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

3001

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	12	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		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 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 hay registro

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	No cuenta con delantal

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 3002

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 %	85,71 %

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.	0	NO hay mantenimiento del 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 %	84,6 %

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)	NO.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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 3003

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	N.O	PORCENTAJE %	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		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 hay
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	NO hay

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		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	
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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Luz Mercedes Pulgarin H.	Cargo:	Inspector de Cump.
Realizada por:	MARIN Pedraza TORCS	Cargo:	Manipuladora

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: 20/03/2026.	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: San José de Proviviendo.

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	15/12/25	15/DIC/26	RSAD10/1904 15	C	C
2	Super Arepa	1000g	05.	02/Abril/26	RSA-0007753 2016	C	C
3	Azucar Providencia	0,5 kg	31/10/2025	31OCT/27	NSA-0044501 2018	C	C
4	Bocadillo Jorjakeja	300 g	17 03.	18 08 26	NSA-0P2056 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	

3004

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: San Jose de Provivienda
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.	Avena con leche	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Dedito de Muiz con bocadillo	C	C	C	C	C	C	C	C	
	Mango	C	C	C	C	C	C	C	C	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercida 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.

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: I. T. S. Industrial — Sede: San José de Provivienda

Dirección: Calle 55 # 37-45 — Fecha Visita: 20/03/2026 — Hora inicio:

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25 — No Contrato Interventoría: 1488-26 — Hora de terminación:

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

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

Número de menú programado: # 15 — Número de menú entregado: # 15

Se presentaron intercambios: Si / No / N/A

Presentaron soporte de autorización: Si / No / N/A

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1, 2, 3 X, 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	Avena	215ml	203ml	210ml	200ml	C										
Proteico	—	—	—	—	—	—										
Cereal acompañante	Pollito de Pan Bocadillo	73g	72g	73g	70g	C										
Fruta	Mango.	125g	125g	124g	112g	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						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:

306

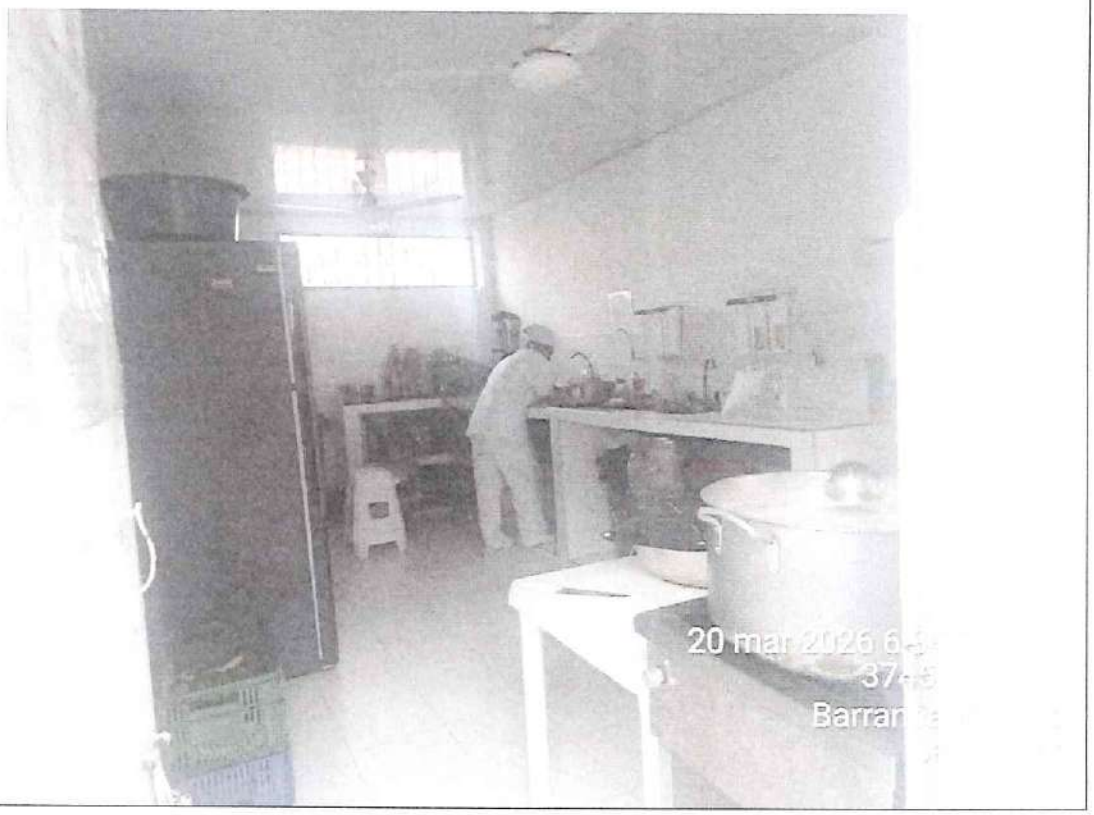
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3007

FECHA: 20-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SAN JOSE DE PROVIVIENDA
MODALIDAD: RPS- TARDE
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 06:29 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:10 AM

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

3008

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	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

3009

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	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

3010

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	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

301

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

3012

HALLAZGO: NOSE CUENTA CON CIELO RAZO AREA DE SERVIDO.	
HALLAZGO: REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCION EXTRACTOR.	

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

303

HALLAZGO: VENTANA MALLA EN MAL ESTADO	
HALLAZGO: realizar limpieza ventilador	

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

3014

HALLAZGO:NO HAY FICHAS TECNICA DE ESTE PRODUCTO NI EL CLORO 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 3015

Institución Educativa	I. T. S. Industrial		Sede Educativa:	I.T.S Industrial		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 28 # 55-W.		Fecha Visita:	24/03/2026		Hora inicio:	6:40 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	8:13 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	
No titulares de derecho atendidos	464.		No de visita	6	Tipo de ración RI	Minuta: #7 Semana: #4	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Elora Ines Blanco. Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Sue Mercida Pulgarin A 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	41.	PUNTAJE OBTENIDO	39.	PORCENTAJE %	95,1 %

CONCEPTO FINAL	Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA	-
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — 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: 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.	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 dia 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 físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	NO cuenta con Proteccion
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

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 3016

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**	9	**PORCENTAJE %** 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 estanterias 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	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**	5	**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.	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		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.	NA	
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).	0	Se evidencia que la ficha técnica del hipoclorito (blanqueo) no es legible, lo cual impide verificar concentración, modo de preparado
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.	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	9	PORCENTAJE %	90%

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

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 3018

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

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.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		2		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	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	NA		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		3		100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Clara Inés Blanco C.	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Luz Mereida Palacios 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: 24/03/2026 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26 | SEDE EDUCATIVA: I.T.S. Industrial

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	Pan con Sabor cacao	80g	07926P	09/04/26	NSA-001371 16-2022	C	C
2	Yogurt (Fresa)	200g	061	15-04/26	RSA-017127 2022	C	C
3	Cereal	30g	6220126	ene/2027	RSAD101306 44	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	

3019

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: I.E.T. Sa. Industrial
FECHA: 24/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 #7	Yogurt (Fresa)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con Sabor a Coco.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mayda Pulgarin Hernandez
Documento: 37577743
Cargo: Inspectora 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.

