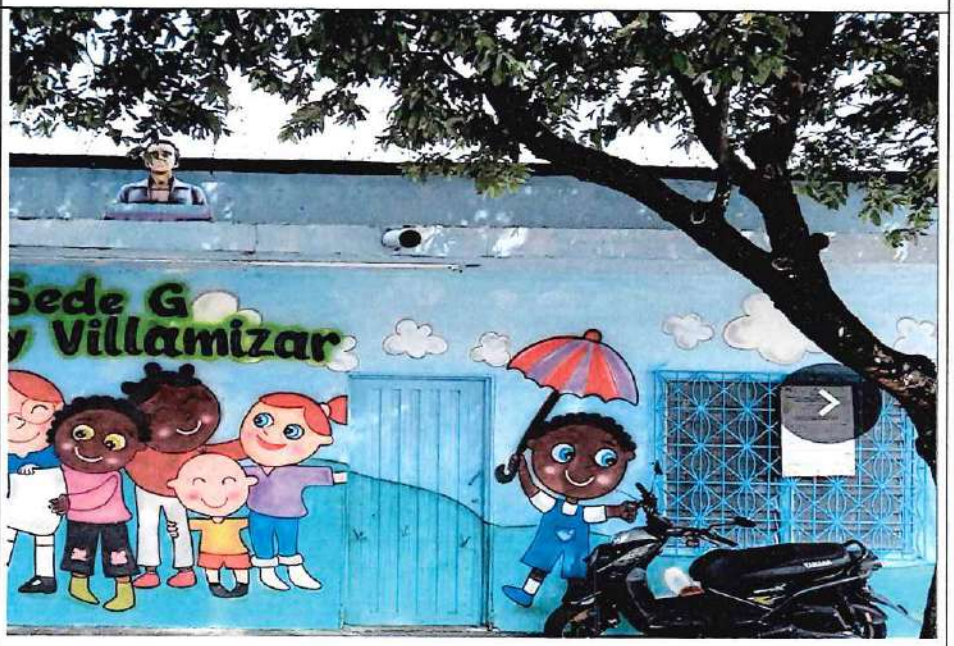
Nombre:	Mauricio Daveva Estrada
Documento:	91473072 de Bmanga
Cargo:	Inspector de Campo
Firma:	

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

2803

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

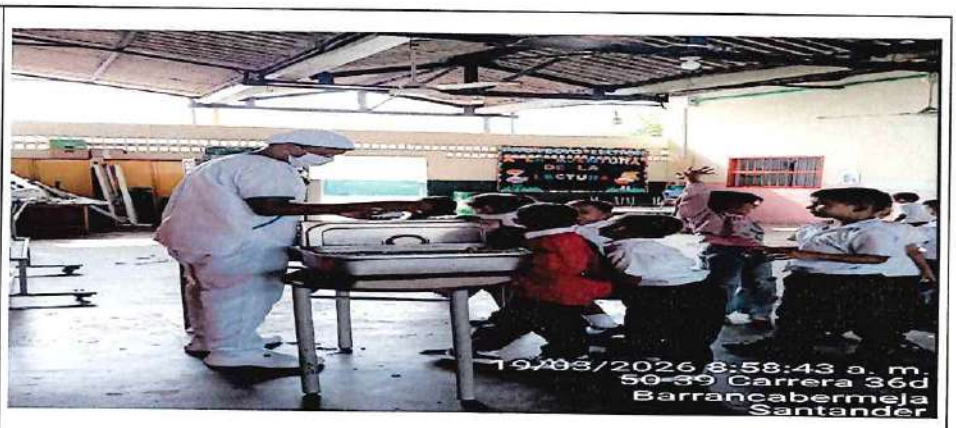
FECHA: **19 MARZO 2026**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO CUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: MARY VILLAMIZAR
MODALIDAD: RACION COMIDA CALIENTE TRASNPORTADA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 08:00 AM
HORA SALIDA VISITA: 09:00 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

2805

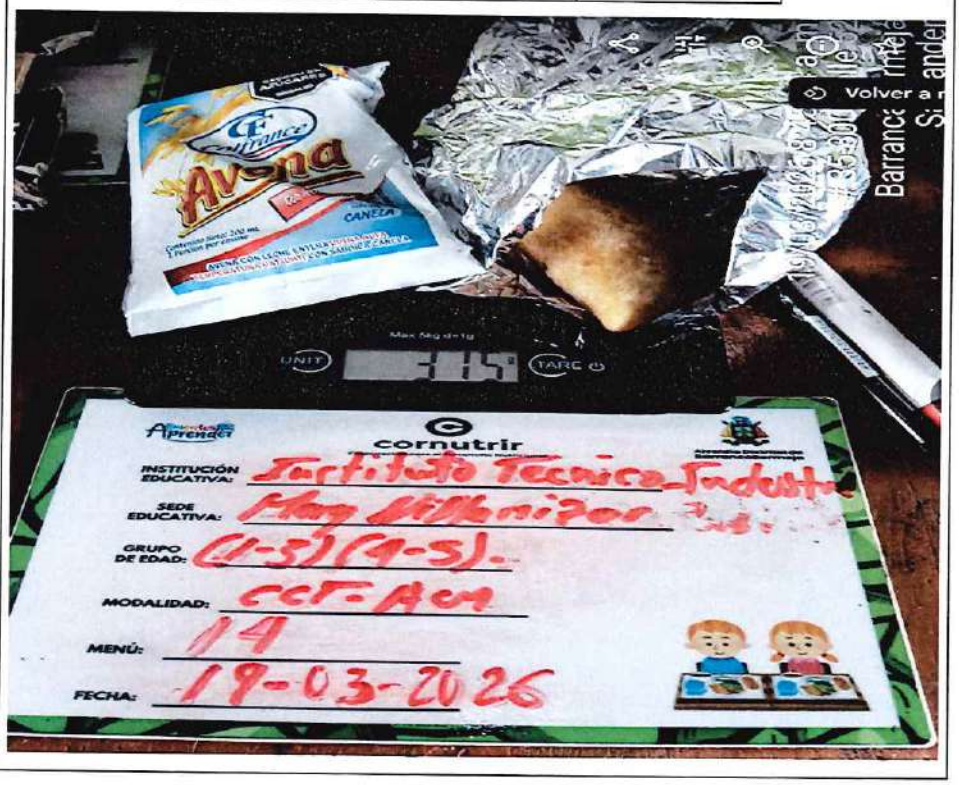
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



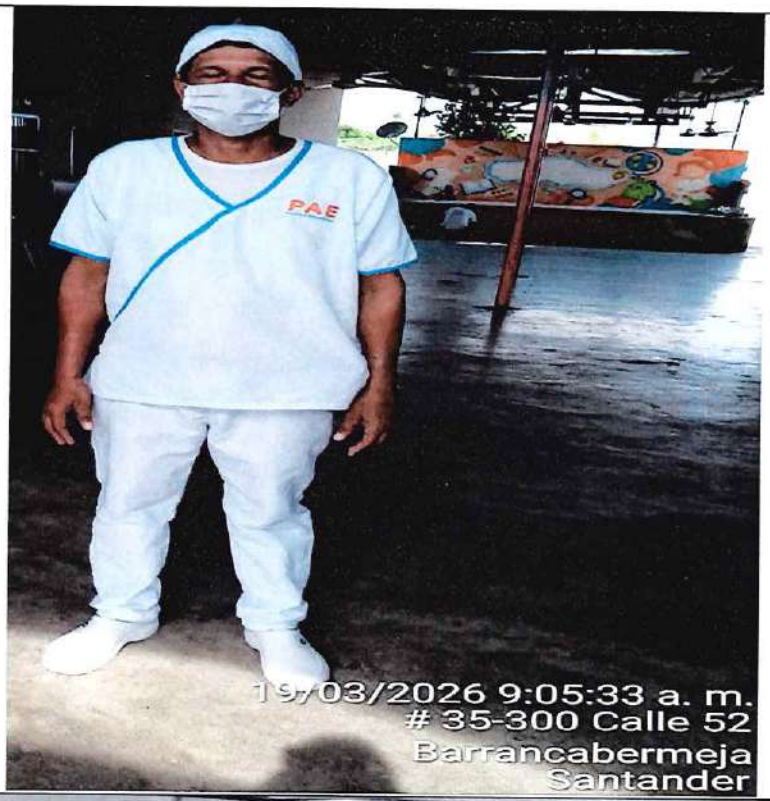
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 11		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
AVENA COLFRANCE	04/06/2026	L06502
EMPANADA DE POLLO EN CUADRITOS		



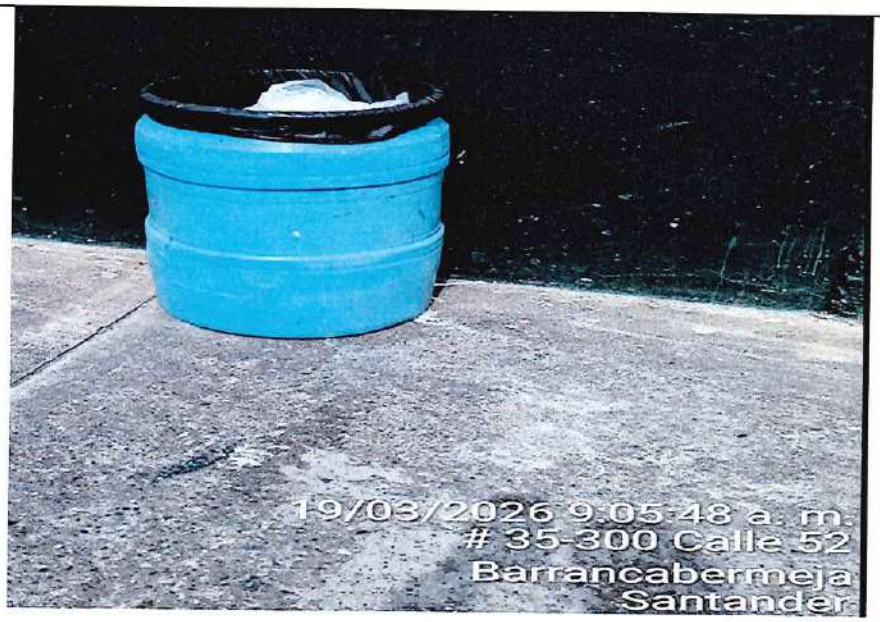
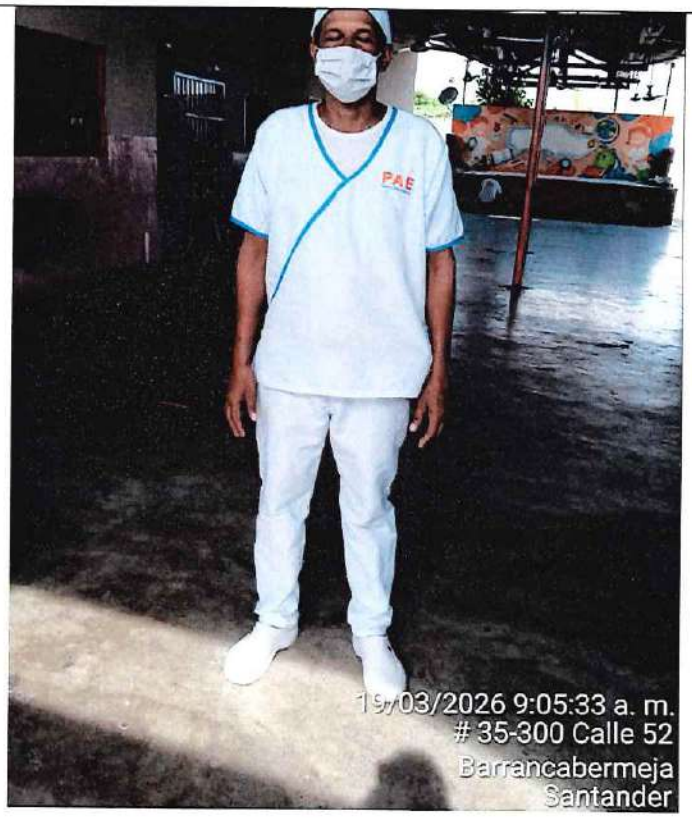
2806

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

2807

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
HALLAZGO: AL FONDO TANQUES DE SEPARACION SIN EMBOLSADO	

2808

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: AREA DE SERVIDO DE LAS RACIONES SIN CONDICIONES TECNICAS, USO DE RECIPIESNTES ASAFATES QUE NO CONSERVAN LA TEMPERATURA	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2809

Institución Educativa	Juan Francisco Sarasti	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 34 # 75-404	Fecha Visita:	19-03-25	Hora inicio:	8:47
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	12:27
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	— —	—	—
No titulares de derecho atendidos	307	No de visita	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 14 Semana: —	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Payibe manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris A Perez R Insp camp		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	52	PORCENTAJE %	83.8%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	—		
		CONCEPTO EMITIDO	—		

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
10	—	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No adecuados, no cumple con lineamientos exigidos en la norma
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	Tanque no cumple con la capacidad adecuada
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Si por area cuando presenta daños en ellos
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2010

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	16		13		81.2%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		6		100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	no hay formatos
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	Sin formatos

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		4		66.6%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	4		4		100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Sin dotacion ni delantales

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.7 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian fichas tecnicas del hipoclorito Blanlux
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	sin evidencia de mantenimiento a filtros de agua.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	/	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84.6 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2812

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	0	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	0	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	0	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	0	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	0	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	sin botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Actualizar AC
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Dayibe Vargas Ardila.	Cargo:	Manipuladores.
Realizada por:	Osnis A. Perez R	Cargo:	Insp. Campo.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Juan Francisco Sarasti	Sede:	
Dirección:	Cra 34 # 75 A - 60	Fecha Visita:	19-03-25
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25	No Contrato Interventoria:	1488-26
Hora Inicio:	8:47	Hora de terminación:	12:27

| Instrumento: Marque con una X | | |

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE Alimentos para Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19-03-26	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: Juan Francisco Sarasti

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche polvo	500 gr	05-03-26	05-03-27	RSA-0024097-2023	C	C
2	Arroz	500 gr	05-03-26	05-03-27	NSA-0010839-2021	C	C
3	Pulpa fruta	2 kg	08-01-26	Jul 2027	PSA-0004358-2024	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

2814

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
Alimentos para Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Juan Francisco Sarasti
FECHA: 19-03-26

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Almuerzo	Sudado de pollo	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptacion
	Arroz con maduro	1	1	1	1	1	1	1	1	
	papa enchaqueta da	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ens Agridulce	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo guayaba con kale	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Osiris A. Perez R.
Documento: 28.983.858
Cargo: Insp. Cap°
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2816

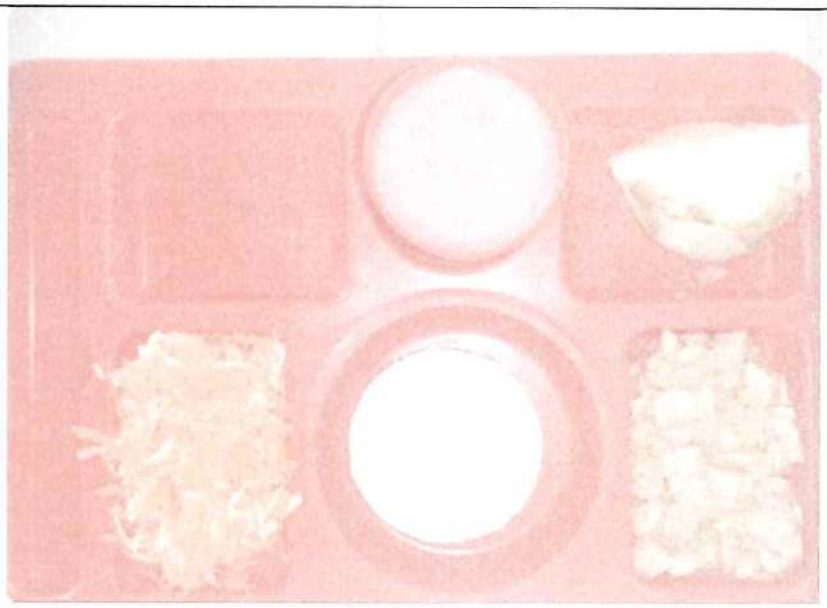
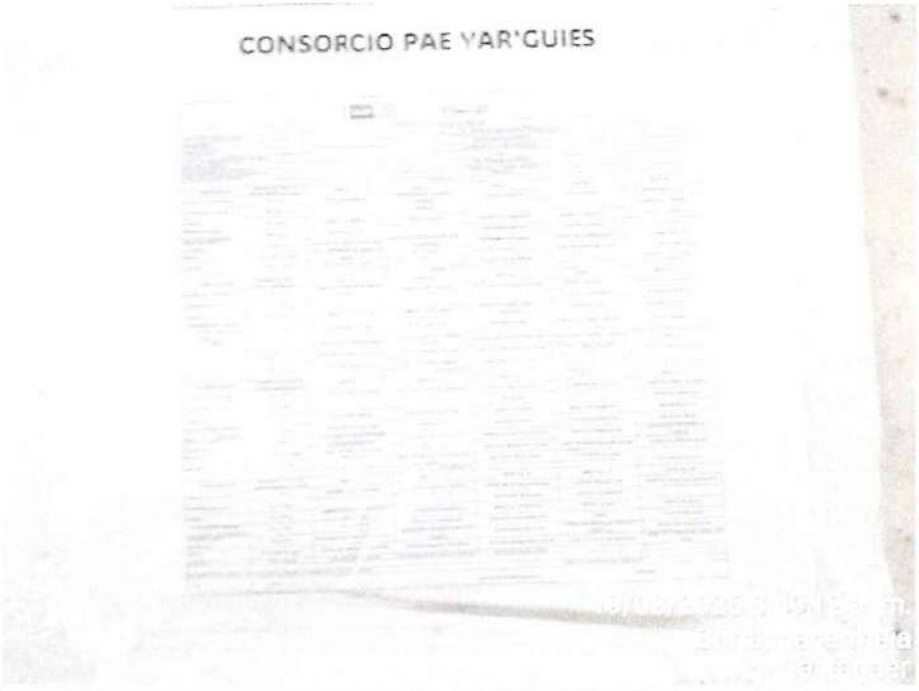
FECHA: 19-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JUAN FRANCISCO SARASTI
COMEDOR ESCOLAR: JUAN FRANCISCO SARASTI
MODALIDAD: CPS ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 8:47
HORA SALIDA VISITA: 12:27

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2817

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	2818 
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS RECIPIENTES POR AFECTACION EL PROCESO DEBEN TENER TAPA	2819 
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN NO HAY	

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	 2820
10.ÁREA DE SERVIDO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: SIFON CON DAÑOI EN BALDOSA GENERA ACUMULACION DE RESIDUOS	2821 
HALLAZGO: MJORAR LIMPIEZA DE TANQUE DE RESIDUOS TANTO POR FUERA COMO POR DENTRO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN
Alimentos para Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2822

Institución Educativa	Tecnico comercio		**Sede Educativa:**	LA Libertad		**ETC: Alcaldía Distrital**	**Ciudad/ Municipio** Barrancabermeja
Dirección:	C/l 73 # 21-39		**Fecha Visita:**	19-03-26		**Hora inicio:**	7:08
Operador:	**CONSORCIO PAE YARIGUIES**		**No Contrato / Convenio**	**5036-25**		**Hora de terminación:**	8:39
Reporta casos de atención prioritaria	**SI** —	**NO** —	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	Aw 54		**No de visita**	—	**Tipo de ración**	CPS Alm	**Minuta:** 14 **Semana:** —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Estefania Fonlo manipuladora		**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	Osiris Perez Insp Cupu			
Visita técnica	X		**Visita verificación de ETA**	—		**Visita SPQR**	—

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	**PUNTAJE OBTENIDO**	54	**PORCENTAJE %**	87%
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		**FECHA DE VISITA**	—		
		CONCEPTO EMITIDO	—		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	**N° de manipuladoras encontradas ración industrializada**	**Observaciones:**
2	—	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Presentan grietas que sueltan tierra
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Extructer no cuentan con malla
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporacion para el Desarrollo Nutricional

PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2823

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	16		14		87.5 %

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	6		6		100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	no hay registros, ni formato
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	sin formato

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		4		66.6 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	4		4		100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Sin dotacion de delantales

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.7%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Se encuentran fichas de producto no presentes (Blanqueo)
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92.3%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2825

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	sin botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	actualizar CAC
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	ESTEFANIA FARFAN ZAPATA	Cargo:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Realizada por:	OSIRIS A. PEREZ R	Cargo:	INSP CAMPO

cornutrir — Corporación para el Desarrollo Educacional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Tecnico de Comercio — Sede: La Libertad

Dirección: Cll 73 # 21-39

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 19-03-26 — Hora inicio: 7:08

No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación: 8:39

Instrumento: Marque con una X										
Balanza		Marca				17-C	Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios	Si / No X / N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración				-	Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	Si / No X / N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: 6-3

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche	212	213	211	200	C										
Proteico	Empanada de pollo.	153	156	151	150.	C										
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						2										
NO CUMPLE						0										

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES

28-29

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19-03-26	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: La Libertad.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche polvo	500 gr	05-03-26	05-03-27	RSIA-0024092-2023	C	C
2	Chocolate	500 gr	020226	02-08-27	NSA-0007645-2019	C	C
3	Harina Maiz	500 gr	23-01-26	23-01-27	RSIA-0002226-2019	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

4282

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alimentos para Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP: —
INSTITUCIÓN: La Libertad
FECHA: 19-03-26

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI CDS AM	Chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	aceptacion
	empanada relleno pollo	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Osiris A. Perez Ramirez
Documento: 28 983. 858
Cargo: Insp campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

8282

2829

FECHA: 19-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: TECNICO DE COMERCIO
COMEDOR ESCOLAR: LA LIBERTAD
MODALIDAD: CPS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 7:08
HORA SALIDA VISITA: 8:39

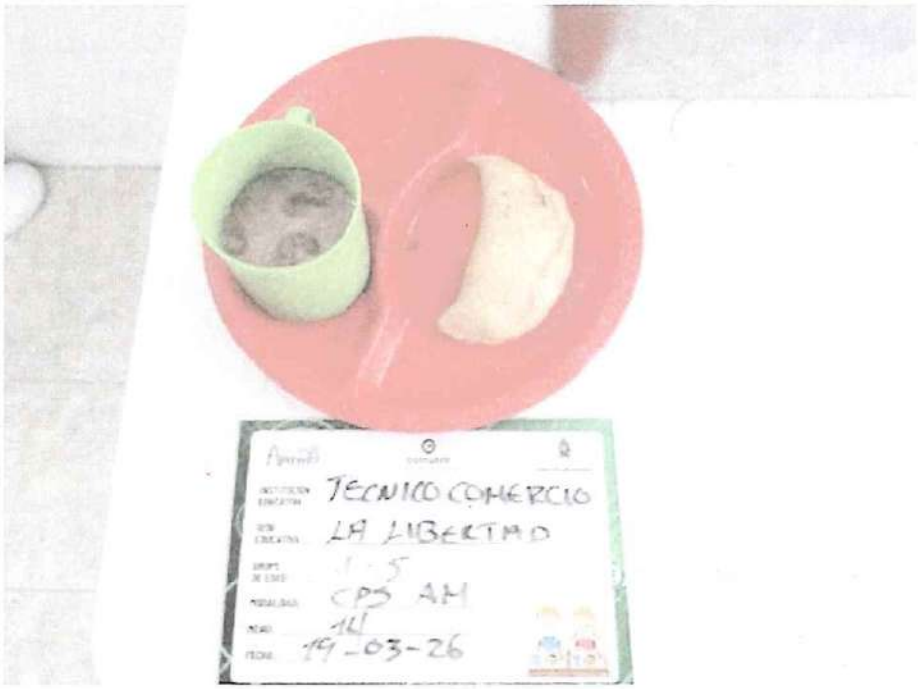
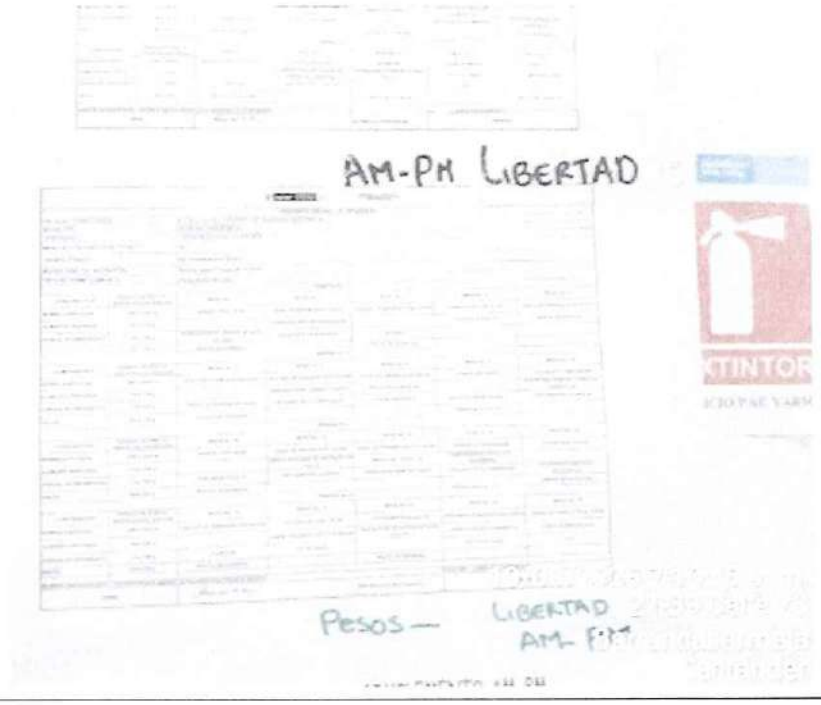
1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

7830

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2831

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

2832

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN **NO HAY**	

2833

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2834

Institución Educativa	CAMILO TORRES RESTREPO		Sede Educativa	CAMILO TORRES	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Dg 50 59-481		Fecha Visita:	19-03-2026	Hora inicio:	10:10 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	1:15 pm	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	394		No de visita	2	Tipo de ración	Almuerzo	Minuta: 10 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	YEICY S MANIPULADORA ALIMENTOS		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Roslys Yaneth G. INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	87,0%.

CONCEPTO FINAL		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
6		

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Se debera Disponer de espacios exclusivos para Almacenar
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Se debera tomar Medidas correctivas en Meson Area preparacion
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	Debera cumplirse con los Espacios minimo Garantizado
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Proteger iluminacion de Camparas
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Disponer de mallas Antisecticos
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2835

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	16	**PUNTAJE OBTENIDO**	11	**PORCENTAJE %**	68,75 %
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1		
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	**PORCENTAJE %**	100 %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1		
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	6	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	**PORCENTAJE %**	100 %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**	
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1		
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	**PUNTAJE OBTENIDO**	4	**PORCENTAJE %**	100 %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1		

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2837

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N·O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N·O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N·O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
/			/		/

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
5			5		100 %

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	Disponer de extintor
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	Disponer de Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			0		0 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Actualizacion CAE 2026
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			2		66,6 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Nelly S 3213786893	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Rosilda Ortiz	Cargo:	Insp. de campo

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19-03-2026	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arroz Algran	500 gr	07-11-25	07-11-26	NSA-0010839-2021	C	C
2	Arroz Algran	500 gr	15-12-25	12-15-26	NSA-0010839-2021	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

2839

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS PAE

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL SITIO AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN — Alimentos para Aprender — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP:

INSTITUCIÓN: Camilo Torres Restrepo
Camilo Torres Restrepo

FECHA: 19-03-2026

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Almuerzo	Pollo Sajso Criollo	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arveja Enlatadas	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz Al perejil	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papa cocido	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ensalada Repollo tomate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo Piña En Agua	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rosilys Jimenez Rodriguez

Documento: 37.727.658

Cargo: Inspector de Compo

Firma: Rosilys

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

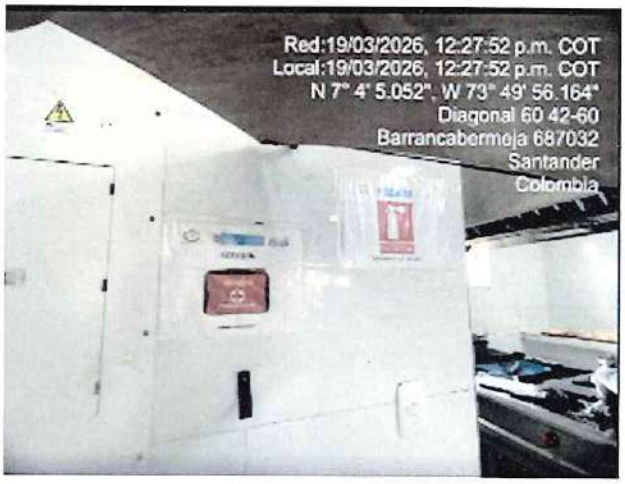
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

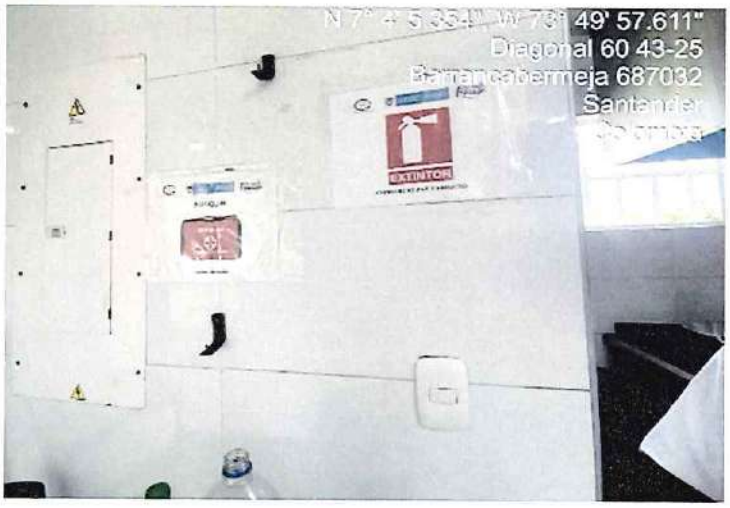
2840

FECHA: 19/03/2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: CAMILO TORRES RESTREPO
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 11:50 AM
HORA SALIDA VISITA: 1:00 PM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	 2841
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	7842 
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

10.ÁREA DE SERVIDO	 2843
HALLAZGO: El comedor escolar no cuenta con Botiquín y Extintor	
Hallazgo: El Comedor escolar deberá instalar malla de protección en la ventana que comunica al exterior y en las lámparas de iluminación	

Hallazgo: El comedor escolar no cuenta con extintor y botiquín	
Hallazgo: Se deberá disponer de silletería en el área del comedor suficiente para preparar el servicio a todos los titulares	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2845

Institución Educativa	Diego Hernández		Sede Educativa:	Diego Hernández		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:			Fecha Visita:	19-03-26		Hora Inicio:	6:45 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	8:18 am.
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	320.		No de visita		Tipo de ración	PS AM.	Minuta: 14 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sandra Cantillo Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Verganza Bracete Inspector de Campo.			
Visita técnica	x		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	50.	PORCENTAJE %	81,96%.
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
5.		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se evidencia humedad y desprendimiento de particulas techo de restaurante escolar
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	se evidencia paredes con desprendimiento de baldosa
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	se evidencia lamparas en mal funcionamiento, poca iluminación
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	se evidencia sifones sin rejillas
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	Area de limpieza y desinfección presente baldosas partidas.
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas que comunican con el exterior no cuentan con proteccion.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se evidencia piso con baldosas partidos.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2846

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO		16 **PUNTAJE OBTENIDO**	9	**PORCENTAJE %** 56,25%.
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO		6 **PUNTAJE OBTENIDO**	6	**PORCENTAJE %** 100%.
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No se evidencia formato de registro
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	No se evidencia formato de registro.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO		6 **PUNTAJE OBTENIDO**	4	**PORCENTAJE %** 66,6%.
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO		4 **PUNTAJE OBTENIDO**	4	**PORCENTAJE %** 100%.
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2898

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
N.O		N.O	N.O		N.O

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
5		PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con Botintor de incendios
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan con botiquín de primeros auxilios

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2		PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Actualizar
+68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3		PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Sandra Castillo	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Claudia P. Vergara Bracate	Cargo:	Insp. de campo.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19- Marzo/2026	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: Diego Hernandez.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Harina de maiz Micropo	500 g	200126	20/ENE/2027	PSA00022226-2019	C	C
2.	Aceite Ideal	1000 ml	25/02/26	25/02/27.		C	C
3.	Leche en polvo Milk	500 g	05 03 26 A	05/MAR/2027		C	C
4	Caine de cerdo	8 kg	FC-2102-26	23/03/2026	INVIMA. 184 AC	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	

2849

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Diego Hernandez — Sede: Diego Hernandez
Dirección:
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25
Fecha Visita: 19 marzo /26 — Hora inicio: 6:45 am
No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X — Balanza [ ] Gramera [ ] — Marca [ ] — Fecha de última calibración [ ]

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

Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios	Si	No	N/A
Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9
	2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: Grupo 3 (4°-5°)

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Agua de panela con leche	208 ml	210 ml	206 ml	200 ml	C										
Proteico	Empanada de cerdo	140 g	147 g	145 g	140 g.	C										
Cereal acompañante	—	—	—	—	—	—										
Fruta	—	—	—	—	—	—										
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						2										
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

2870

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Diego Hernandez
FECHA: 19 marzo/26

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI P.S. AM Menú #14	Agua de panela con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Empanada de cerdo	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

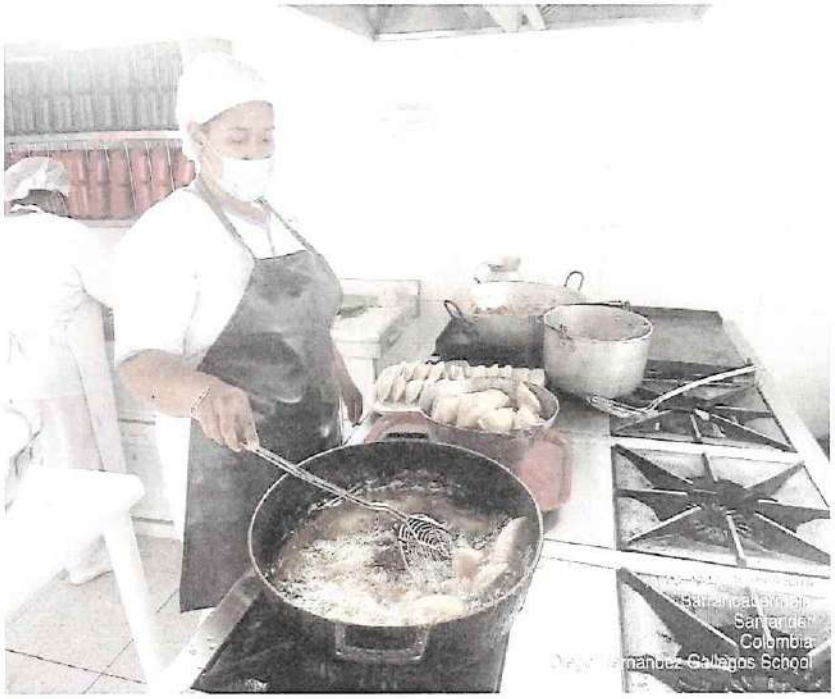
Nombre: Claudic P. Vergara Brocate.
Documento: 52 424 727
Cargo: Inspector de campo
Firma: Claudia Vergara B

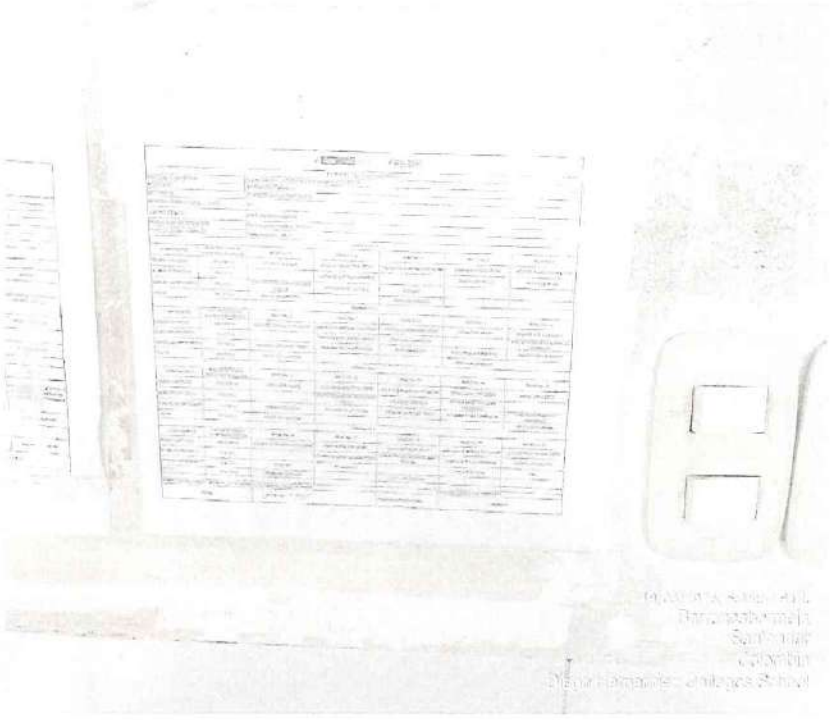
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

28/3

FECHA: 19 DE MARZO DEL 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGOS
COMEDOR ESCOLAR: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGOS
MODALIDAD: PS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 6:45 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:18 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

2855

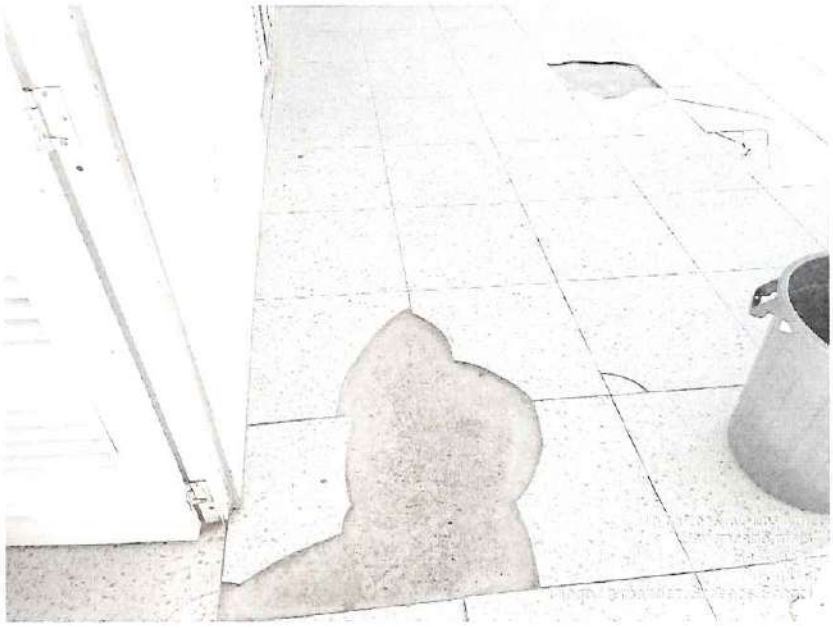
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUIN: no cuenta con extintor y botiquín	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2856

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

2857

HALLAZGO: se evidencia techo con humedad en el área del restaurante escolar	
HALLAZGO: se evidencia piso del restaurante escolar con baldosas partidas	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2858

Institución Educativa	I. T. S. Industrial	Sede Educativa:	Santa Ana	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 34 b # 50-41	Fecha Visita:	19/03/2026	Hora inicio:	6:30 am.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	8:30 am.
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	100	No de visita	#6. Tipo de ración	Desayuno	Minuta: #14. Semana: #3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Luz Myrp Martinez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mercedes Pulgarin Interventoria Inspección de campo		
Visita técnica	✓	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE %	66,13%
CONCEPTO FINAL					Conforme con observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
1.		