3020

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. Industrial — Sede: Industrial

Dirección: Carrera 28 # 55-10

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 24-03/2026 — Hora Inicio:

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

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

Gramera: X — Fecha de última calibración:

Número de menú programado: #4 — Se presentaron Intercambios: SI / No / N/A

Número de menú entregado: #4 — Presentaron soporte de autorización: SI / No / N/A

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: #4

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	Yogurt	210g	215g	208g	200ml	C										
Derivados del cereal	Ponqué Sabor a Coco	81g	82g	87g	80g	C										
Frutas																
Azúcares y dulces	Cereal.	32g	33g	31g	30g	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	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

3021

3022

FECHA: 24-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
MODALIDAD: MIX – AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 6:40 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:13 AM

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

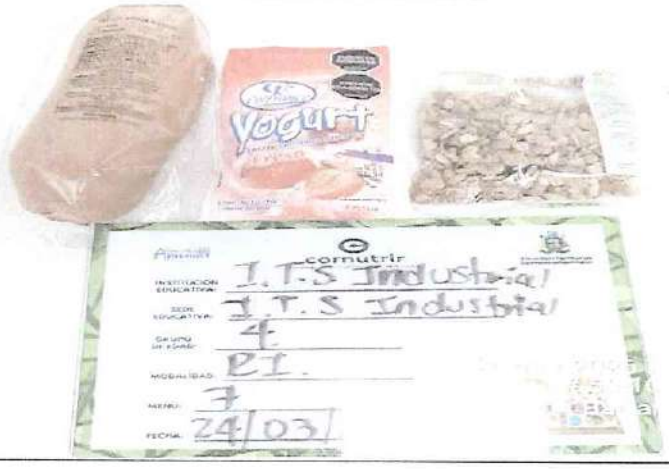
3023

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO

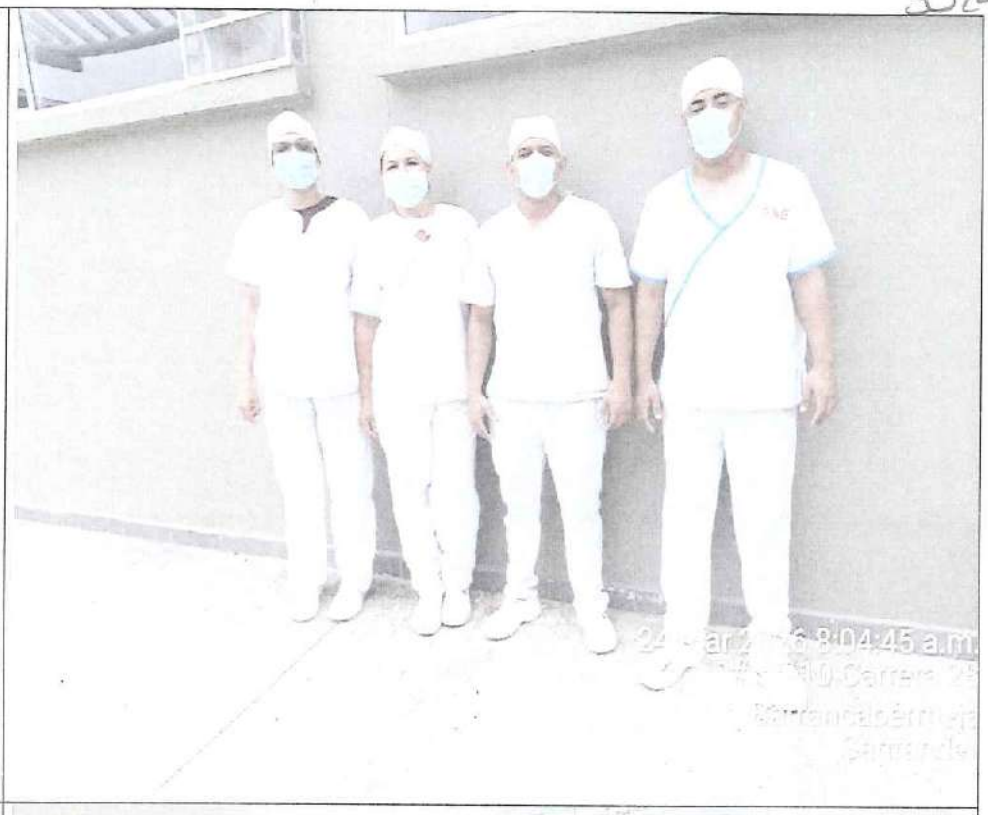


4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

MINUTA N°: 4		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
PAN DE COCO	08/04/2026	07926P
YOGURT	13/04/2026	061



3024

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

3025

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8. ÁREA DE SERVIDO	

3026

HALLAZGO: SE EVIDENCIA CAJAS DE CARTÓN	

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

3027

Institución Educativa	Intecoba		Sede Educativa	Intecoba		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 47 # 23-32		Fecha Visita:	24/03/26		Hora inicio:	9:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	12:30 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	
No titulares de derecho atendidos	92		No de visita	7	Tipo de ración	Almuerzo	Minuta: H IA Semana: H/
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Janeth, Payares Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Lic Mercedes 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	54	PORCENTAJE %	87,09%
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:
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	Pertenecen 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.	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.	0	Paredes pintura en mal estado, material no adecuado
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.	0	Baldosas en mal estado area de lavado
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	No cuenta con malla ventana area de servicio 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

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 3028

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**	13	**PORCENTAJE %** 81,25%
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	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 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.	0	Se evidencia falta de delantales al personal manipulador de alimentos lo cual incrementa el riesgo de contaminación

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 3029

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 evidencia que la ficha tecnica hipoclorito CB blanco no son legibles, lo cual impide verificar concentraciones
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	Se evidencia que no se ha realizado el mantenimiento de la UHS lo cual afecta su correcto funcionamiento. Puede

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 %	84,6%

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

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 3030

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

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	NO hay extintor en el area lo cual representa un riesgo oportuno de
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	NO hay botiquin de emergencia primeros auxilio

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	Actualizar 16/marzo/2024.
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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Janeth Pagare P.	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Luz Mercedes Pulgarin T.	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:	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA:

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	Mango (NEOTrut).	1Kg	080126.	2027/julio	PSA 00043 2021	C	C
2	Leche entera	500g	050326.	05/may/27	RSTA-002400 2023	C	C
3	Aceite Ideal	1000ML	25/02/26.	25/02/27	PSA-0003676 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	

3031

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: Intecoba
FECHA: 24/03/2026

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 #17	pollo en cubos	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pasta Guisados	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	papa a la francesa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ensalada fechuga-tomate-pepino	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	mango con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercedes Pulgarin Hernandez
Documento: 37575443
Cargo: Inspectora 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.

3032

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: Infecoba — Sede: Infecoba
Dirección: Calle 45 # 23-32
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 24-03-2026 — Hora Inicio:
No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación:

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

Número de menú programado: 17 — Se presentaron Intercambios: SI ___ NO X ___ N/A ___
Número de menú entregado: 17 — Presentaron soporte de autorización: SI ___ NO X ___ N/A ___

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 ___ 2 ___ 3 ___ 4 ___ 5 X ___ 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: #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																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo en cubos	63g	62g	61g	60g	C										
Cereal (arroz)	Pasta Guisadas	141g	143g	144g	140g	C										
Leguminosa	—															
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa a la francesa	143g	142g	144g	140g	C										
Verdura fría o caliente	lechuga-Pepino-Tomate	92g	93g	94g	90g	C										
Fruta	Mango con leche	2 kmt	2 kmt	2 kmt	2 kmt	C										
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						5										
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
5	5	100%	

3033

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

3034

FECHA: 24-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INTECOBA
COMEDOR ESCOLAR: INTECOBA
MODALIDAD: RPS – ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 9:30 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:30 PM

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

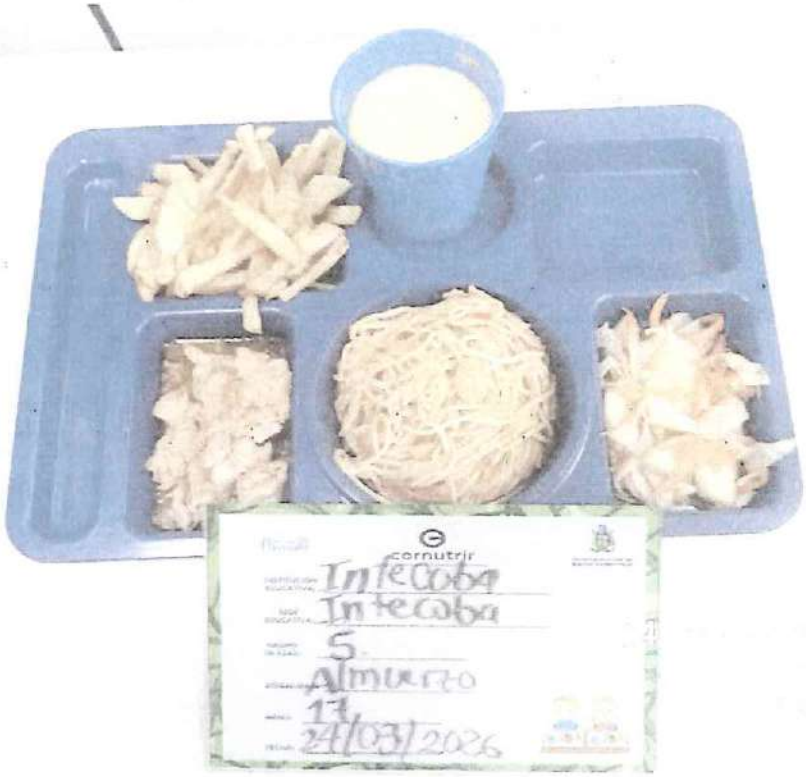
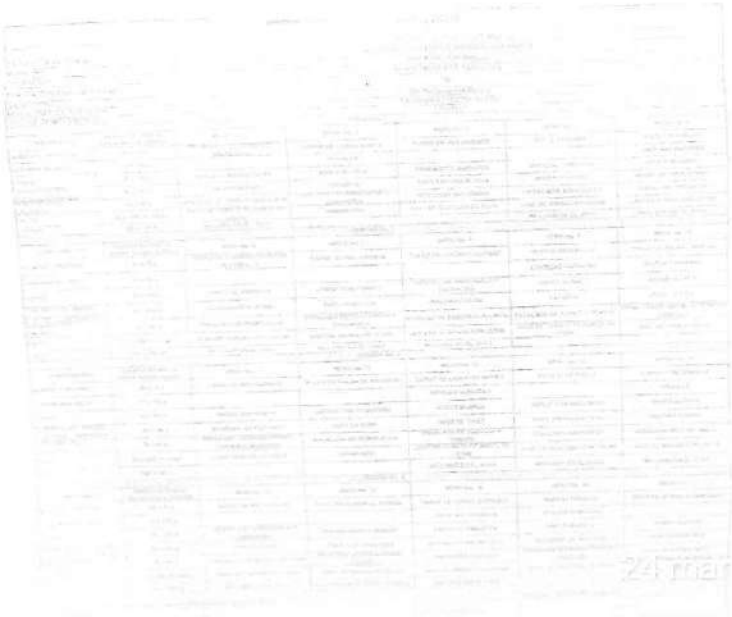
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3035

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	Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja · Aprender PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3036

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	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

3037

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	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3038

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

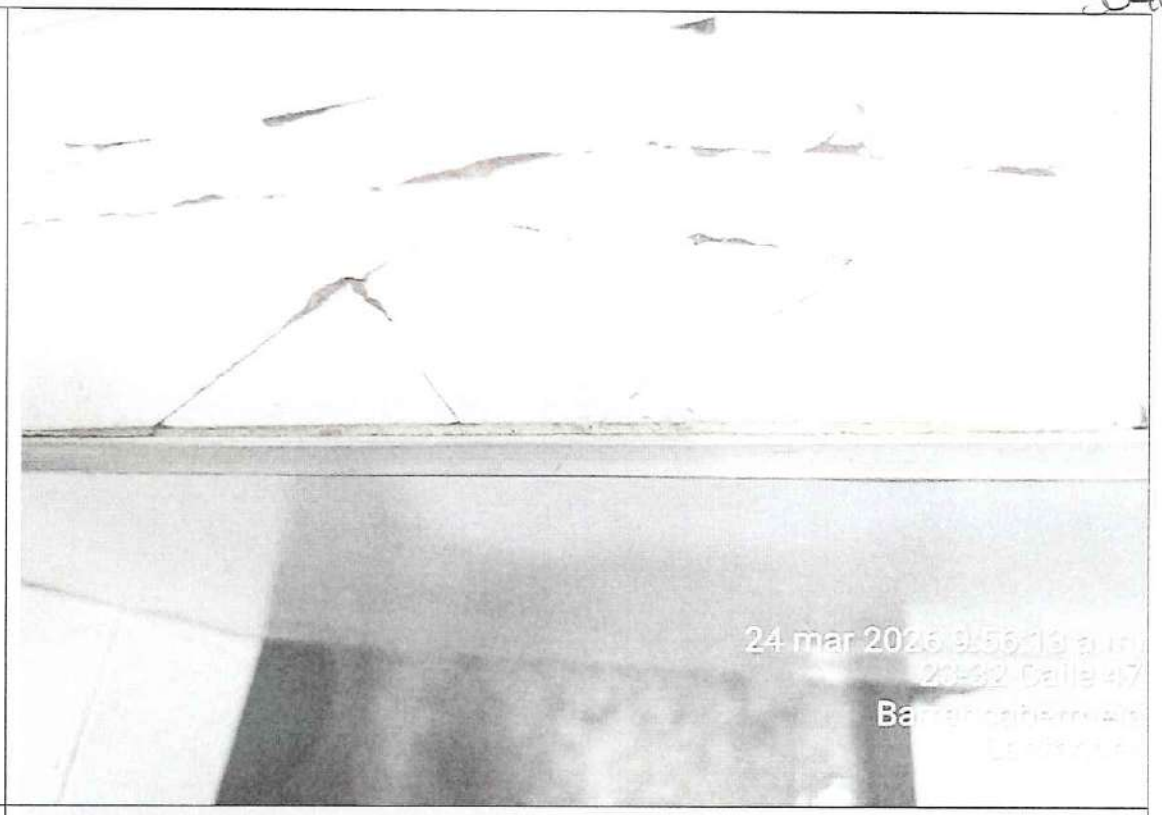
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3039