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Pertenece a la Institución
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Pared en mal estado
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No cuenta con protección
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Drenaje en mal estado.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Malla en mal estado Ventana area de preparación
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

2859

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No hay elementos de higiene personal
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % 68,75 %
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No hay registro temperatura (no hay termometro)
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No hay registro no hay termometro
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 66,6 %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	No se cuentan con sustancias para realizar L y D
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No hay registro
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	No se cuenta con registro (no hay termometro
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 50 %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100 %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2860

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	hay registro pero no cuentan con elementos de aseo.
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	hay productos de limpieza
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	no se cuenta con insumos para realizar su desinfección
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no hay productos de aseo.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no hay mantenimiento de tolva.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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.	0	no se cuenta con tanques suficientes identificacion ni bolsas
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	53,84 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2861

54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
		NO		NO		NO

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	Faltan cuchillos, cucharones de sacar.
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Falta cadena de frio solo hay un congelador
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO hay registro de T (Termometro)

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
		5		2		40%

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	NO hay
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	NO hay.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
		2		0		0%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
		3		3		100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

NO hay Guia de preparación
Elementos de Aseo. Se han realizado 3 visitas anteriores y no se han encontrado en el restaurante escolar.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Luz Mary Martinez Vargas	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Luz Merida Pallares M.	Cargo:	Inspector de campo

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19/03/2026 | N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26 | SEDE EDUCATIVA: Santa Ana

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche en polvo	500 g	05-01-26.	05 Mar 27	RSA-0024047-1018	C	C
2	Chocolate Alguato	500 g	300126-13	30/07/27	RSA-900926-4X-2318	C	C
3	Harina Maiz Blanco	500 g	230126	23 ene 27	RSA-0007226-2019	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

2862

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
Alimentos para Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Santa Ana
FECHA: 19-03-2026.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #14.	Chocolate Con leche.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Empanada de carne Cocida.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Ivis Mercedes Pulgarin Hernandez
Documento: 37575443.
Cargo: Inspector de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

2863

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: I.T.S Trobos Kwia | Sede: Santa Ana

Dirección:

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 19/03/2026 | Hora inicio: 6:30

No Contrato Interventoria: 1488-26 | Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X — Balanza: X | Marca: Kalley

Gramera: | Fecha de última calibración:

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

Número de menú programado: 19 | Número de menú entregado: 19

Se presentaron Intercambios: SI / NO X / N/A

Presentaron soporte de autorización: SI / NO / N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: # 2

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	chocolate con leche	200ml	200ml	200ml	200ml	C										
Proteico	Empanada de Cerdo.	133g	133g	133g	130g	C										
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE							2									
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

2861

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

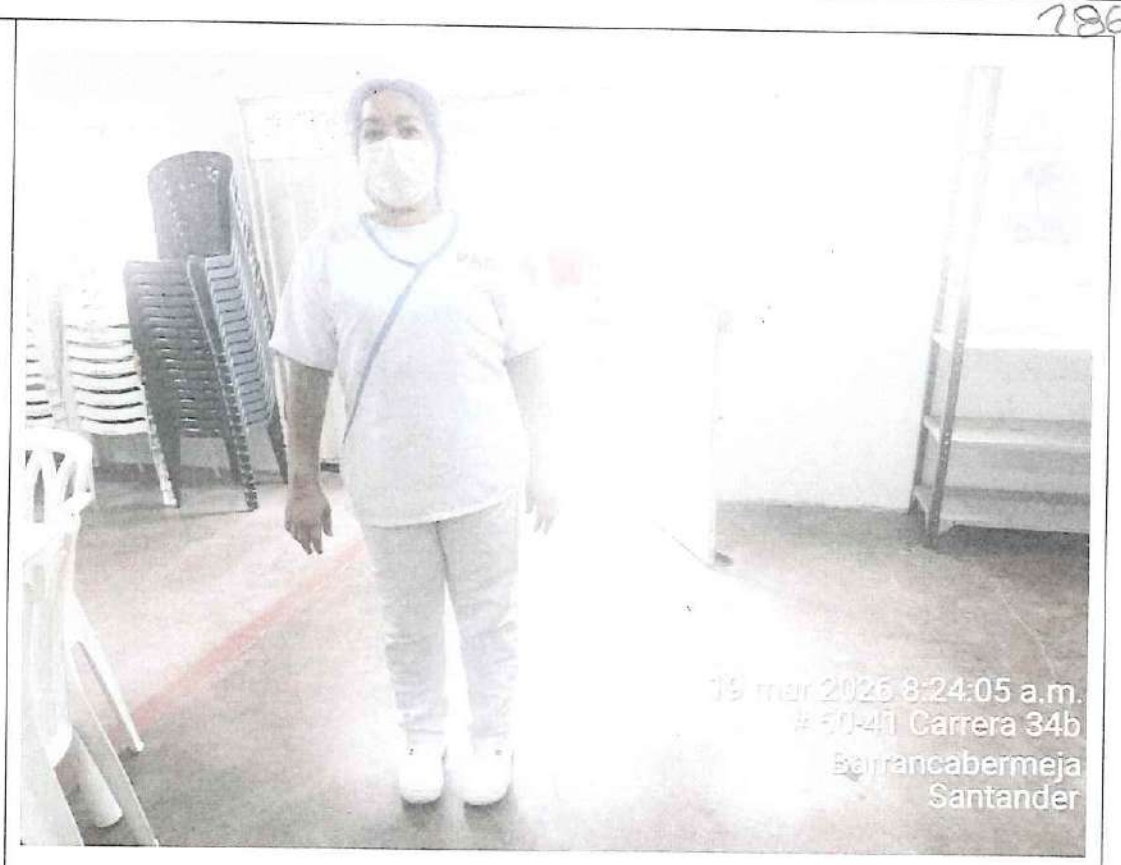
2865

FECHA: 19-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SANTA ANA
MODALIDAD: RPS- DESAYUNO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 6:35 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:30 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

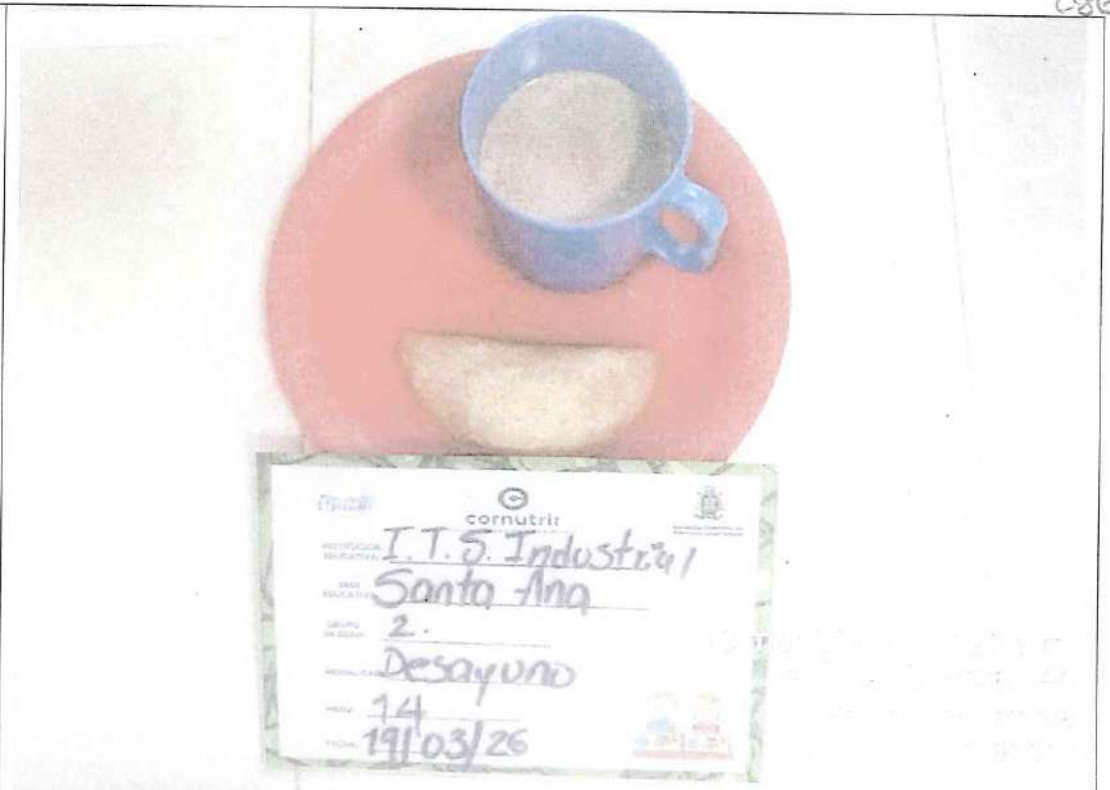
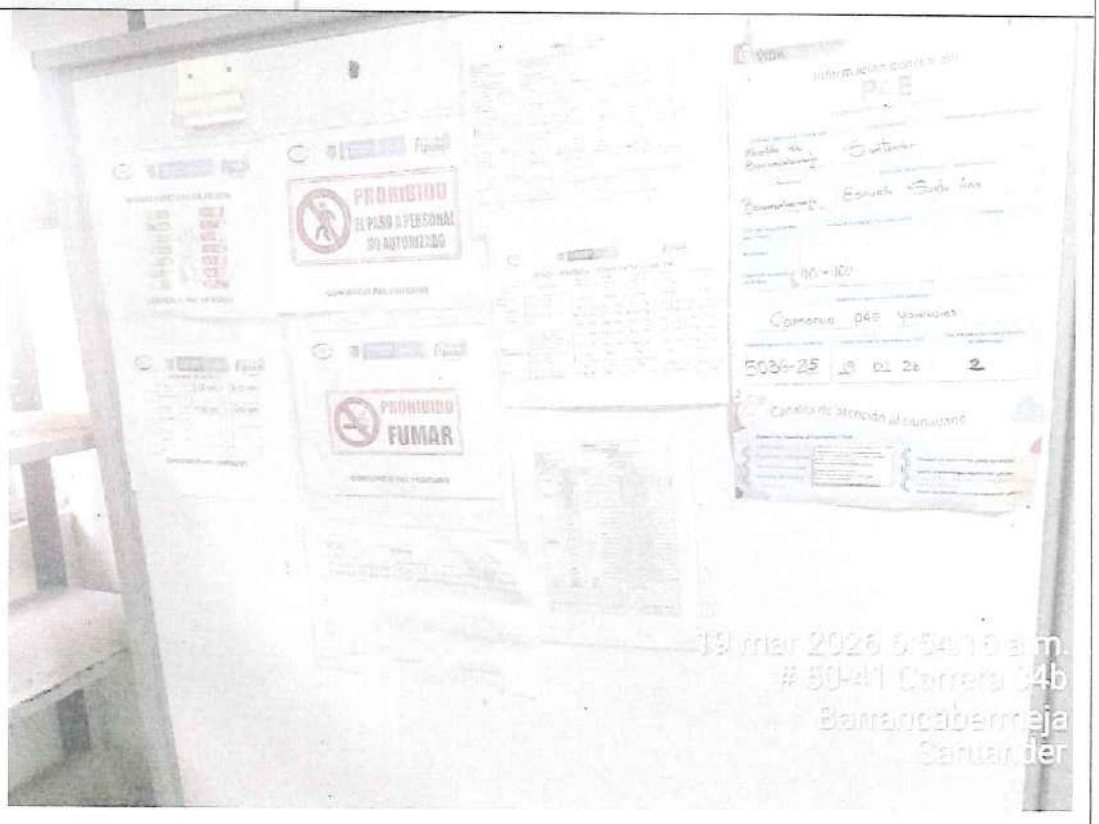
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7866

3.PERSONAL MANIPULADORA NO CUENTA CON LA DOTACION	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

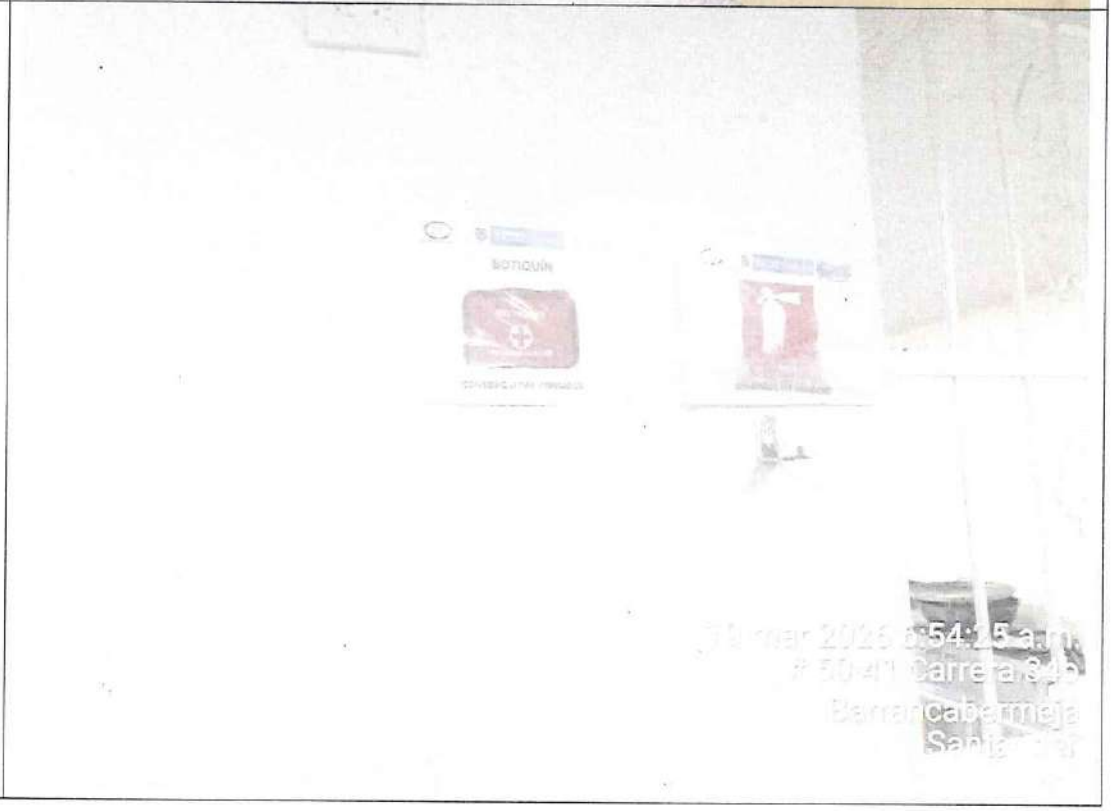
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8867

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

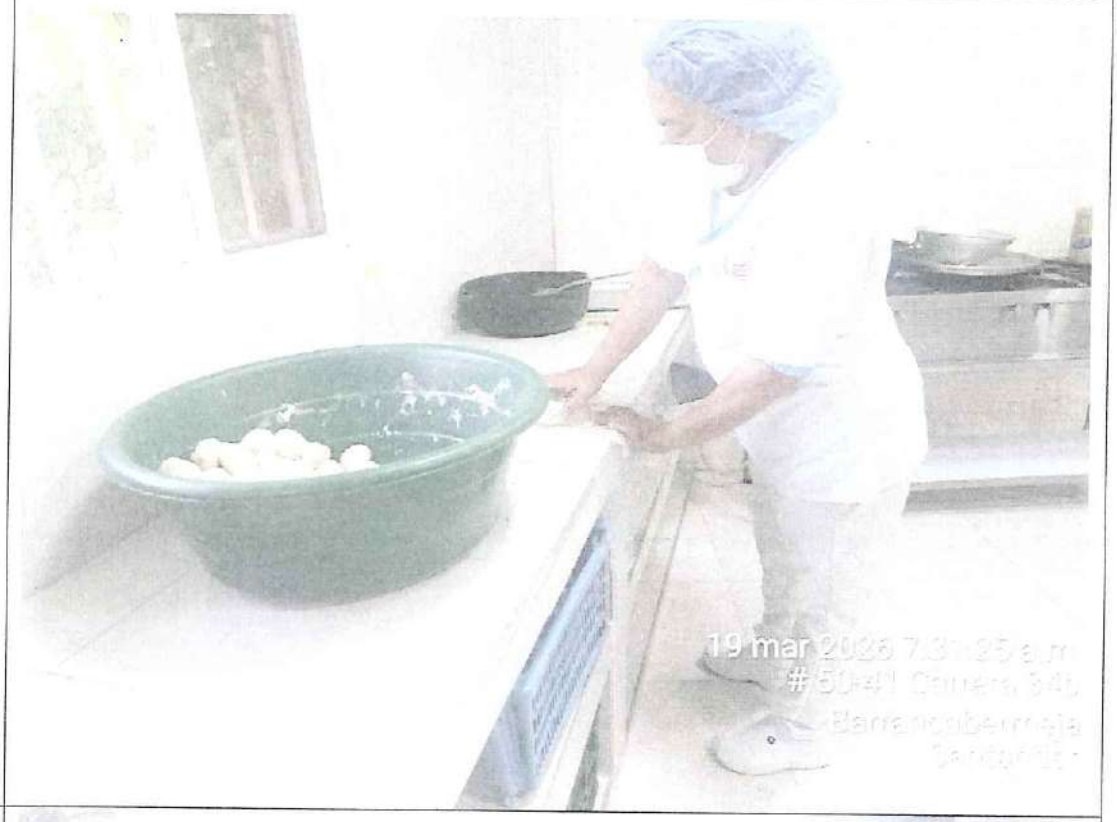
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2868

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUIN	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2869

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

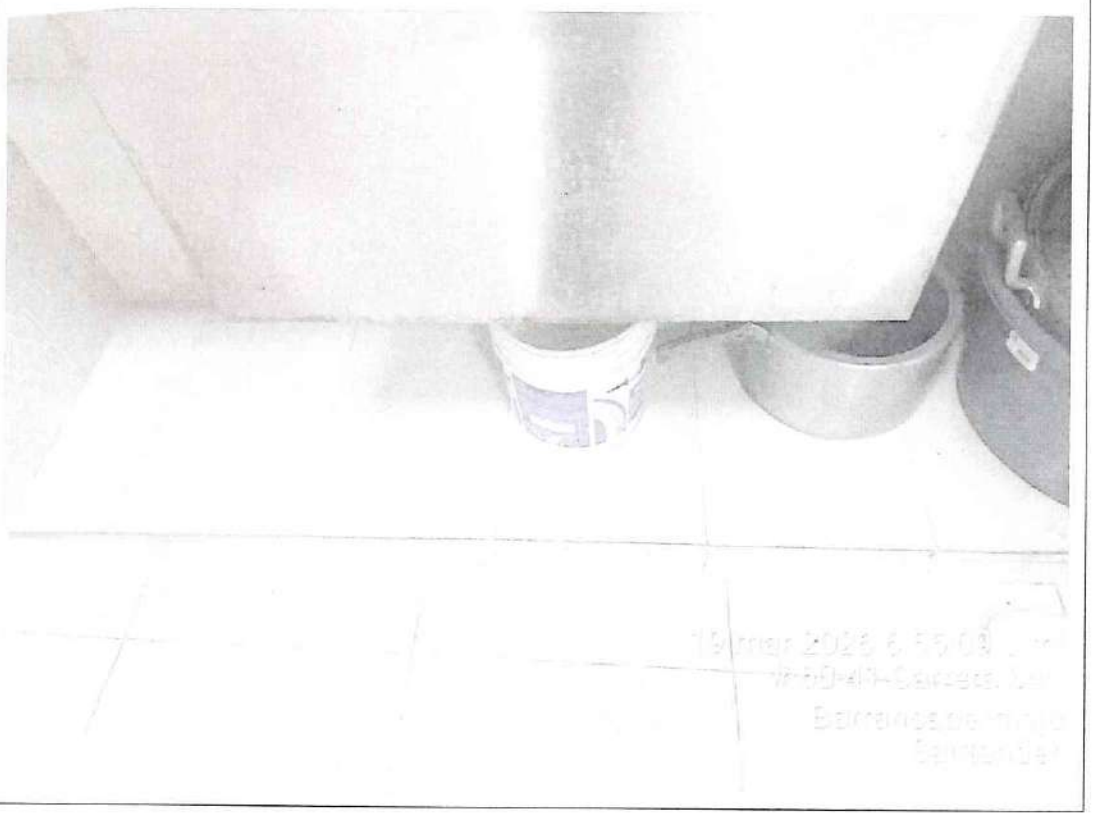
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2870

HALLAZGO: REALIZAR LIMPIEZA EXTRACTOR Y PARTE DEL CIELO RAZO	
HALLAZGO: NO SE EVIDENCIO ELEMENTOS DE ASEO.	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2871

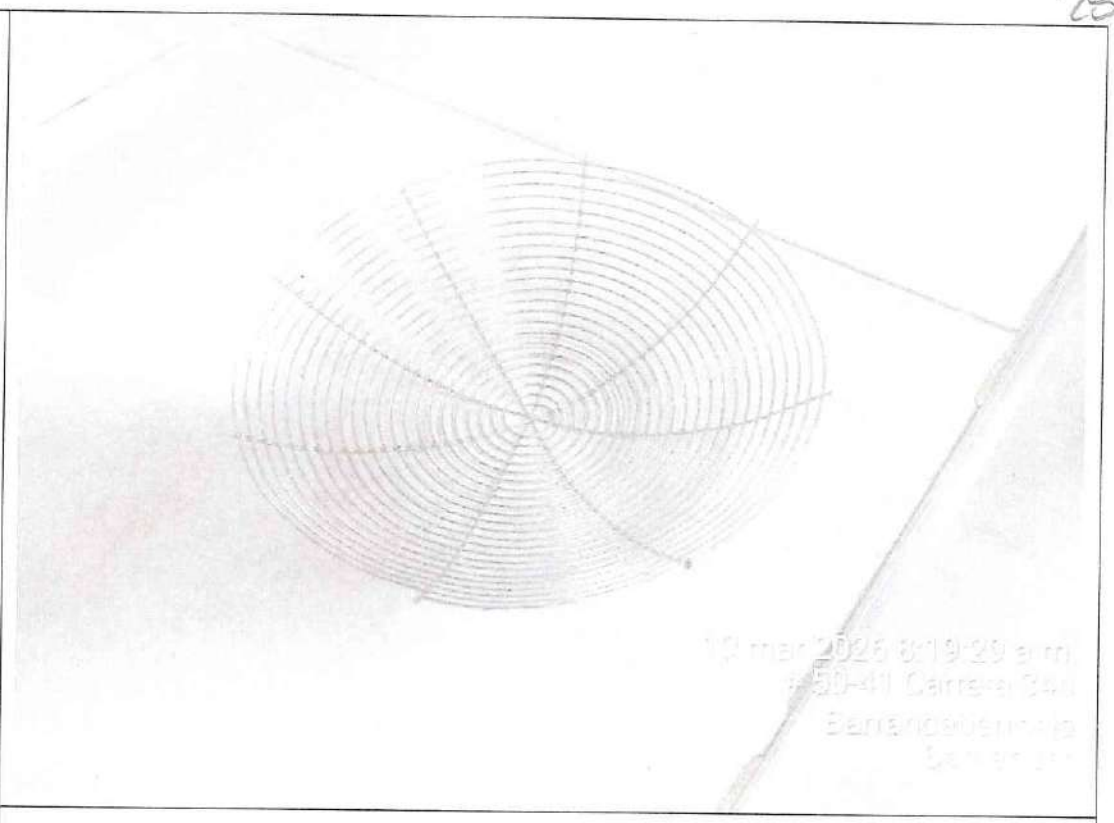
HALLAZGO: PARED EN MAL ESTADO	
HALLAZGO: DRENAJE EN MAL ESTADO.	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2892

HALLAZGO: REALIZAR LIMPIEZA VENTILADOR	
HALLAZGO:MALLA EN MAL ESTADO	

2813

HALLAZGO: ESPUMADERA EN MAL ESTADO	
HALLAZGO:NO CUENTA CON SUFICIENTE EQUIPO Y SE DEBE ALMACENAR CONTAMINACION CRUZADA	

cornutrir
Corporacion para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

2874

Institución Educativa	Veinte seis de Marzo		Sede Educativa	Los Alcazares		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 36e # 58-53		Fecha Visita:	19/03/2026		Hora inicio:	1:04 pm.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	3:00 pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	
No titulares de derecho atendidos	120.		No de visita	#5.	Tipo de ración	RI	Minuta: #1. Semana: #3.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Andrea Cabarcas Manipuladora.		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mereida Pulgarin H Inspector de Calidad			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	41.	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	82,9 %
CONCEPTO FINAL				Conforme Con observación	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Paredes mal estado material no adecuado
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	techos presentan humedad y hongos
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Drenaje NO cuenta con rejilla Sifon
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2875

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO		10 **PUNTAJE OBTENIDO**	7 **PORCENTAJE %**	70%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	NO hay registro no cuentan con termometro
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO		5 **PUNTAJE OBTENIDO**	4 **PORCENTAJE %**	80%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO		— **PUNTAJE OBTENIDO**	— **PORCENTAJE %**	—
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO		4 **PUNTAJE OBTENIDO**	4 **PORCENTAJE %**	100 %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2876

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO hay fichas tecnicas hipoclorito (Blancox)
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	NO se cuenta con tanque de agua
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2877

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO		NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No hay registro de Temperatura
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NA	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO		NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Actualizar 28/feb/2025
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Andreamarcela cabarcas R	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19 / Marzo / 2026 | N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26 | SEDE EDUCATIVA: Los Alcazares

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena	200ml	06502	04/06/26	RSA-003788 2024	C	C
2	panderequeso	60g	07526p	05/04/26	NSA-9013 716 2023	C	C
3	Bocadillo Guayaba	15g	31-01	01/07/26	NSA-002052 2016	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

2818

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Los Alcázares
FECHA: 19/marzo/2026

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #4.	Avena (canela)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de queso	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	bocadillo	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercedes Pulgarin Dominguez
Documento: 37575443.
Cargo: Inspector de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

2826

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Veintiseis de Marzo — Sede: Los Alcazares
Dirección: Carrera 36 c # 58-53
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25
Fecha Visita: 19-03-2026 — Hora inicio:
No Contrato Interventoría: 1488-26 — Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley			Número de menú programado	#4				Se presentaron intercambios				SI	No X	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración				Número de menú entregado	#4				Presentaron soporte de autorización				SI	No X	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9						
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: #3

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
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																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Avena Canela	208	210	215	200ml	C										
Derivados del cereal	Pan de Queso	61g	62g	63g	60g	C										
Frutas																
Azúcares y dulces	Bocadillo Guayaba	15g	17g	16g	15g	C										
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES:
3	3	100%	

0282

34	PS RI ED	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		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.		
39	PS RI ED	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		

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.		
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.		
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.		

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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.		
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

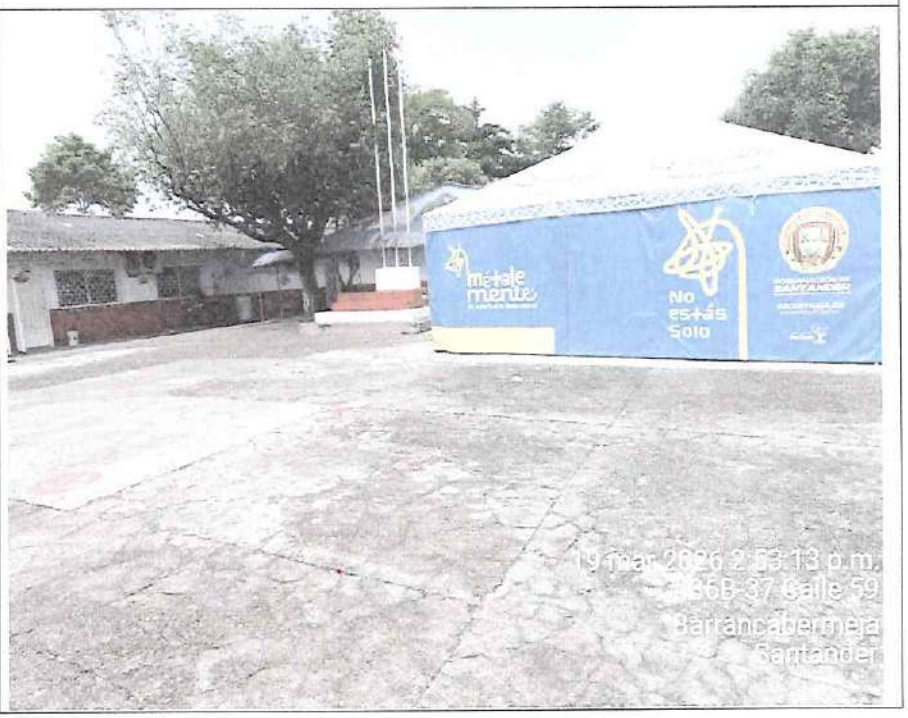
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		

2882

FECHA: 19-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: VEINTISEIS DE MARZO
COMEDOR ESCOLAR: LOS ALCAZARES
MODALIDAD: RI – AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 7:33 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:16 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

2883

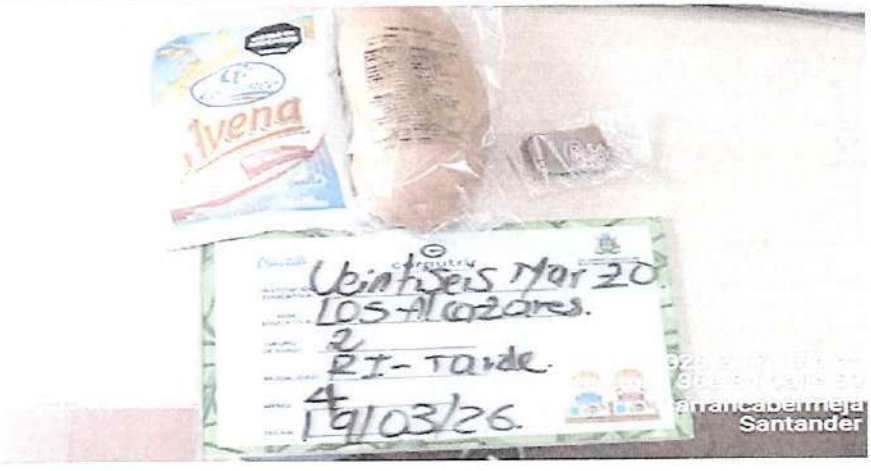
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



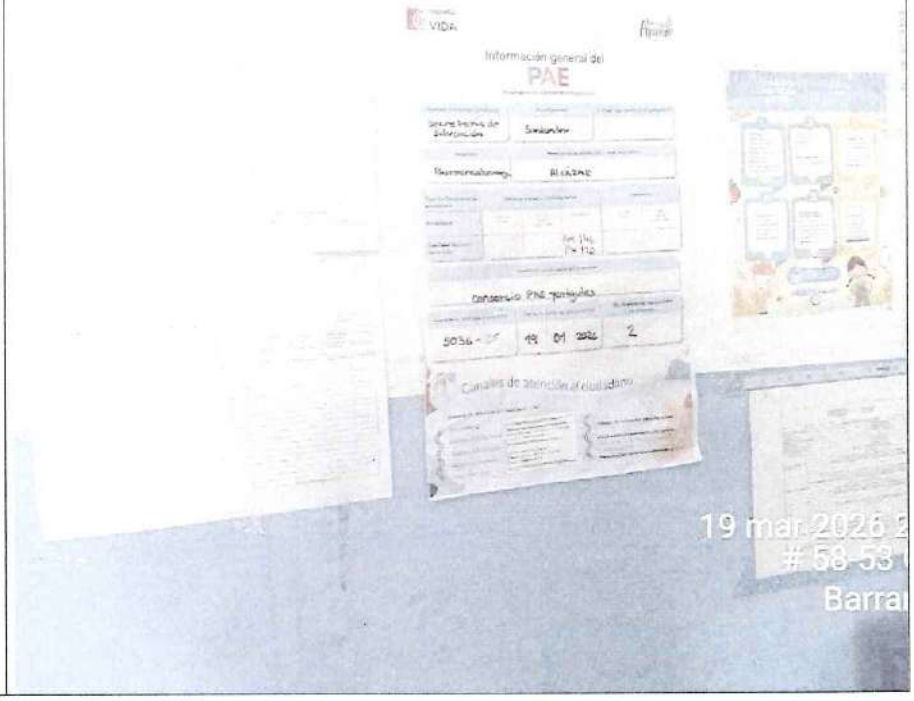
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 2

PRODUCTO	FECHA VENCIMIENTO	N° LOTE
PAN DE QUESO	05/04/2026	07526P
AVENA	05/04/2026	06502



2884

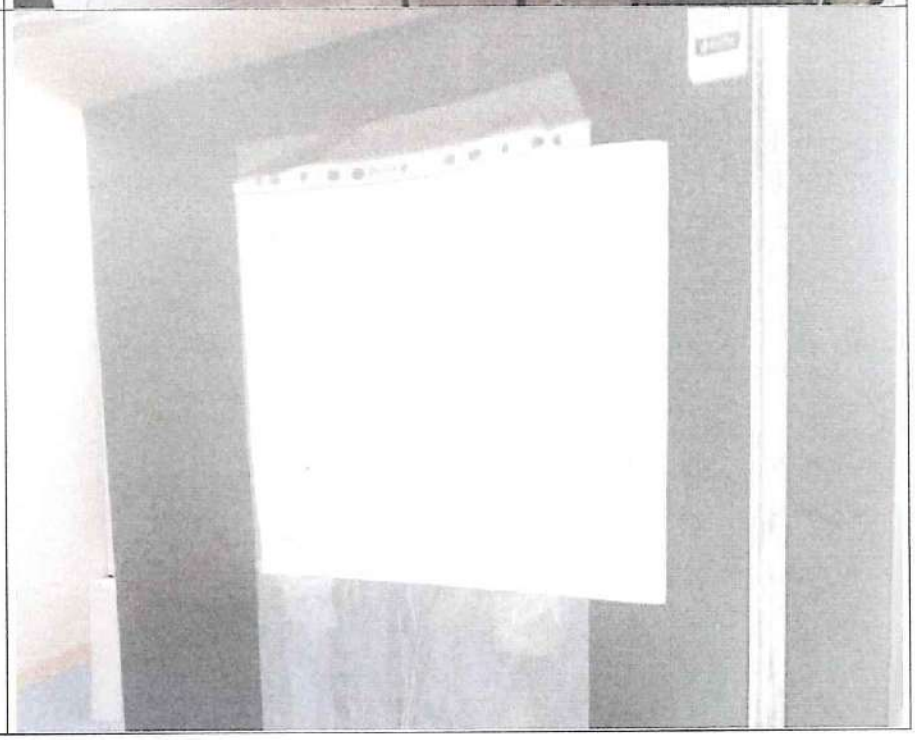
5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

2885

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8. ÁREA DE SERVIDO	

2586

HALLAZGO: CIELO RAZO EN MAL ESTADO PRESENCIA DE HUMEDAD	
HALLAZGO:NO SE CUENTA CON REJILLA	

HALLAZGO:PAREDES NO ADECUADA,MATERIAL POROSO	
HALLAZGO:NO HAY REGISTRO DE TEMPERATURA	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2888

Institución Educativa	Técnico de Comercio		Sede Educativa:	Ciudad Bolívar Sede B	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 73 21-62		Fecha Visita:	20-03-2026	Hora Inicio:	6:25 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	1:48 Am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	am 70 pm. 59	129	No de visita	6	Tipo de ración	CCTMIX	Minuta: # 11 Semana: # 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Stefanía Farelo Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Sindy Paola Plata Ariza Nutricionista			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—	

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	89.70%
CONCEPTO FINAL				Cumple con observación	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2	—	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	extractor área de preparación no se encuentra funcionando.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2889

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO		16 PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO		6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No cuentan con control y registro temperatura durante la preparación
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	No llevan registros.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO		6 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 66.66%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO		4 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia registro de capacitación manipuladores Estefanía Portela, Damaris García Rico
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

2891

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1.	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No se evidencia hoja de vida de los equipos.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se evidencia botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte del CAE.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	ESTEFANIA FARELO ZAPATA	Cargo:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Realizada por:	Yudy Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA:	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA:
20-03-2026			Técnico de Comercio La Libertad Sede B

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite Ideal	1000ml	L 25-02-26	Fv: 25-02-27	RSA-0003678-2022	C	C
2	Mi& repa	500g	L 230126	Fv: 2301-2027	RSA-0002226-2014	C	C
3	Lonja Roja. Bocadillo Comp.		L 17-03	Fv: 18-08-26	NSA-0020J6-2016	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	No	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	No	C	C	C	

2893

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja.					
Fecha de la visita:	20 03. 2026.			Sede Educativa:	Belén Sede C	
Operador:	Consorcio Pae Yariguies			Cupos Adjudicados	129.	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:		
	MIX				CCT.	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Leche entera UHT.
	Palitos de maiz con Bocadillo.
	Granadilla.