HALLAZGO: VENTANAS NO CUENTAN CON SU RESPECTIVA MALLA	
HALLAZGO: SE EVIDENCIO NO SE CUENTA CON SUFICIENTE EQUIPO PARA LA PROTEINA	

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

3040

HALLAZGO: BALDOSAS EN MAL ESTADO	
HALLAZGO: VIDRIO VENTANA EN MAL ESTADO	

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 3041

Institución Educativa	Veintiseis de Marzo.		Sede Educativa:	Los Alcazares		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 59 # 36-6		Fecha Visita:	24/03/26.		Hora inicio:	1:20 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	133.		No de visita	7.	Tipo de ración	PI	Minuta: #7 Semana: #4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Liliana Ditorpias Manipuladora.		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mercide 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	40	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	82,5 %

CONCEPTO FINAL		Conforme Con Observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	Nº 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.	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 en mal esta de material que no facilita la Limpieza y desinfección
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 estan construidos de material adecuado. 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 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.	0	no cuenta con Resilla drenaje.
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

3042

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 se cuenta con instrumento de medición (termometro) lo cual no nos permite llevar registros de temperatura)
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.	NA	
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	

3043

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

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 practicas 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	Se evidencio ficha tecnica del hipoclorito no son legibles bien el impido verificar su concentración
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 para el 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 accion correctiva o accion 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 3044

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

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.	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 no cuentan con (Termometro)

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

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	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

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.	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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Uliana Dita Tapias	Cargo:	Manipuladora.
Realizada por:	Luz Mercida Pulgarin H.	Cargo:	Inspector de Campo

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: 24/03/2026 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25 | Nº 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. 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	Pan de coco.	60g	07-626P.	06/04/2026	NSA-60137-16-2023	C	C
2	Yogurt	200g	068	22-01/26	RSA-0017125	C	C
3	cereal.	20g	C 220126	Ene 2027	RSAFD 101306	C	C
		g.					

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	

3045

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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 Alcaraveres
FECHA: 24/03/2026

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 #7	Yogurt	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con sabor coco	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Yaneth Reyes Hernandez
Documento: 37575443
Cargo: Inspectora 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.

3046

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: 26 de Marzo — Sede: Los Alcazares
Dirección:
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25
Fecha Visita: 24/03/26 — Hora inicio:
No Contrato Interventoría: 1488-26 — Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kallely			Número de menú programado	#7				Se presentaron intercambios		Si		No X	N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración				Número de menú entregado	#7				Presentaron soporte de autorización		Si		No X	N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 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																
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	Yogurt	208g	210g	220g	200g											
Derivados del cereal	Ponqué coco	62g	62g	61g	60g											
Frutas																
Azúcares y dulces	Cereal	21g	22g	21g	20g											
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
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:

3047

3048

FECHA: 24-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: VEINTISEIS DE MARZO
COMEDOR ESCOLAR: LOS ALCAZARES
MODALIDAD: RI – AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ
HORA INICIO VISITA: 1:20 PM
HORA SALIDA VISITA: 3:00 PM

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

3049

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO



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

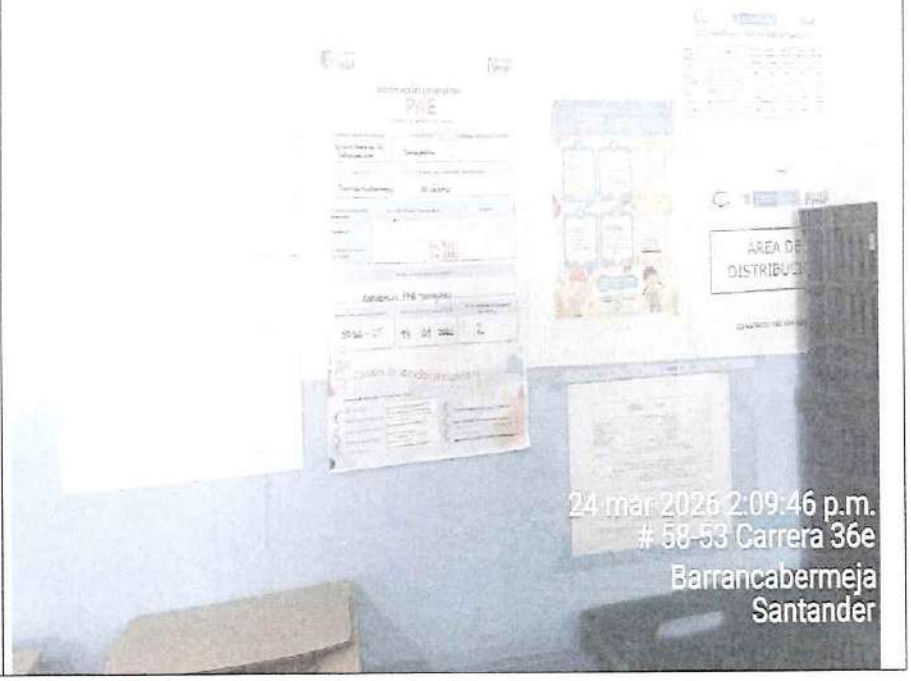
MINUTA N°: 4

PRODUCTO	FECHA VENCIMIENTO	N° LOTE
PAN DE COCO	08/04/2026	07926P
YOGURT	13/04/2026	061



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

3050

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

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 3051

Institución Educativa	Técnico Superior Industrial	**Sede Educativa:**	Antonia Santos Sede D	**ETC: Alcaldía Distrital**	**Ciudad/ Municipio** Barrancabermeja
Dirección:	Calle 17 # 15-53	**Fecha Visita:**	24-03-2026	**Hora Inicio:**	1:48pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	**No Contrato / Convenio**	5036-25	**Hora de terminación:**	3:07 pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**	— —	—	—
No titulares de derecho atendidos		**No de visita**	7 **Tipo de ración**	RI-PM	**Minuta:** #7. **Semana:** #4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Mayuda Loza Producto Manipuladora.	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	Emma Fabiola Cubillos Gomez. 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	36	**PUNTAJE OBTENIDO**	32.	**PORCENTAJE %**	88,88%
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

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.	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	área de almacenamiento, área de distribución espacio muy pequeño
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.	0	área de almacenamiento, área de distribución no cuentan con un espacio adecuado entre ventilación y complemento sin
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 3052

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**	8	**PORCENTAJE %** 80%
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	NA	
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		4 **PUNTAJE OBTENIDO**	4	**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.	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.	NA	
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	

cornutr
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 3053

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 manipuladoras, Manuela Vaya preciado, Alicia Gomez Vaya
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.	No	
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 cuentan con tanque y/o recipiente 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	No se hace uso hielo.

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	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88.88%

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

3054

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 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.	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)	NA	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NA	

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	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		—	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.	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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Marcela Lima Posciado	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Gaya Fabiola Cubillos Gómez	Cargo:	Inspectora de campo

3055

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 Superior Industrial — Sede: Antonia Santos Lote D
Dirección: Calle 5t # 15-53
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25
Fecha Visita: 24-03-2026 — Hora Inicio: 1:48pm
No Contrato Interventoría: 1488-26 — Hora de terminación: 3:07pm.

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Grupo 1: Preescolar					Grupo 2: Grados 1-2-3					Grupo 3: Grados 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																
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	Yogurth Subur Fresa	208ml	208ml	41ml	200ml	C	213ml	215ml	218ml	200ml	C	219ml	221ml	224ml	200ml	C
Derivados del cereal	Pond Con Subur Coco.	25g	26g	27g	25g	C	40g	42g	41g	40g	C	61g	62g	60g	60g	C
Frutas		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Azúcares y dulces	Granola	20g	21g	22g	20g	C	20g	22g	21g	20g	C	20g	21g	23g	20g	C
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES:
9	9	100%	

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:	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA:
24-03-2026			Tecnico Superior Industrial. Antonia Santos Jornada O

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	Yogurth Sabor Fresa	200ml	1068.	FV:22-04-26	RSIA-0017121-2022	C	C
2	Pan con Sabor Coco.	40g.	187626P.	FV:06-04-2026	NSA-00137167203	C	C
3	Granola.	20g.	1 G220126.	FV:01-2027.	RSIA-D10/80614.	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	No	C	C	C	
3	No	C	C	C	

3059

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

MINEDUCACIÓN PAE Alimentos para Aprender — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN — 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 Superior Industrial Antonia Santos Sede D

FECHA: 24-03-2026

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 RI. PM.	Yogurth Sabor Fresa.	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación.
	Pan con Sabor a Coco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granola	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Se realizó evaluación organoléptica de los alimentos con la ayuda de los estudiantes Andres García Villarreal grado 10L. constatando del Corrección aceptable «Sabor lúcido.

FIRMA

Nombre:	Enna Fabiola Cubillos Gómez.
Documento:	63.364.537.
Cargo:	Inspector de Campo.
Firma:	Enna Cubillos Gómez.

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.

3058

FECHA: 24 DE MARZO DE 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: SEDE D ANTONIA SANTOS
MODALIDAD: RI PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ENNA FABIOLA CUBILLOS GÓMEZ
HORA INICIO VISITA: 1:48 PM
HORA SALIDA VISITA: 3:07 PM

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

3059

3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO



MINUTA N°: 7

PRODUCTO	FECHA VENCIMIENTO	N° LOTE
YOGURTH SABOR FRESA	22-04-2026	L068
PAN CON SABOR A COCO	06-04-2026	L07626P
GRANOLA	01-2027	LG220126

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



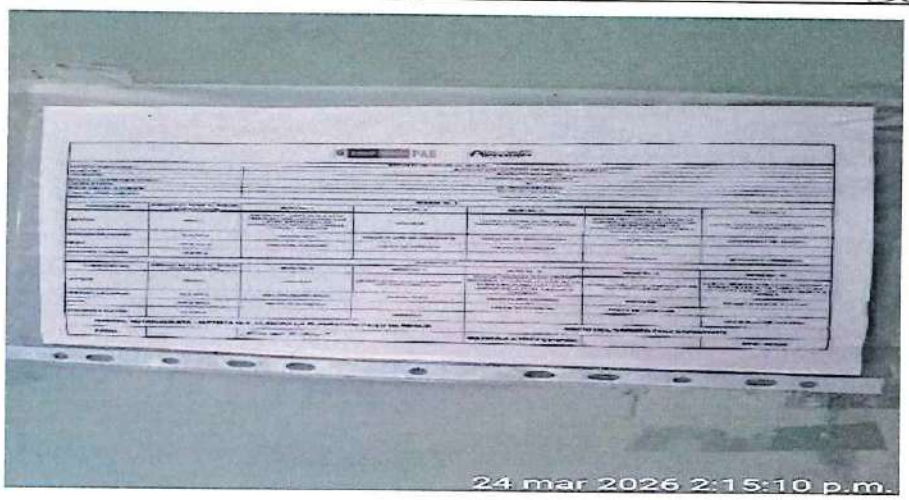
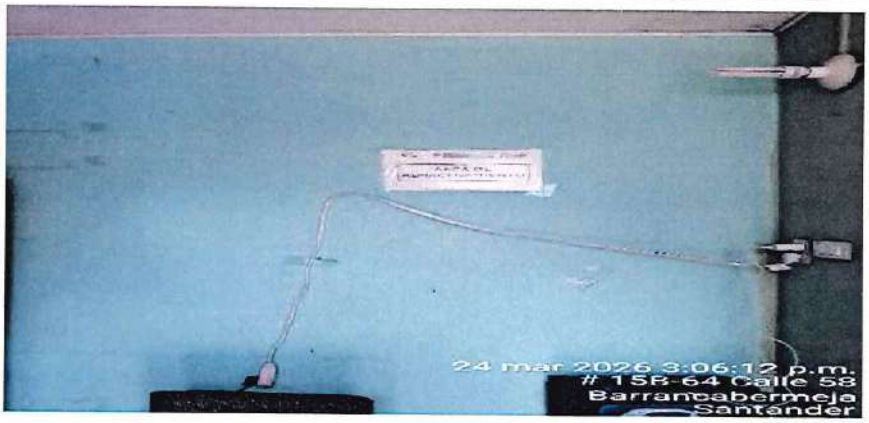
3060



5. PERSONAL MANIPULADOR



3061

6. PUBLICACIÒN CICLO DE MENÙS	
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
HALLAZGO: ÀREA DE ALMACENAMIENTO. ÀREA DE DISTRIBUCIÓN, NO CUENTAN CON UN ESPACIO ADECUADO, VENTILADO, PARA LA ENTREGA DEL COMPLEMENTO.	