Información de la ruta a verificar

	Nombre Centro de Producción (CDP):					
	Placa del vehículo:	QIZ673	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:		Hora salida CDP: 7:48am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	
Hora de llegada a la sede educativa	7:37am.
Hora de salida de la sede educativa	7:48am
Temperatura el contenedor isotérmico	—
Temperatura del complemento alimentario	—
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	129

Califique según nivel de cumplimiento: 1 (Cumple), 0 (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación 1	Calificación 0	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	1		
2	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		
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	1		
	Condiciones de transporte	**Calificación**		**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	1		
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	1		
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	1		
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.		0.	No hay registros
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.		0	No hay registros.
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	1.		
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**		**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	1		
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	1		

2894

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Alimentos que aprenden · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39 FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024 PAGINA 1 DE 1

14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	1		
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	1		
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	1		
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	1		
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	1		
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	1		
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	1		
	Consumo	**Calificación**		**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	1		
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	1		
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	1		
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1		
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	1		
26	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1		
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1		
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	1		
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	1		

PUNTAJE ESPERADO:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	27.	**PORCENTAJE:**	93.10%

CONCEPTO FINAL: Conforme.

Observaciones

INTERVENTORIA		**MANIPULADOR ALIMENTOS**	
Nombre:	Sindy Paola Plata Nieto	**Nombre:**	Carolina Perez Farelo
Documento:	52.762693	**Documento:**	63549332
N° Celular:	315 2314030.	**N° Celular:**	3203960999
Cargo:	Nutricionista	**Cargo:**	Manipulador de Alimentos
Firma:	Sindy Plata Nieto	**Firma:**	CAROLINA PEREZ FARELO

2825

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Técnico Comercio			Sede:	Bebedero		Fecha Visita:	20-03-2026				Hora inicio:	6:23 AM						
Dirección:	Cra 33 # 6-96						Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25				No Contrato Interventoria: 1488-26				Hora de terminación:	7:48 AM		
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado	15	Se presentaron intercambios		Si	No	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado	15	Presentaron soporte de autorización		Si	No	N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9							
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Grupo 1: Preescolar					Grupo 2: Grados 1-2-3										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteíco																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Lacheentera UHT	212ml	215ml	217ml	200ml	C	221ml	227ml	231ml	200ml	C					
Proteíco						—					C					
Cereal acompañante	Palitos de Maíz con Bocadillo	37g	39mg	44g	35g	C	57g	58g	61g	55g	C					
Fruta	Granadilla	96g	102g	107g	90g	C	128g	132g	140g	110g	C					
	CUMPLE					3					3					
	NO CUMPLE					0					0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA:	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA:
20-03-2026			Técnico de Comercio. Belén Sede C.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera UHT	200ml	L07002	FV 09-06-2026	RSA-0008049-2019	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	NA	C	C	C	

4982

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN
Alimentos Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Técnico de Comercio Belén Sede C.
FECHA: 20-03-2026

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Mix AM	Leche entera UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Pitos de Maiz con Bocadillo	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Empanadilla	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
Se realizó evaluación organoléptica de los alimentos con la ayuda de los estudiantes: Leyla Valle Montesino Grado 3-1. Leche buena consistencia. en general complemento rico y agradable.

FIRMA

Nombre: Smiley Paola Plata Nieto
Documento: 1.192.762.693.
Cargo: Nutricionista
Firma: Smiley Plata Nieto

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 20/03/2026

2898

FECHA: 20 DE MARZO DE 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉNICO SUPERIOR DE COMERCIO
COMEDOR ESCOLAR: BELÉN SEDE C
MODALIDAD: MIX AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: SINDY PAOLA PLATA NIETO
HORA INICIO VISITA: 7:58 AM
HORA SALIDA VISITA: 9:09 AM

1 FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

2364

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO



4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

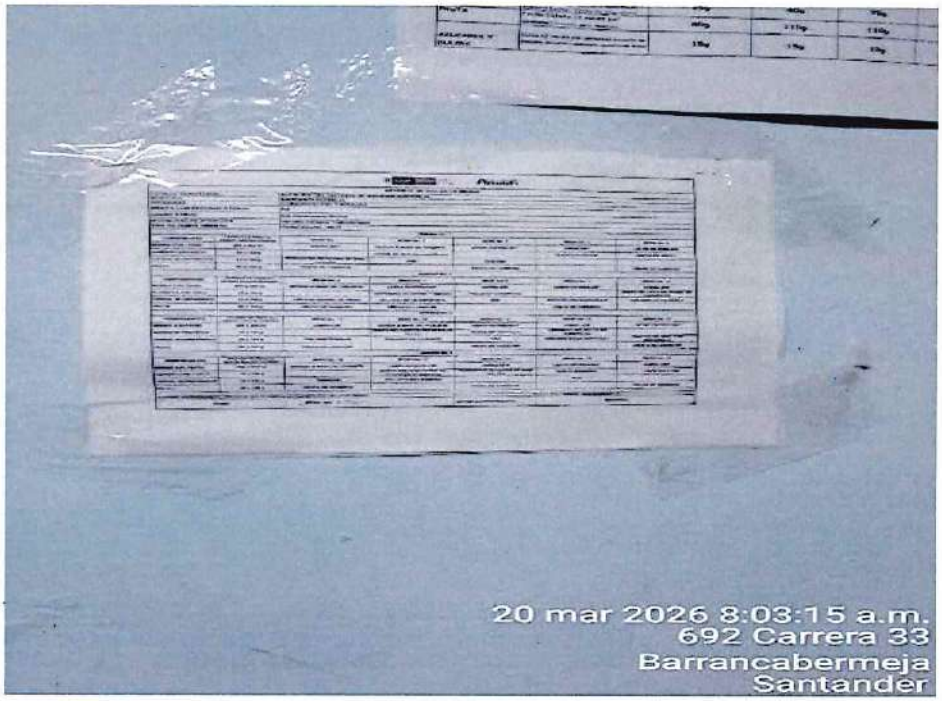
MINUTA N°: 15		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
LECHE ENTERA UHT	09-06-2026	L07002



2900

	
5. PERSONAL MANIPULADOR	

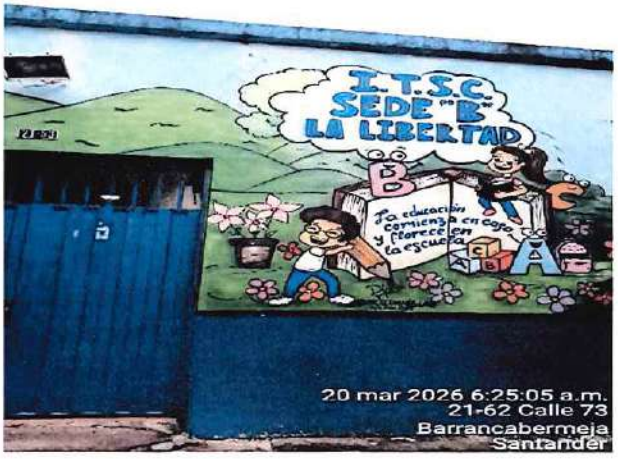
2901

6. PUBLICACIÓN CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS.	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos para Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 20/03/2026

2902

FECHA: 20 DE MARZO DE 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO
COMEDOR ESCOLAR: LA LIBERTAD SEDE B
MODALIDAD: CCT MIX AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: SINDY PAOLA PLATA NIETO
HORA INICIO VISITA: 6:25 AM
HORA SALIDA VISITA: 7:48 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA SALIDA	

2903

3. PERSONAL MANIPULADOR	
4. CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	    

2904

5. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	 
6. PUBLICACIÓN CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

2905

8. EXTINTOR Y BOTIQUIN. NO CUENTAN CON BOTIQUÍN.	
9. ÁREA DE PREPARACIÓN	
HALLAZGO: EXTRACTOR ÁREA DE PREPARACIÓN, NO SE ENCUENTRA FUNCONANDO, SIN MANTENIMIENTO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2906

Institución Educativa	El Castillo.		Sede Educativa: El Palmar			ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:			Fecha Visita:	20 Marte		Hora inicio:	7:00.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	78		No de visita	5	Tipo de ración	Pi	Minuta: 5 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Silena Herrera		Nombre y cargo de quien realiza la visita	J Mauricio Devia B			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	71%.
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	—	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	—	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Area de Consumo, No hay, es un pasillo de la institución
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	• Techos en Machimbre en Area de Almacenaje • Sin Techos en area de entrega
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	• Area exterior. Sin techo, ni instalaciones.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	—	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	—	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No tienen recipiente adecuado.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	—	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No Observado.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	—	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ambiente exterior expuesto
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Piso del Area exterior No Cumplen.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2907

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	33.33%.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	No hay termometro
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	—	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	—	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	—	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	—	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	—	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	—	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	—	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	—	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	—	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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.	0	No hay tanques adecuados.
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No hay tanques adecuados.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No evidenciado

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

2909

54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	——	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	——	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	——	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No Observado.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No hay termometro

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	0			0		0%

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no evidenciado
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	0			0		0%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No evidenciado
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3			2		66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- No tiene termometro,
- No hay area de entrega
- Area de almacenamiento no adecuada acorde al requerimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Marycel Duque B.	Cargo:	Entregador
Realizada por:	Wendy Hasmin Tobon	Cargo:	Manipuladora

cornutrir

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Col Castillo					Sede:	Palmer			Fecha Visita:	20 de Marzo					Hora inicio:	06:40 am		
Dirección:										No Contrato Interventoria: 1488-26						Hora de terminación:	07:45 am		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25									Número de menú programado	5		Se presentaron intercambios		Si X	No	N/A		
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Hc.			Número de menú entregado	5		Presentaron soporte de autorización		Si	No X	N/A		
	Gramera		Fecha de última calibración				—			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9					2	4	6	8	10				
		2	4	6	8	10													

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD																			
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
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																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera UHT	216	212	220	200ml	C	216	212	200	200ml	C					
Derivados del cereal	Pan Croissant con queso	43	40	44	40gr	C	73	74	70	70gr	C					
Frutas	Granadilla	92	96	100	80gr	C	115	118	122	110gr	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

290

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20 Marzo 2026	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: Palmar.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	leche. UHT - Colfrance.	200	L07002	FV 09-06-2026	RSA0008049-2019	C	C
2	Pom Croisson Helm.	40-70	L07526P	FV 05-09-2026.	NSA-0013916-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

2911

2912

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos para Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: **20 MARZOO 2026**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CASTILLO
COMEDOR ESCOLAR: PALMAR
MODALIDAD: RACION INDUSTRIALIZADA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 06:40 AM
HORA SALIDA VISITA: 07:45 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 11		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
PAN CROISSAN CON QUESO	05/04/2026	L7526P
LECHE ENTERA COLFRANCE	09/06/2026	L07002



2914

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
HALLAZGO: SERVIDO A LA INTEMPERIE	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

6-1
2916

Institución Educativa	El castillo		Sede Educativa:	Mis primeras letras		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cll 33 # 59-3		Fecha Visita:	20-03-26		Hora inicio:	6:01
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	7:50
Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	81 AU		No de visita	—	Tipo de ración	R+T	Minuta: 6 Semana: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Martha Ballesteros manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris A Perez R Insp. campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA	—		Visita SPQR	—

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	91	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	73.1%
CONCEPTO FINAL					Conforme con observacion
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	2	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N·A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N·A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N·A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N·A	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	no hay espacios establecido ni adecuado.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N·A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N·A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja | Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2917

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		9		90 2/1.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se realiza en canastillas debe ser en recipiente con tapa
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	no hay revisión.
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	sin termometro.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		2		40 /.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	1		1		100 /.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		3		100 /.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2918

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Hipoclorito sin ficha tecnica.
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Actualizar rotulacion

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	Sin tanque
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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.	0	No hay recipiente
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	Sin recipientes

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	50 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

cornutrir
Corporacion para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

2919

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Sin termometro.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	N.O	
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Actualizar CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Martha Ballesteros	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Dilsis A Perez R	Cargo:	Insp Capa

cornutrir
corporación para el desarrollo nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: El Castillo — Sede: Mis primeros pelos

Dirección: cll 33 # 59-3

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 20-03-26 — Hora inicio: 6:41

No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación: 7:50

Instrumento: Marque con una X			Marca					Número de menú programado	6	Se presentaron intercambios		Si	No X	N/A
	Balanza						H-C							
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Y	Número de menú entregado	6	Presentaron soporte de autorización		Si	No X	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9	
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		G-1					G-2									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
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																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche	210	212	215	200	C	212	212	210	200	C					
Derivados del cereal	envisean con queso	26	25	25	25	C	40	40	42	40	C					
Frutas	Granadilla	91	96	90	80	C	119	121	118	110	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO Y	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

2026

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20-03-26	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: mis primeras letras

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche	200 ml	07002	RSA-0008019-7019	C	C	C
2	Croissan de Ques	90-60 gr	07526	05-04-26	NSA-0013716-7023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

2021

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
Alimentos para Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP: -
INSTITUCIÓN: Mis primeras letras
FECHA: 20-03-26

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI R.1 Am	Leche UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación
	Pon croissant	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granadilla	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Osiris A Perez R
Documento: 28.983.858
Cargo: Insp Comp
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

296

2923

FECHA: 20-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: EL CASTILLO
COMEDOR ESCOLAR: MIS PRIMERAS LETRAS
MODALIDAD: RI
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 6:41
HORA SALIDA VISITA: 7:50

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

2974

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 6		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
LECHE	09-06-2026	07002
PAN CROISSANT	05-04-2026	07526



1925

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

2976

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS **NO CUENTA CON RECIPIENTES PARA RECOLECCION DE RESIDUSO**	
HALLAZGO: NO CUENTAN CON RECIPIENTES CON TAPA PARA ALMACENAR PRODUCTOS	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Alimentos Aprender

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

2927

Institución Educativa	DIEGO HERNANDEZ GALEGO		Sede Educativa: CAMINOS	SAN SILVESTRE		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	CAMINO A SAN SILVESTRE		Fecha Visita:	20/03/2026		Hora inicio:	1:00 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	3:20 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	117pm 112 pm		No de visita	5	Tipo de ración	PSPM	Minuta: 15 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	AIDA REINADO MANIPULADORA DE ALIMENTOS		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILDA JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	87,0%

CONCEPTO FINAL		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
3		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	SE DEBERA DISPONER DE ESPACIOS EXCLUSIVOS PARA ALMACENAR
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	DEBERA CUMPLIR CON LOS ESPACIOS MINIMOS GARANTIZADOS.
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	PROTEGER ILUMINACION DE LOMPARAS
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	DISPONER DE MALLAS ANTI INSECTOS
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

ALIMENTACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2928

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % 75%.
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%.
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	1	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	DILIGENCIAR REGISTROS
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 83,3%.
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%.
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	NO	

34	PS RI ED	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	N-O	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N-O	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	N-O	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N-O	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	N-O	
39	PS RI ED	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	N-O	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	/	PUNTAJE OBTENIDO	/	PORCENTAJE %	/

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N-O	

cornutrir
Corporacion para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

2930

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
/			/		/

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
5			5		100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	DISPONER DE EXTINTOR
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	DISPONER DE BOTIQUIN

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			0		0

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	ACTUALIZAR CONFORMACION C.A.E.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			2		66.6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Aida Luz Peinado	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE Alimentos para Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20-03-2026	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: Diego Hernandez Gallego San Silvestre

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	mia repo / mai3	500 gr	23-01-26	23-01-27	PSA-000224-2022	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	

231

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO DE CONSUMO

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA ALIMENTACIÓN ENTREGADOS EN EL SITIO DE CONSUMO
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE — Alimentos para Aprender — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25

CDP:

INSTITUCIÓN: Diego Hernandez de Gallego San Silvestre

FECHA: 20-03-2026

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI PS pm	Aceno con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pedito de maiz Bocadillo	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mango	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rosilyn Jimenez Rodriguez

Documento: 37727658

Cargo: Inspector de campo.

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

2932

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

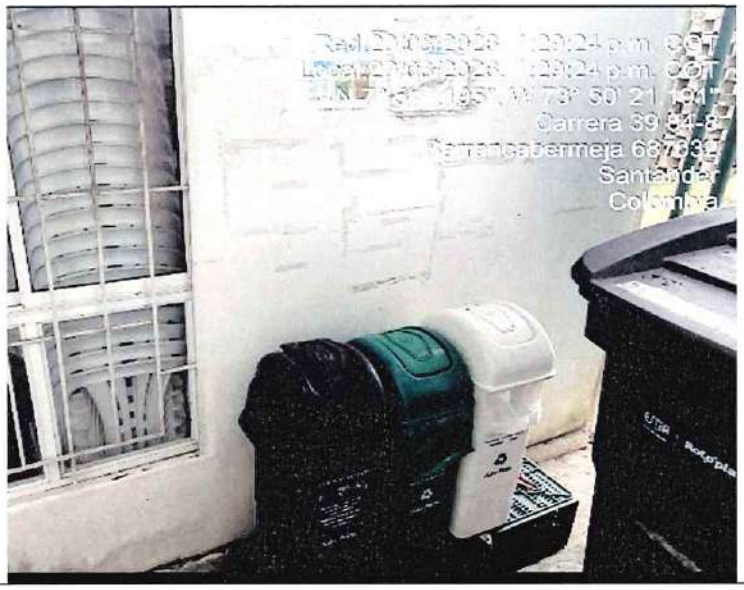
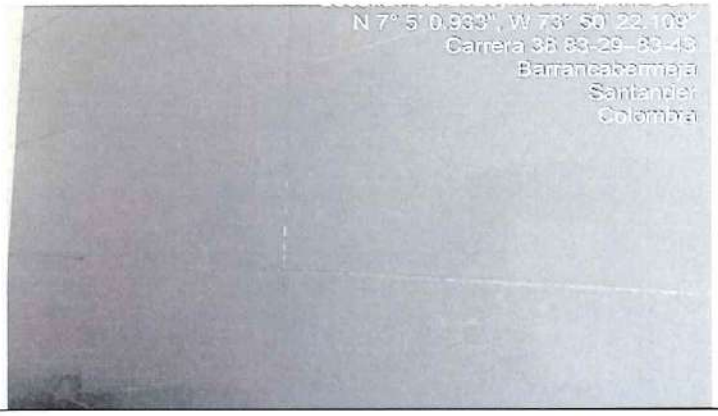
2933

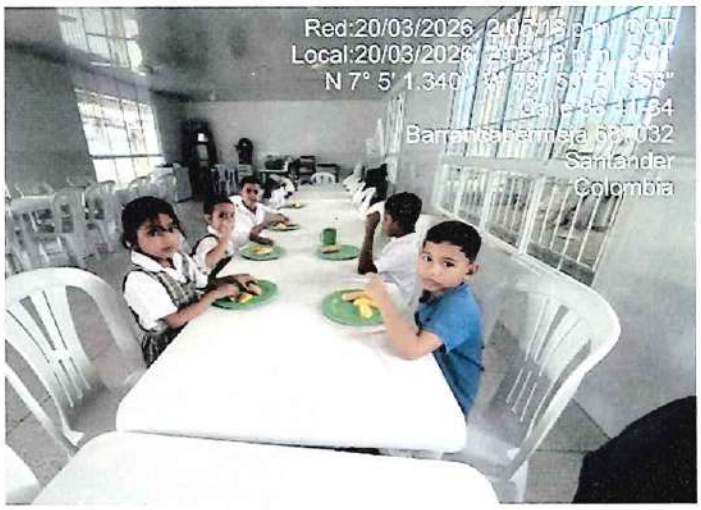
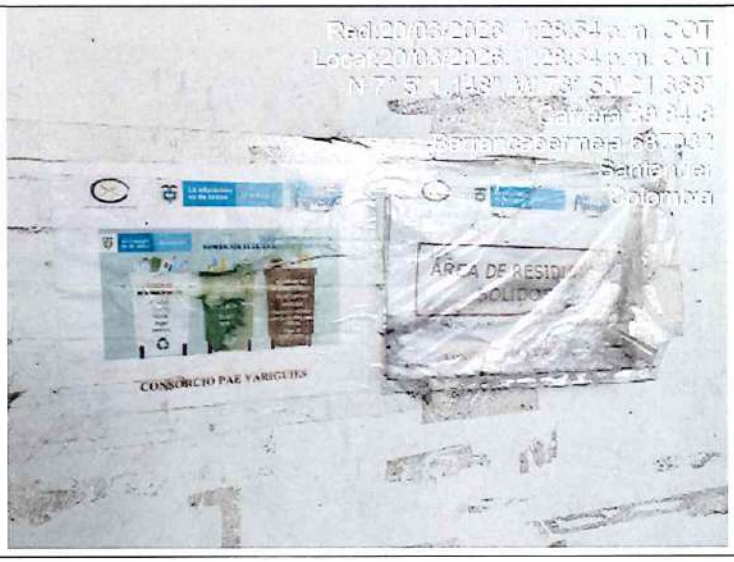
FECHA: 20-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGOS
COMEDOR ESCOLAR: CAMINO DE SAN SILVESTRES
MODALIDAD: PS PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 12:40 PM
HORA SALIDA VISITA: 2:40 AM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