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 3062

Institución Educativa	John F. Kennedy		**Sede Educativa:**	Preescolar Sintrandes Lado	**ETC: Alcaldía Distrital**	**Ciudad/ Municipio**	Barrancabermeja
Dirección:	Cra 2 # 49-61		**Fecha Visita:**	24-03-2016 D.	**Hora inicio:**	8:13 am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		**No Contrato / Convenio**	5036-25	**Hora de terminación:**	9:40 am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO x.	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**	—	—	—	-
No titulares de derecho atendidos	AM 87 PM 110	197	**No de visita**	8	**Tipo de ración**	RI: AM	**Minuta:** #7 **Semana:** #4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maribela Vásquez. Manipuladora		**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	Simply Paola Plata Nieto. 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	39.	**PUNTAJE OBTENIDO**	34	**PORCENTAJE %**	87.17%
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.	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.	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.	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 — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja — Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 3063

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 se evidencia 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		10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	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 instrumentos de medición para llevar registros
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.	NA	
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	

cornutr
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 3064

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 ficha técnica sabón líquido manos Dapi.
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.	NO.	
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 cuentan con tanque y/o recipiente 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	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/A	No se hace uso de hielo.

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		9	PUNTAJE OBTENIDO	7.	PORCENTAJE %	77.77%

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 para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA 3065

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.	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 Cuentan con termómetro para llevar control y 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		—	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.	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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Marisela Vasquez	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Sindy Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista

2066

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	John F. Kennedy			Sede:	Preescolar Jornada Única		Fecha Visita:	24-03-2026			Hora Inicio:	8:13 am						
Dirección:	Cra 12 # 49-61						No Contrato Interventoría: 1488-26				Hora de terminación:	9:40 am						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25																	
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si		No		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado			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: Preescolares.																
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	Yogorth Sabor Mora	211ml	211ml	211ml	200ml	C										
Derivados del cereal	Ponqué Sabor Coco	25g	26g	28g	25g	C										
Frutas		—	—	—	—	—										
Azúcares y dulces	Granola	20g	22g	23g	20g	C										
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3										
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		
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 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:	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA:
24-03-2026			John T. Kennedy Preescolar Santander sede D

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	Yogurth Subor mora.	200ml	106B	FV: 2204-26	RSA00A12E-2022	C	C
2	Pny con Subora Coco.	215.	107626P.	FV: 06-04-2026	NSA-00B376-2023	C	C
3	Granola.	209.	1 6220126.	FV: 01-2027.	RSA D10/806 14	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	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	
3	NA	C	C	C	

3080

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: John F. Kennedy Preescolar Santander Sede D
FECHA: 24-03-2026

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 RIAM.	Yogurth Sabor mora.	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Pan con Sabor a Coco.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granola	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
Se realizó evaluación organoléptica de los alimentos con la ayuda de los estudiantes Aylin Kalmye Manosalva.

FIRMA

Nombre: Sindy Vada Plata Nieto
Documento: 52.762.693.
Cargo: Nutricionista
Firma: Sindy 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 24/03/2026

3069

FECHA: 24 DE MARZO DE 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: EL CASTILLO
COMEDOR ESCOLAR: CINCUENTENARIO SEDE B
MODALIDAD: AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ENNA FABIOLA CUBILLOS GÓMEZ
HORA INICIO VISITA: 6:19 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:02 AM

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

3070

3. PERSONAL MANIPULADOR	
4. CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	   

3071

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

3092

8. EXTINTOR. NO CUENTAN CON BOTIQUIN.	
9. ÁREA DE PREPARACIÓN	
10. ÁREA DE SERVIDO	

3073

FECHA: 24 DE MARZO DE 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOHN F KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: PREESCOLAR SANTANDER SEDE D
MODALIDAD: RI AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: SINDY PAOLA PLATA NIETO
HORA INICIO VISITA: 8:13 AM
HORA SALIDA VISITA: 9:40 AM

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÒN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA.	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	
3. ÀREA DE DISTRIBUCIÒN O DE ALISTAMIENTO	

3094

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

MINUTA N°: 7		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
YOGURTH SABOR MORA	22-04-2026	L068
PAN CON SABOR A COCO	06-04-2026	L07626P
GRANOLA	01-2027	LG220126





5. PERSONAL MANIPULADOR



3095

6. PUBLICACIÒN CICLO DE MENÙS	
7, DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
HALLAZGO: NO SE EVIDENCIA FICHA TÉCNICA, JABÓN LÍQUIDO DE MANOS DANI	

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

3076

Institución Educativa	I Tecnico Sup. Industrial		**Sede Educativa:** Tecnico Industrial			**ETC: Alcaldia Distrital**	**Ciudad/ Municipio** Barrancabermeja
Dirección:			**Fecha Visita:**	24-03-26		**Hora inicio:**	10:10 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		**No Contrato / Convenio**	5036-25		**Hora de terminación:**	12:47 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO x	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**				
No titulares de derecho atendidos	529		**No de visita**		**Tipo de ración**		**Minuta:** 17. **Semana:** 4.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Graciela Garzón Manipuladora		**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	Claudia P. Vergara Bracate. 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**	53	**PORCENTAJE %**	85.48%
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:**
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.	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.	0	No cuentan con un area para L&D. de olas.
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	Se evidencia ventanas que comunican con el exterior sin proteccion en caso de ruptura.
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

3077

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	14	PORCENTAJE % 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.	0	No se evidencia diligenciado
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	5	PORCENTAJE %

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 para 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 para 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.	0	No cuentan con delantales. Suficientes y claros.

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

3078

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 %	85.71%

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.	0	no se encuentran rotuladas

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.	

3079

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 %	
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			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	No cuentan con extinto! 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			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	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			3		100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia nevera con ruido

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Graciela Cuenca C.	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Claudia P. Vergara Bracate	Cargo:	Insp. de campo.