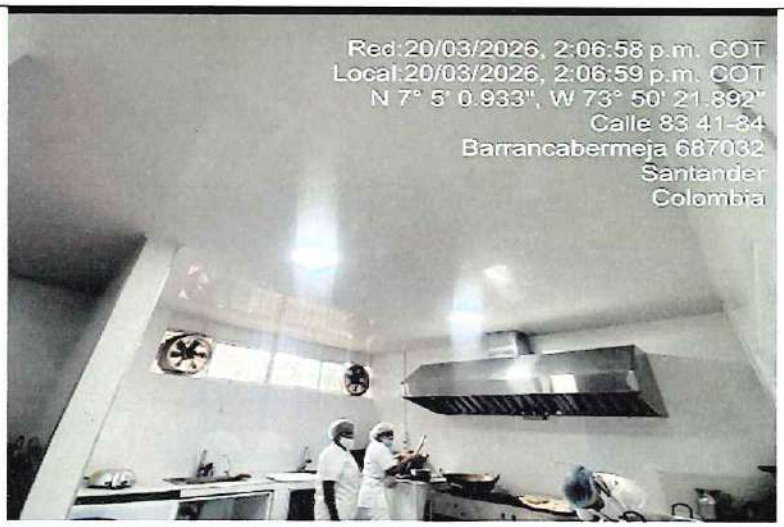
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	 2934
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	 2935
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

10.ÁREA DE SERVIDO	 2936
HALLAZGO: El comedor escolar no cuenta con extintor y botiquín	
HALLAZGO: Se deberá realizar cambio de letreros que sea visible.	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Se deberá instalar mallas de protección en lámparas del comedor escolar.	 2937

2938

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
nutrir	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-202
		PAGINA 1 D

D TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL					
echa de la visita:	20 / 03 / 2026			Sede Educativa:	ALEJANDRO GALVIS	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Cupos Adjudicados	182 / 84 AM 97 PM	
de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:		
	CC TAM					
el Menú a verificar						
cripción del Menú: 15	PANELA DE MAIZ CON BOCADILLO LECHE UHT GRANADILLA					
ción de la ruta a verificar						
mbre Centro de Producción (CDP):						
aca del vehículo:	JVM577	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:		Hora salida CDP:	

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	C.P.A TAMIO TORRES RESTREPO
llegada a la sede educativa	7:20 AM
salida de la sede educativa	7:40 AM
atura el contenedor isotérmico	70°C
atura del complemento alimentario	65°C
d de complementos alimentarios entregados en la sede	84 U.

Califique según nivel de cumplimiento: 1 (Cumple), 0 (No cumple), NA (No aplica)

Personal Manipulador	Calificación 1	Calificación 0	Observacic
personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de uerdo a lo estabiecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	1		
enta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo ablecido en la normatividad vigente.	1		
personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes pas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	1		
Condiciones de transporte	**Calificación**		**Observacion**
s vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria gente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos r el Ministerio de Transporte.	1		
vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	1		
s Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y n de material resistente.	1		
realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.		0	SIN INSTRUMENTO
s temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los mpos de exposición de los complementos.	1		
cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	1		
Entrega de complemento alimentario	**Calificación**		**Observacion**
cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede ucativa.	1		
s componenies alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	1		

2939

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
nutrir	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-3
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-202
		PAGINA 1 D

s alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la rmatividad vigente para el rotulado de alimentos	1		
s complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, esentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	1		
urante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia ecuadas practicas de manufactura.	1		
s complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios tablecidos.	1		
e encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los tudiantes.	1		
e cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	1		
s empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se cuentran en buen estado.	1		
Consumo	**Calificación**		**Observacion**
s áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas ndiciones higiénicas y físicas	1		
Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	1		
s equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas ndiciones higiénicas y físicas	1		
urante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la lidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1		
e dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se cuentra en buen estado.	1		
s alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o mentos que hacen parte del menú servido.	1		
el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes neficiarios.	1		
aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	1		
desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	1		

JE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	29	PORCENTAJE:	96.5%

PTO FINAL: CONFORME

Observaciones

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
re:	Rosalba [illegible]	Nombre:	Nereida Chavez
nento:	37727658	Documento:	63465289
ular:	3202511005	N° Celular:	3193836034
:	INSPECTORA DE CAMPO	Cargo:	Manipuladora
	[illegible]	Firma:	Nereida Chavez

2940

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital				
Fecha de la visita:	20 / 03 / 2026	I.E / Sede Educativa:	CAMILO TORRES R (CPA).		
Operador:	CONSORCIO PAZ Y ARIGUIES	Cupos Adjudicados	84 AM 97 PM		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	CCT AM				

Califique según nivel de cumplimiento: 1 (Cumple) 0 (No cumple) N/A (No aplica)		Calificación		Observaciones
Condiciones higiénico sanitarias				
Edificaciones e instalaciones		1	0	
1	El servicio de alimentacion esta 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.	1		
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1		
3	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.	1		
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1		
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1		
Plan de saneamiento		**Calificación**		**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección		1	0	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1		
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1		
8	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		
9	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		
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		0	MANTENIMIENTO INADECUADO.
Control de plagas		**Calificación**		**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1		
12	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 ultima fumigación:	1		
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**		**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1		
14	La clasificación y segregación 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		
15	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		
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.		0	SIN REGISTRO
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**		**Observaciones**
18	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.		0	SIN TANQUE DE ALMACENAMIENTO.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____		0	SIN REGISTRO
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	1		

2941

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Personal manipulador	Calificación		Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1		
22	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		
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1		
	Operaciones de fabricación	**Calificación**		**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	**1**	**0**	
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1		
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1		
26	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 practicas de manufactura.	1		
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1		
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1		
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1		
	Almacenamiento	**Calificación**		**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1		
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1		
32	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		
33	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		
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1		
35	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 con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1		
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1		
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**		**Observaciones**
37	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		
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1		
39	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		
40	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		
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1		
42	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		
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	1		
44	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1		
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1		
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**		**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1		
47	Se cuenta con planes de muestreo	1		
48	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.	1		

2942

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Alcaldía Distrital Barrancabermeja	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación		Observaciones
	Cumplimiento de la minuta patrón	1	0	
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	1		
50	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	1		
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1		
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1		
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		

PUNTAJE ESPERADO: 53	PUNTAJE OBTENIDO: 49	PORCENTAJE: 92,4%

CONCEPTO FINAL:

Observaciones

DEPOSITO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA SEGUN CAPACIDAD REQUERIDA EN EL C.P.A.

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
Nombre:	Rocio Ramirez Ramirez	Nombre:	Jorge Aranda G
Documento:	37.727.658	Documento:	cc 91180761
N° Celular:	3206511001	N° Celular:	3132857311
Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO	Cargo:	Manipulador
Firma:		Firma:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO VERIFICACION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20-03-2026	N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres- Alejandro Galvis

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los Items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	mio Arepa/ maiz	500 gr	23-01-26	23-01-27	PSA-0002224-2022	C	C
2	leche colfrance	200 ml	06204	02-06-26	PSA-0008049-2019	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Camilo torres Restrepo Alejandro Galvis
FECHA: 20-03-2026

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI CCT Am	Palito mora cocodillo	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	leche UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granadilla	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rosilys Jimenez Rodriguez
Documento: 37727658
Cargo: Inspector De Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

2944

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2945

FECHA: 20/03/2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: ALEJANDRO GALVIS GALVIS
MODALIDAD: CCT PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
HORA INICIO VISITA: 12:00 PM
HORA SALIDA VISITA: 2:40 PM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL MANIPULADOR	

4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	 2946
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	 2947
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	**EL COMEDOR ESCOLAR NO TIENE EXTINTOR Y BOTIQUIN**
9.ÁREA DE PREPARACIÓN	

10.ÁREA DE SERVIDO	2948 
HALLAZGO: Se evidencia que no se lleva control de temperatura en el producto terminado.	
HALLAZGO: Se deberá disponer de contenedores isotérmicos para el transporte de complemeto escolar	

2949

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
nutrir	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-202
		PAGINA 1 D

D TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA					
echa de la visita:	20 / 03 / 26			Sede Educativa:	ESCUELA CA PAZ	
Operador:	CONSORCIO PAE BARRANCO			Cupos Adjudicados	65	
de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	65	
		X				
el Menú a verificar						
cripción del Menú:	Menu: 15. Polito de Horina de Maiz con bocadillo, Leche entera y Granadilla.					
ción de la ruta a verificar						
mbre Centro de Producción (CDP):	Caminos de San Silvestre					
aca del vehículo:	QUZ673	N° de Ruta: 1	N° de sedes de la ruta: 1		Hora salida CDP: 2:09 PM	

Datos de distribución	
Nombre de la sede educativa	ESCUELA. CA PAZ.
e llegada a la sede educativa	2:13 PM
e salida de la sede educativa	3:13 PM.
ratura el contenedor isotérmico	/ / / / / / /
ratura del complemento alimentario	/ / / / / / /
d de complementos alimentarios entregados en la sede	65

Califique según nivel de cumplimiento: 1 (Cumple), 0 (No cumple), NA (No aplica)

Personal Manipulador	Calificación 1	Calificación 0	Observacio
personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de uerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	1		
enta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo ablecido en la normatividad vigente.	1		
personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes pas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	1		
Condiciones de transporte	**Calificación**		**Observacione**
s vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria gente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos r el Ministerio de Transporte.		0	NO SE OTORGAN CONTENEDORES ISOTERMICOS.
vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.		0	NO SE ENTREGA DOCUMENTO
s Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y n de material resistente.	1		
e realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.		0	NO SE REALIZA MONITOREO.
s temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los mpos de exposición de los complementos.		0	NO SE MONITOREA TEMPERATURA
cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	1		
Entrega de complemento alimentario	**Calificación**		**Observacior**
cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede ucativa.			
s componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.			

2950

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
nutrir	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-3[illegible]
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE

s alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la rmatividad vigente para el rotulado de alimentos	1		
s complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, esentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	1		
rante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia lecuadas practicas de manufactura.	1		
s complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios tablecidos.	1		
encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los tudiantes.	1		
cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	1		
s empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se cuentran en buen estado.	1		
Consumo	**Calificación**		**Observacion:**
s áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas ndiciones higiénicas y físicas		0	Piso rustico techo con humedad.
Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	1		
s equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas ndiciones higiénicas y físicas	1		
rante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la lidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1		
dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se cuentra en buen estado.	1		
s alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o mentos que hacen parte del menú servido.	1		
el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes neficiarios.	1		
aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.			
desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.			

JE ESPERADO: 29.	PUNTAJE OBTENIDO: 24	PORCENTAJE: 89 %

PTO FINAL:

Observaciones

INTERVENTORIA	MANIPULADOR ALIMENTOS
e: Rosa M Ropaino	Nombre: Dina Maryori Bolaños
ento: 22956836	Documento: 1096191987
ular: 3112256210	N° Celular: 3022762085
Inspector de Compo	Cargo: Manipuladora
Rosa M Ropaino.	Firma: Dina Maryori

2951

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Diego Hernandez De Gallegos — Sede: E. La Paz
Dirección:
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25
Fecha Visita: 20-03-26. Hora inicio: 2:13 PM
No Contrato Interventoría: 1488-26 Hora de terminación: 3:13 PM

Instrumento: Marque con una X — Balanza: X — Marca: — Gramera: — Fecha de última calibración:

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

Número de menú programado: 15 — Se presentaron intercambios: SI / No / N/A
Número de menú entregado: 15 — Presentaron soporte de autorización: SI / No / N/A
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: 2

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteíco																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Leche entera.	210	212	210	200 ml	C										
Proteíco																
Cereal acompañante	Palito de Maiz con bocadillo	72	75	73	70gr	C										
Fruta	Granadilla	114	117	112	110gr	C										
CUMPLE					C											
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20-03-26	N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA: ESCUELA LA PAZ.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera	200 ml	07002	09-06-2026	RSA0008049-2019	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	

2953

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Nº CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
Nº CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP: Caminos de San Silvestre
INSTITUCIÓN: Escola La Paz
FECHA:

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Mix PM	Palito de Maiz Con bocadillo	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granadilla	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

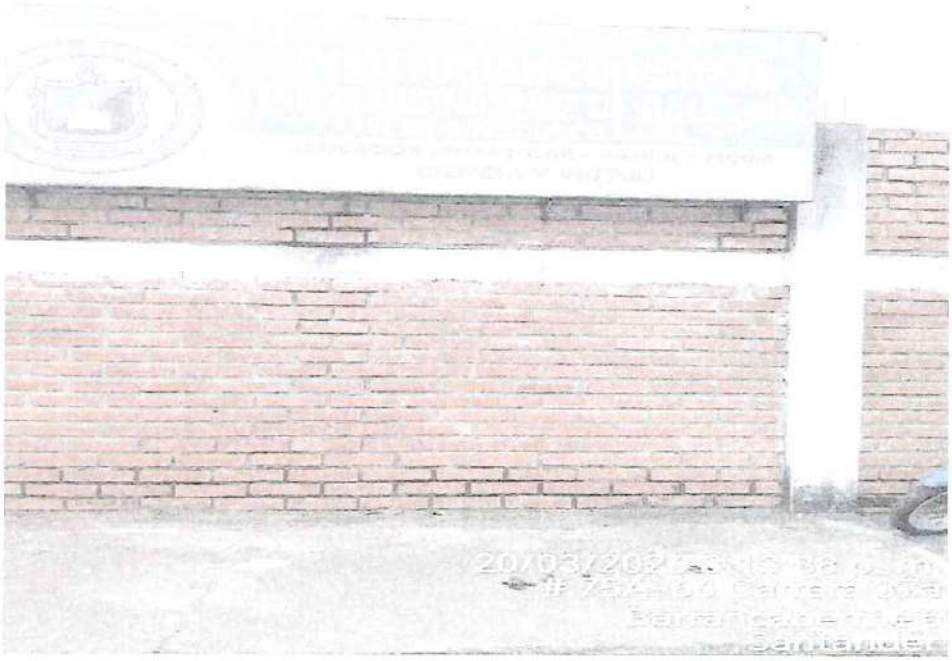
FIRMA

Nombre: Rosa M. Rapalino V.
Documento: 22956836
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Rosa M. Rapalino V.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

FECHA: 20-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DIEGO HERNADEZ DE GALLEGOS
COMEDOR ESCOLAR: ESCUELA LA PAZ
MODALIDAD: MIX-PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 2:13 PM
HORA SALIDA VISITA: 3:13 PM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

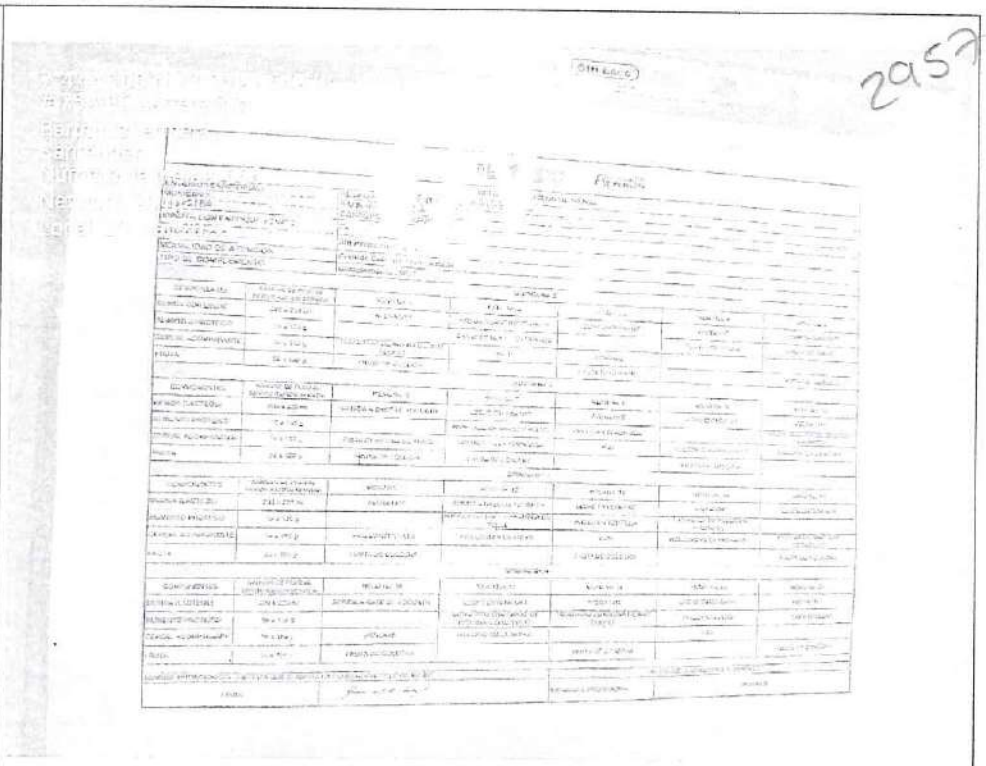
2955

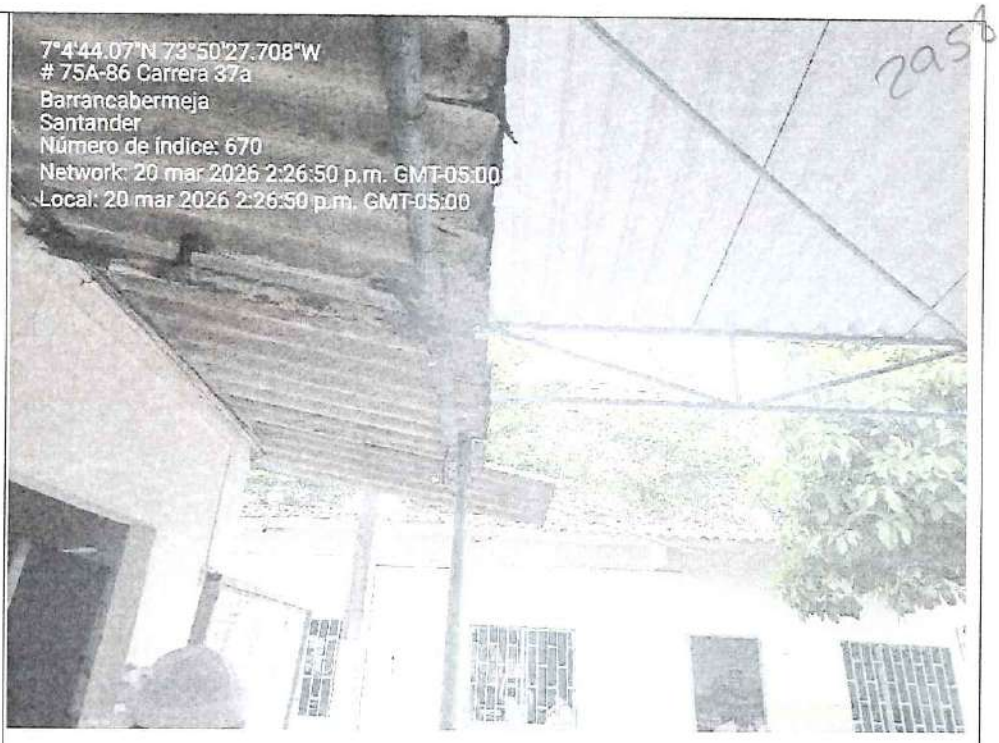
3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	

MINUTA N°: 15		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
LECHE ENTERA	09-06-2026	07002

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

	
5.PERSONAL MANIPULADOR	

6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

HALLAZGO: TECHO EN ZONA DE DISTRIBUCIÓN ES DE SUPERFICIE IRREGULAR, PRESENTA HUMEDAD, NO ES DE MATERIAL DE FACIL LIMPIEZA.	
HALLAZGO: PISO EN ÁREA DE DISTRIBUCIÓN ES DE MATERIAL POROSO, NO ES DE FACIL LIMPIEZA.	