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

3080

FECHA: 24 DE MARZO DE 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: TECNICO INDUSTRIAL
MODALIDAD: PS ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 10:10 AM
HORA SALIDA VISITA: 12:47 AM

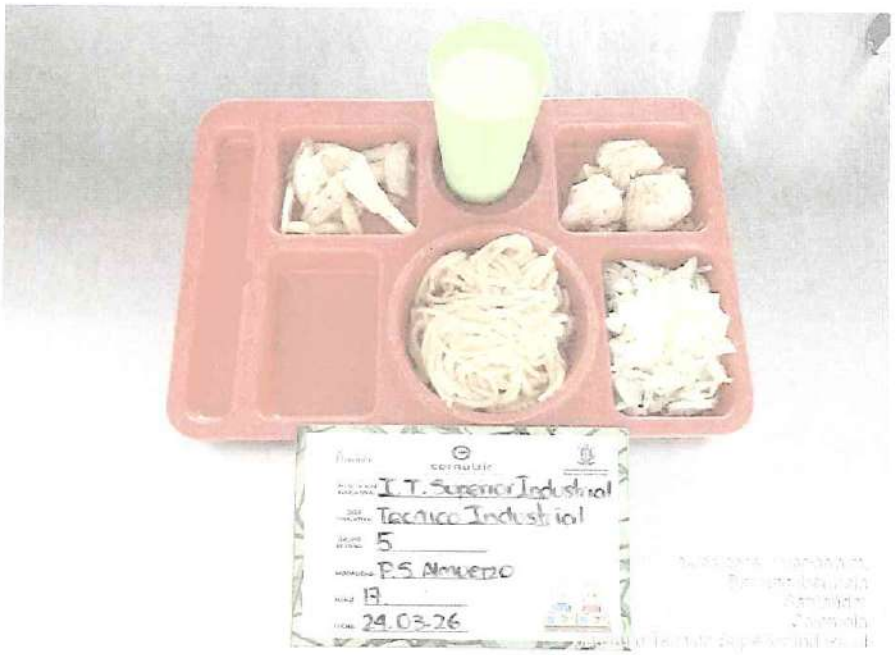
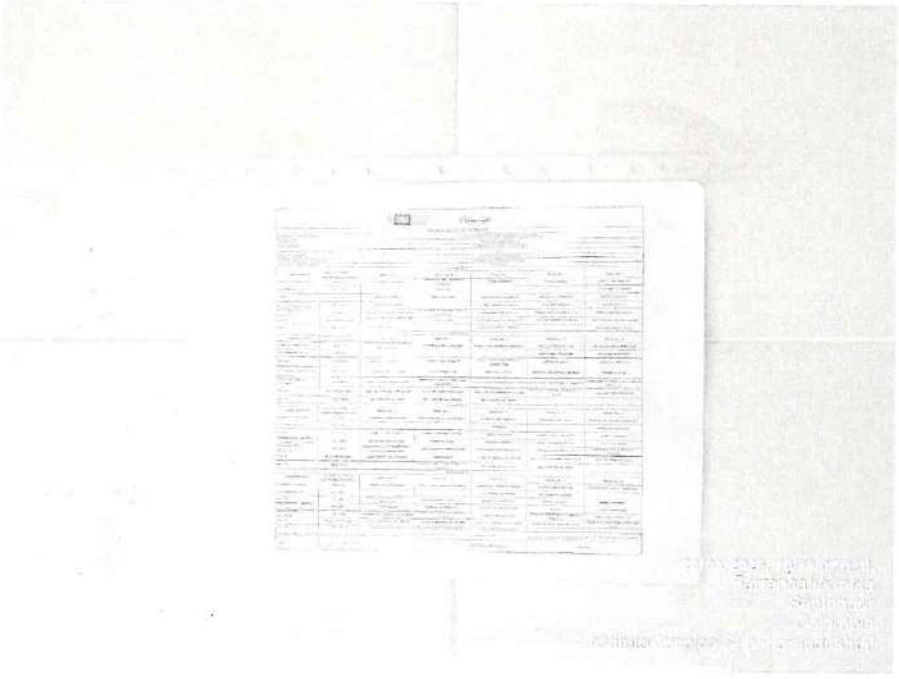
1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

3081

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

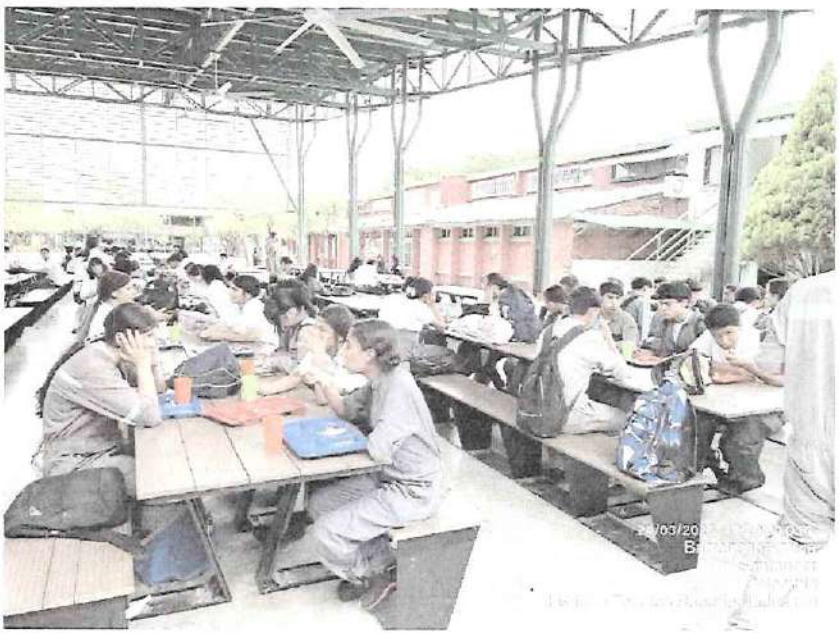
3092

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

3083

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUIN:	

3084

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
10.ÁREA DE SERVIDO	

3095

HALLAZGO: no se evidencian rotulados los productos de aseo	
HALLAZGO: No cuentan con extintor de incendios ni botiquin de primeros auxilios	

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

3086

Institución Educativa	John F. Kennedy		Sede Educativa:	John F. Kennedy		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:			Fecha Visita:	24-03-26		Hora inicio:	1:56 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	3:10 pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	210		No de visita		Tipo de ración	R.I. PM.	Minuta: 7 Semana: 4.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maricela Carreño Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Bolcate 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	40	PUNTAJE OBTENIDO	38.	PORCENTAJE %	95%
CONCEPTO FINAL				Conforme.	
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.	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 estadp de mantenimiento.	1	
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.	0	se evidencia ventana que no cuenta con malla cinta 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

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

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

3084

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	1	
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		5		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.	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.	N.A.	
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 %	
	N.A		N.A		N.A

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	

3088

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

ITEM		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

ITEM		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 cuentan 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.	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.A.	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		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)

ITEM		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	9	PORCENTAJE %	90%.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		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 para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

3089

54	PS RI ED	Los vehiculos 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 vehiculos 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 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	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.	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.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2		2	2		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	N.A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