2959

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 0
Todos por un nuevo país · Prosperidad para todos · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMIS 13-06-2024
		PAGINA 1 DE

O TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA				
e la visita:	20 / 03 / 2026	I.E / Sede Educativa:	Caminos de S. Silvestre.		
or:	Consorcio PA YARIGUIES	Cupos Adjudicados	65		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
		X		65	

Califique según nivel de cumplimiento: 1 (Cumple) 0 (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación		Observaciones
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones	1	0	
servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, es de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1		
s instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e reso de plagas, animales domésticos y otros.	1		
s instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no orbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1		
cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		0	NO son EXCLUSIVO
s Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial llas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1		
Plan de saneamiento	**Calificación**		**Observacion**
Programa de Limpieza y Desinfección	1	0	
das las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la umulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1		
aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, cillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se alizan de manera oportuna.	1		
s implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el peo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1		
s equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales sistentes al uso y a la corrosión .	1		
s sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1		
Control de plagas	**Calificación**		**Observacion**
se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de tores.	1		
realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa igadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1		
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	**Calificación**		**Observacic**
iste al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos lidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria gente.	1		
clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de anejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar neración de olores y/o proliferación de plagas.	1		
manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las perficies en contacto con estos.	1		
e cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1		
xiste documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.		0	NO hay trampa de grasa.
Abastecimiento de agua y control de plagas	**Calificación**		**Observaciones**
isponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico anitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de oducción.	1		
realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. cha de la última limpieza y desinfección realizada: _____			N-A
agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros		0	No se lleva Diario.

SIC

2960

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
nutrir / Aprender / Todos por un Nuevo País / Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38 FECHA DE EMISI 13-06-2024 PAGINA 1 DE [illegible]

Personal manipulador	Calificación		Observacion
personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1		
enta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo stablecido en la normatividad vigente.	1		
umple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido la normatividad vigente.	1		
Operaciones de fabricación	**Calificación**		**Observacione**
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	**1**	**0**	
s condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad anitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1		
l vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1		
os conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de uerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1		
s materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de ntaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1		
da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este ceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y más normatividad vigente).	1		
personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1		
Almacenamiento	**Calificación**		**Observacio**
e almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1		
e almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el sgo de contaminación.	1		
s alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, cha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1		
rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 05 y demás normatividad vigente.	1		
s registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados rrectamente y se realizan de manera oportuna.	1		
e asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1		
a materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su so.	1		
Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**		**Observacione**
s procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los mentos de posibles riesgos de contaminación.	1		
lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y oductos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1		
s procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de nera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1		
s tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no neran posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se alizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1		
odos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características calidad o inocuidad.	1		
e realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los anuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios spuestos para la operación.	1		
e realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso		0	NO SE LLEVO REGISTRO.
as temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del ango de seguridad que garantiza inocuidad.		0	NO SE LLEVO REGISTRO.
Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen stado.	1		
Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**		**Observaciones**
El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos		0	NO TIENE CONCEPTO SANITARIO
e cuenta con planes de muestreo	1		
e cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se rantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1		

2961

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
nutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMI: 13-06-2024
		PAGINA 1 DE

Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación		Observacio
Cumplimiento de la minuta patrón	1	0	
cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas el número de servicios y tipo de menú.	1		
menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo ogramado - aprobado.	1		
caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con ocumento soporte de aprobación.	1		
das las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.		0	No se tiene Ficha de Preparación
cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		

JE ESPERADO: 52	PUNTAJE OBTENIDO: 45	PORCENTAJE: 86.53%

CONCEPTO FINAL:

ciones

No se tienen Fichas de Preparación.

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
e:	Rosa el Ropalero-V	Nombre:	Aida Luz Peinado
ento:	22.956836	Documento:	37375994
lar:	3112256270	N° Celular:	3135688137
	Inspector de Campo	Cargo:	Manipuladora
	Rosa el Ropalero.	Firma:	Aida Luz Peinado

2062

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: DIEGO Hernandez de Gallegos — Sede: Caminos de S. SILVESTRE
Dirección:
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25
Fecha Visita: 20-03-26. — Hora inicio: 1:16 PM
No Contrato Interventoría: 1488-26 — Hora de terminación: 2:09PM

Instrumento: Marque con una X — Balanza: — Marca: — Gramera: X — Fecha de última calibración:

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

Número de menú programado: 15 — Se presentaron intercambios: SI / No / N/A
Número de menú entregado: 15 — Presentaron soporte de autorización: SI / No / N/A
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: 2

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante	Polito de harina de maiz	72	75	71	70SI	C										
Fruta																
CUMPLE						C										
NO CUMPLE						-										

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	X
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	1	PUNTAJE REAL	1	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE — Alimentos Aprender — Todos por un nuevo país — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20-03-26. | N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: Caminos de San Silvestre.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los Items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Horma de Maiz	500gr	230126	23-enero-27	RSA0002226-2019	C	C
2	Bocadillo	300gr	0801	09-05-26	NSA002056-2016	C	C
3	Aceite	1000ml	19-02-26	19-02-27	RSA0003678-2022	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

2964

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN ELTAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos Aprender | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Caminos de San Silvestre
FECHA: 20-03-26

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI MIX PM	Polito de Maiz con bocadillo	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rosa M Rapalino-V
Documento: 2295683 6
Cargo: Inspector de campo
Firma: Rosa M Rapalino V

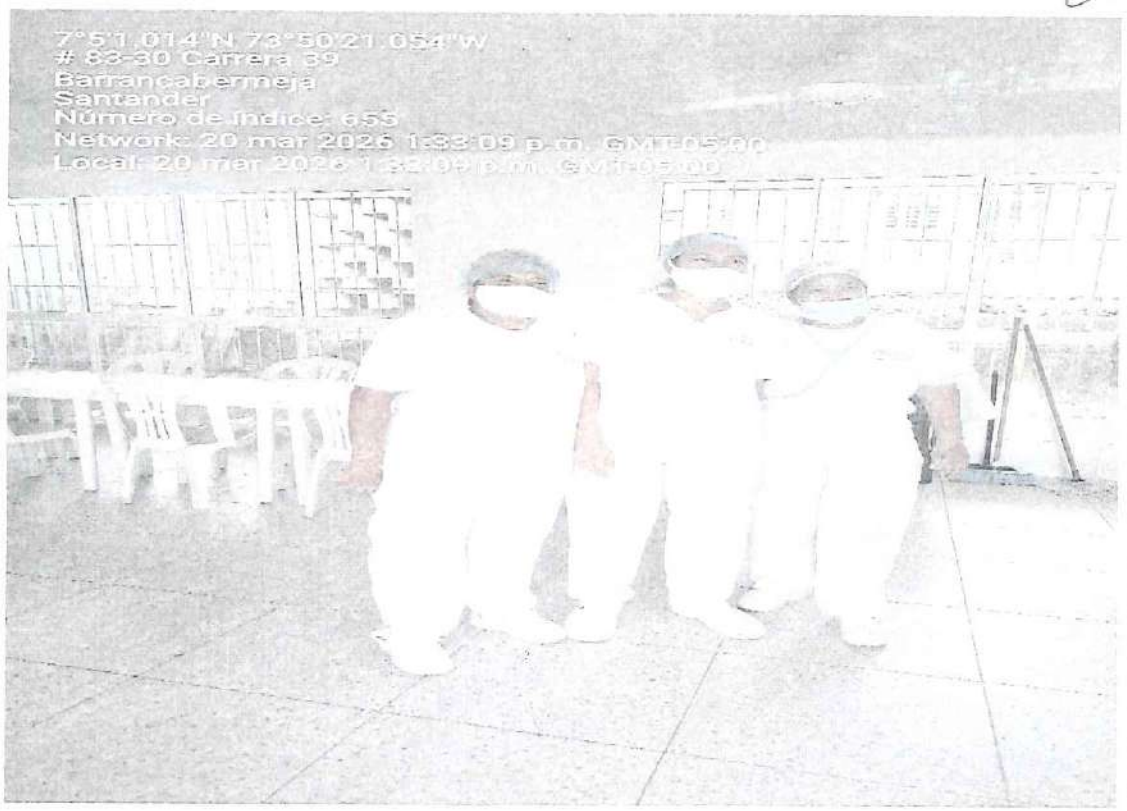
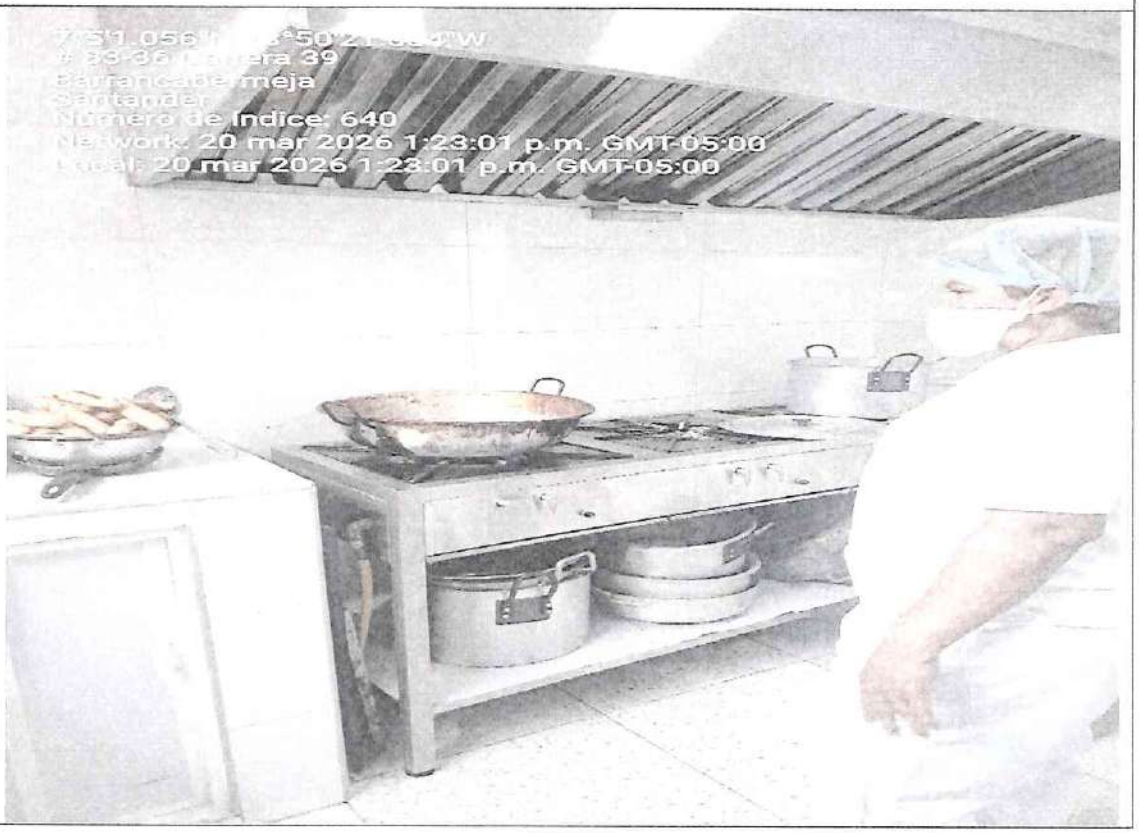
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

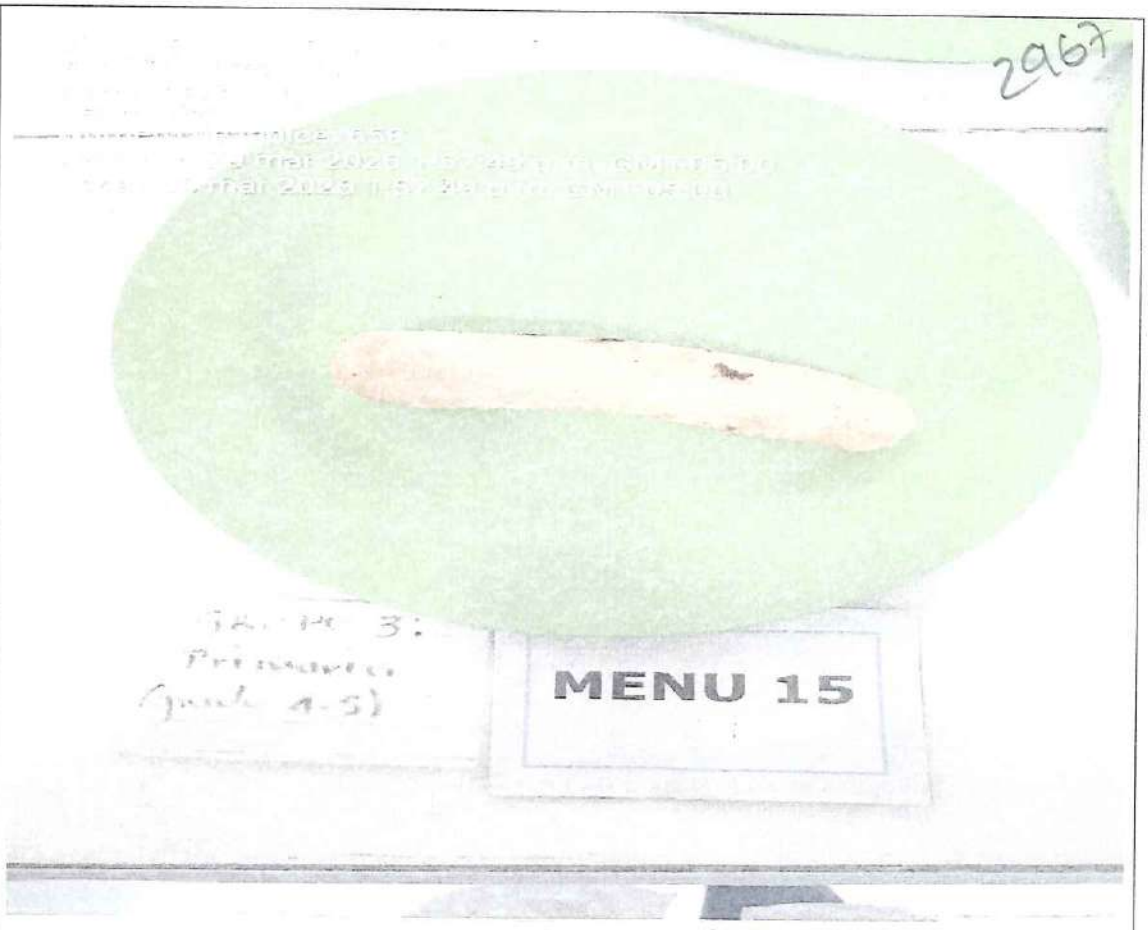
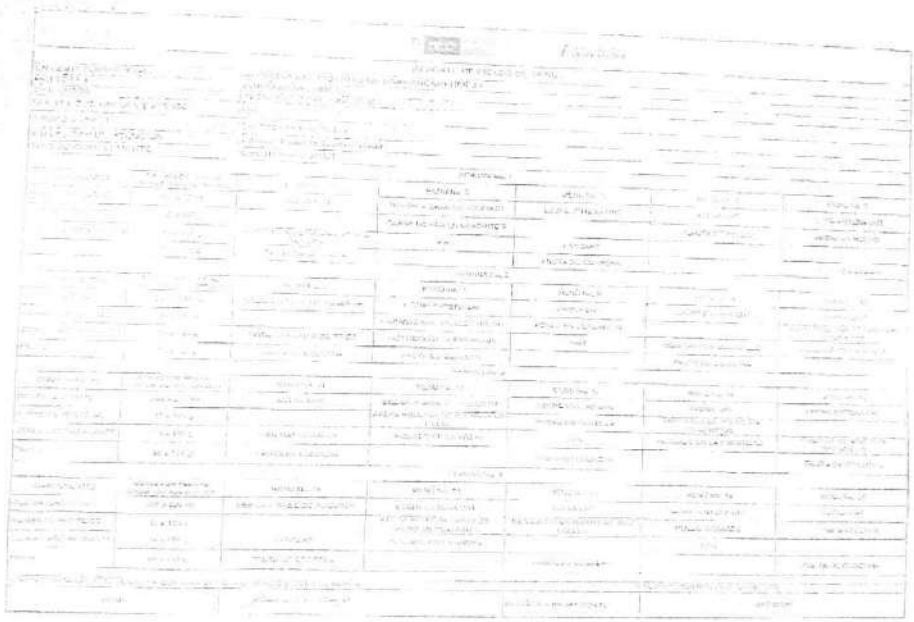
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2965

FECHA: 20-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DIEGO HERNADEZ DE GALLEGOS
COMEDOR ESCOLAR: CAMINOS DE SAN SILVESTRE.
MODALIDAD: MIX
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 1:16 PM
HORA SALIDA VISITA: 2:09 PM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

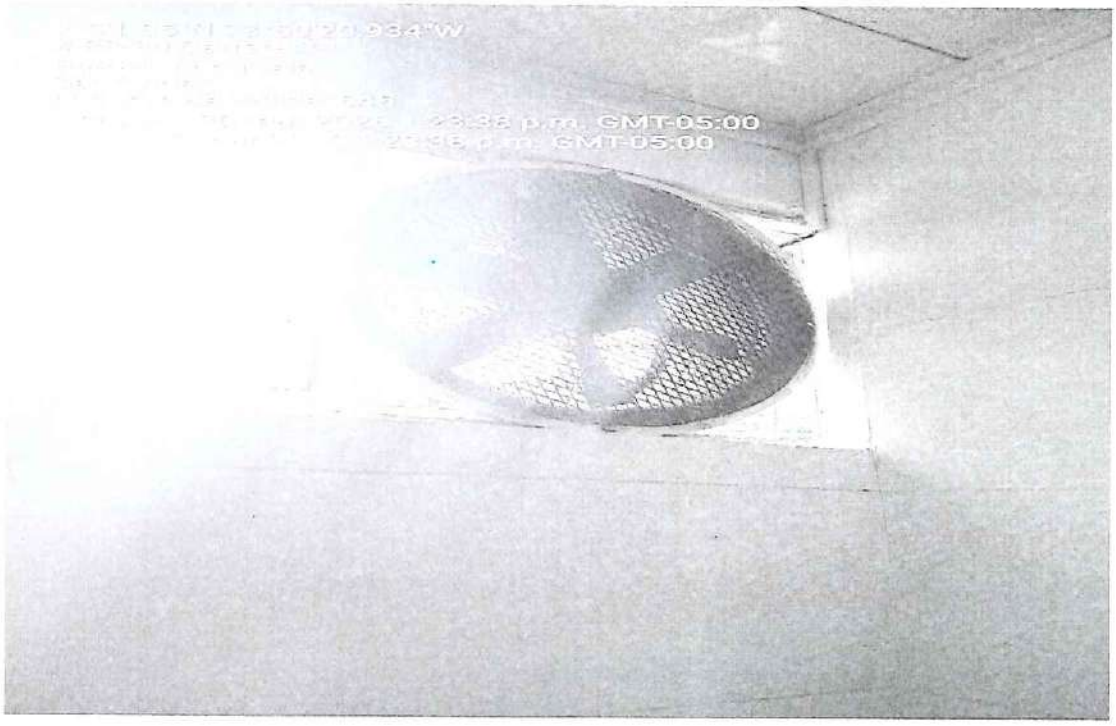
3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

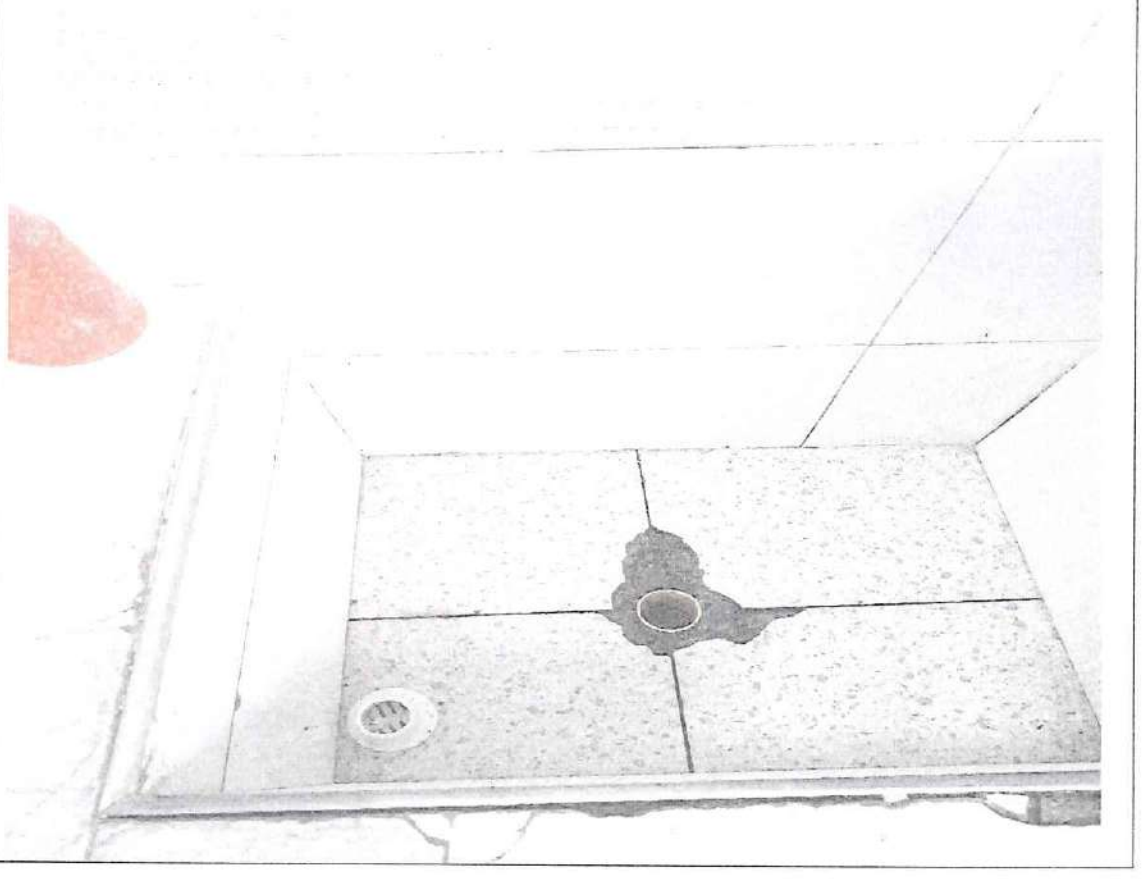
5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.ÁREA DE PREPARACIÓN	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: MESÓN EN ÁREA DE PREPARACIÓN PRESNTA BALDOS AGRITADA, FALTANTE EN PARTE DE LA ESTRUCTURA DE ESTA, LO QUE NO PERMITE LA FACIL LIMPIEZA.	
HALLAZGO: EXTRACTOR EN ÁREA DE PROCESO SE ENCUENTRA SUCIO.	

HALLAZGO: PISO EN ÁREA DE PROCESO SE EVIDENCIA CON GRIETAS Y DESGASTE DE BALDOSA LO QUE NO PERMITE UNA FACIL LIMPIEZA.	
HALLAZGO: PILETA DE LAVADO PRESENTA ACABADOS POROSOS, AGRIETADOS PERMITIENDO LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD.	

cornutrir
Corporacion para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE.
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

2071

Institución Educativa	I. T. S. Comercio		Sede Educativa:	Cara Pareda		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 33 #77-63.		Fecha Visita:	20/03/26		Hora inicio:	12:36 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	2:30 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	47.		No de visita	6	Tipo de ración	EPS Tarde	Minuta: #15 Semana: #3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Evangelina Guevara Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mercida Pulgarin H Inspector de Campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE %	82,22%.
CONCEPTO FINAL				Conforme con Observación	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:

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

PS: Preparado en sitio - RI: Racion industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Paredes en mal estado. Presentan humedad
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos no cuentan con cielo raso.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Se evidencia humedad. material poroso.
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Bombillas no cuenta con protección
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Falta malla ventanas area de servicio
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2972

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % 68,75%
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	NO hay registro (formato)
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	NO hay registro (formato)
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 66,6%
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Falta fichas tecnica hipoclorito (Blanco x y jabon loza)
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	NO hay registro de mantenimiento Filtro

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2974

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	NO hay hoja de vida de los equipos
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	NO cuenta con extintor
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No hay guia de preparacion y hoja de vida de los equipos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Evangelina Caceres Cruz	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Jose Mercado Pulgar.	Cargo:	Inspector de campo

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE Alimentos para Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20/03/26 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26 | SEDE EDUCATIVA: Sara Parada

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena	500g	15/R/25	15/Dic/26	RSA 10/404	C	C
2	Super Arepa	1000g	0.5	02/Abr/26	RSA-0007453-2024	C	C
3	Azucar	0,5Kg	31/10/25	31/Oct/27	NSA-0004501-2018	C	C
4	Bocadillo	300g	1703	18/08/26	NSA-002095-2016	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	

2025

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PLATO
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE Alimentos para Aprender — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Sara Ponce
FECHA: 20-03/2026

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #15	Dedito Maiz bocadillo	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena con leche.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mango	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Marida Pulgarin Hernandez
Documento: 37575443,
Cargo: Inspector de Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

2676

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: I. T. S. Comercio — Sede: Parada

Dirección:

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 20/03/26. — Hora inicio:

No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X — Balanza: — Marca: Tollen

Gramera: X — Fecha de última calibración:

Número de menú programado: 15 — Se presentaron intercambios: Si / No X / N/A

Número de menú entregado: 15 — Presentaron soporte de autorización: Si / No X / N/A

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: #1

Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Avena con leche 210ml															
Proteico																
Cereal acompañante	Dedito de queso	53g	52g	51g	50g	C										
Fruta	Mango.	100g	93g	92g	90g	C										
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE						3										

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES:
3	3	100%	

4282

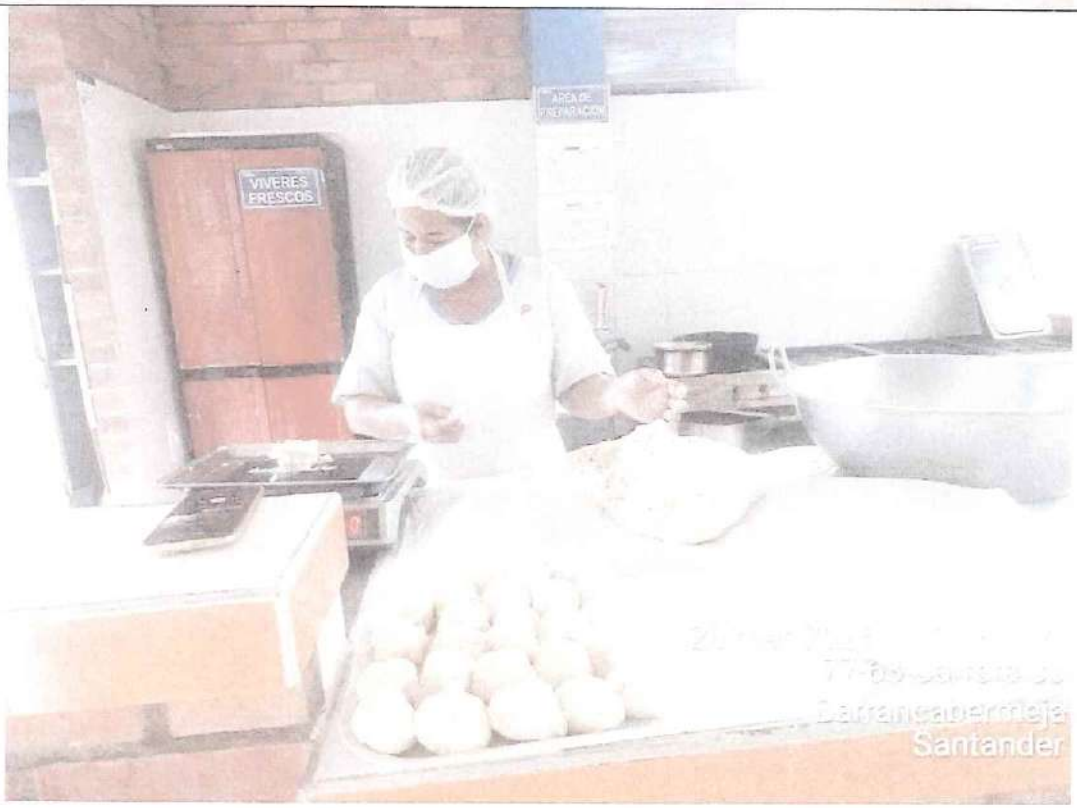
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2973

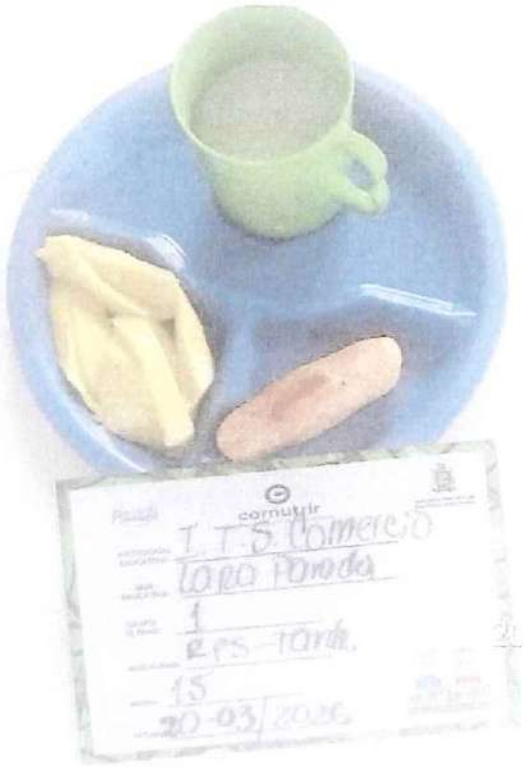
FECHA: 20-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
COMEDOR ESCOLAR: LARA PARADA
MODALIDAD: RPS- TARDE
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 12:36 PM
HORA SALIDA VISITA: 2:30 PM

1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3.PERSONAL	

2979

MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

2930

5.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	
6.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

2481

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUIN	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2982

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2983

HALLAZGO: NO SE CUEN.TA CON CIELO RAZO, PAREDES PRESENTAN HUMEDAD	
HALLAZGO: VENTANAS NO CUENTAN CON SU RESPECTIVA MALLA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2989

HALLAZGO:NO SE CUENTA CON FICHAS TECNICA HIPOCLORITO BLANCOX	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2985

Institución Educativa	Veinti seis de Marzo.		Sede Educativa:	Veinti seis de Marzo		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 58 #36-15		Fecha Visita:	20/3/26		Hora inicio:	8:16 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	9:20 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	248.		No de visita	2.	Tipo de ración	RI	Minuta: #5. Semana: #3.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Daylis Martinez Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mercida Pulgarin Inspector de Campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE %	88,09 %.
CONCEPTO FINAL					Conforme con observaciones.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	3	

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No se cuenta con un sitio exclusivo el almacenamiento es transitorio
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2986

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		9		90%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	NO cuentan con termometro
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		4		80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	1		1		100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	4		4		100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

34	PS RI ED	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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia Fichas tecnica de hipoclorito Blancos
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	NO Se Cuenta Con tanque de almacenamiento de agua.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

cornutrir
Corporacion para el Desarrollo Nutricional

PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2988

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
NO		NO	NO		NO

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales cómo tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO hay registro de ello

TOTAL EQUIPOS

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

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente..	NA	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
NA		PUNTAJE OBTENIDO	NA		NA

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3		PUNTAJE OBTENIDO	3		100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Dayra Martinez	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Luz Mercedes Pulgarin A.	Cargo:	Inspectora Cumpo

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20/03/2026	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: Veinti Seis de Marzo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	leche entera	200 mL	07002	090626	RSA-0008049-2019	C	C
2	Pan Croissant queso	80 g	07626P	05/04/26	NSA-0013716-2023	C	C
3	Granadilla	130 g	NA	NA	NA	NA	NA

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

2989

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Veintiseis de Marzo — Sede: Principal

Dirección: Calle 58 #36-15

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 20/03/2026 — Hora inicio:

No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X — Balanza: — Marca: Kalley

Gramera: X — Fecha de última calibración:

Número de menú programado: 5 — Se presentaron intercambios: SI / No / N/A

Número de menú entregado: 5 — Presentaron soporte de autorización: SI / No / N/A

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD																	
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
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																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera	220ml	208ml	210ml	200ml	C										
Derivados del cereal	Pan Cruissant	81g	82g	83g	80g	C										
Frutas	Granadilla	131g	132g	135g	130g	C										
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

2000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 2656-25
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 2703-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Veinti Seis de Marzo
FECHA: 20/03/2026

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #5	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	pan Croissant queso	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granadilla	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercedes Pulgarín Hernandez
Documento: 37775443
Cargo: Inspector de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1992

2992

FECHA: 20-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: VEINTISEIS DE MARZO
COMEDOR ESCOLAR: LOS ALCAZARES
MODALIDAD: RI – AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 8:16 AM
HORA SALIDA VISITA: 9:20 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

2093

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 5

PRODUCTO	FECHA VENCIMIENTO	N° LOTE
PAN CROISSANT	05/04/2026	07526P
LECHE ENTERA	05/04/2026	07002



7994

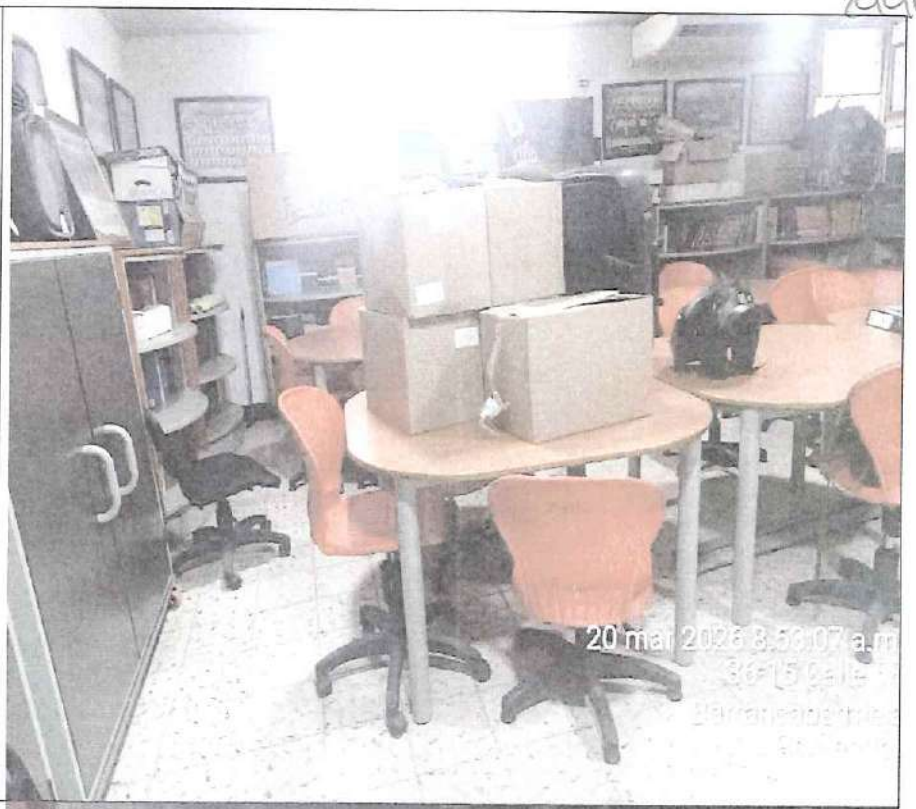
5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

2 de 5

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8. ÁREA DE SERVIDO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2996

HALLAZGO: SE EVIDENCIAN CAJAS DE CARTON.	
HALLAZGO:NO HAY REGISTRO DE TEMPERATURA	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2997

Institución Educativa	I. T. S. Industrial		Sede Educativa:	San José de Provivienda	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 55 # 37-45		Fecha Visita:	20/03/26	Hora inicio:	6:29 am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:	8:10 am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-	-	-	-
No titulares de derecho atendidos	86.		No de visita	# 7	Tipo de ración	Desayuno	Minuta: # 15. Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Marly Andrea Pedroza Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mereida Rueda H. Inspector de campo,			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 5036-25

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	52	PORCENTAJE %	83,8 %
CONCEPTO FINAL					Conforme con observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio: 1	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Pertenece a la Institución
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	Area de Servicio no cuenta con delantal.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	No cuenta paredes el area de servicio
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No cuenta con proteccion las bombillas
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Malla ventana area de Preparacion en mal estado
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8. ÁREA DE SERVIDO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2099

HALLAZGO: CIELO RAZO EN MAL ESTADO PRESENCIA DE HUMEDAD	
HALLAZGO:NO SE CUENTA CON REJILLA	

3000

HALLAZGO: PAREDES NO ADECUADA, MATERIAL POROSO	
HALLAZGO:NO HAY REGISTRO DE TEMPERATURA	