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		3	3		100%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Maricela Carreño.	Cargo:	Manipuladora.
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Insp. 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: 24 Marzo /2026	Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: John F. Kennedy

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	Yogurt de fresa	200 ml	068	22/04/26	RSAD0017125-2022	C	C
2.	Pan sabor a coco.	100 g	07976 P.	09/04/2026	NSAN013716-2023	C	C
3.	Granola.	30 g	G 22 01 26	ENE 2027	RSAD 10/80614	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	

3080

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: John F. Kennedy — Sede: John F. Kennedy
Dirección:
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 24-03-26 — Hora inicio: 1:56 PM
No Contrato Interventoría: 1488-26 — Hora de terminación: 3:10 pm

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

Número de menú programado: 7 — Se presentaron intercambios: Si — No — N/A
Número de menú entregado: 7 — Presentaron soporte de autorización: Si — No — N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: Grupo 4 (6°-7°-8°-9°)

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	Yogurt de Fresa	210 ml	208 ml	212 ml	200 ml	C										
Derivados del cereal	Kin sabor coco	100 g	102 g	105 g	100 g	C										
Frutas	—	—	—	—	—	—										
Azúcares y dulces	Granola	30 g	30 g	31 g	30 g	C										
Queso	—	—	—	—	—	—										
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
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:

309

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE [illegible] 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: John F. Kennedy
FECHA: 24 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 R.I PM Menú 7	Yogurt sabor-fiesa	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Pan sabor coco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granola	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

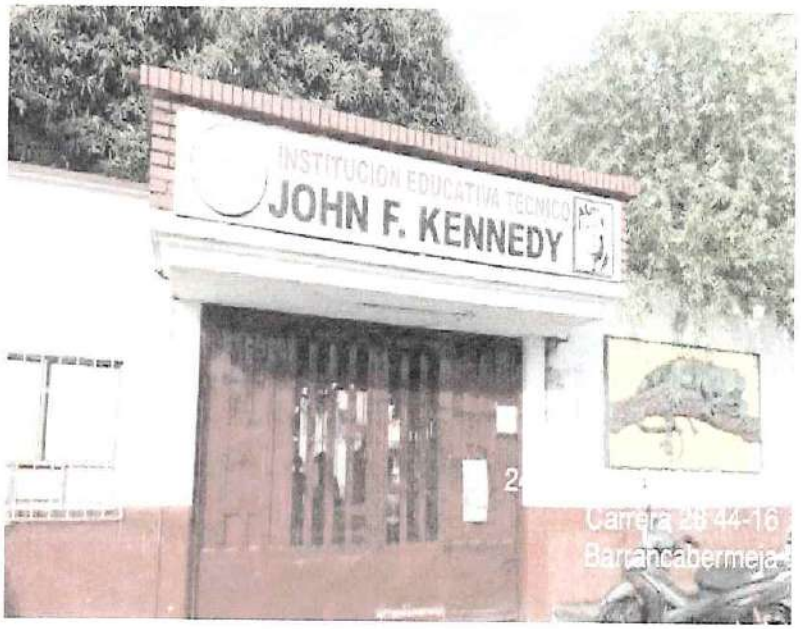
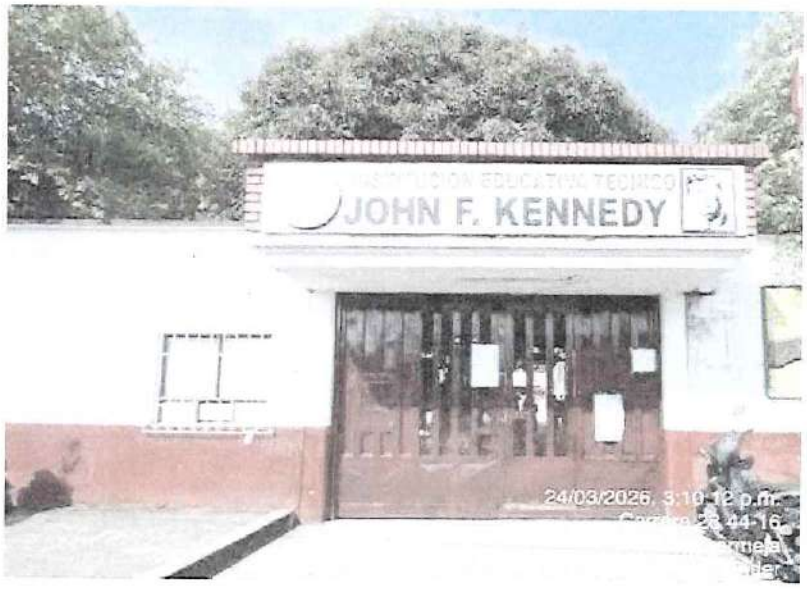
Nombre: Claudia P. Vergara Brokate
Documento: 52 424 727
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Claudia Vergara B

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 FI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

3092

3093

FECHA: 24 DE MARZO DEL 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOHN F. KENNEDY
COMEDOR ESCOLAR: JOHN F. KENNEDY
MODALIDAD: RI PM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 1:56 PM
HORA SALIDA VISITA: 3:10 PM

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

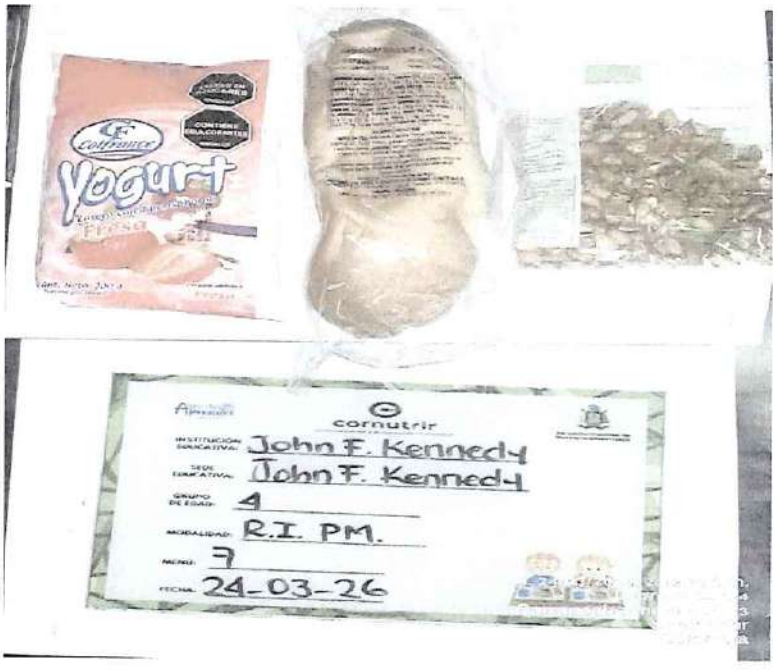
3094

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO

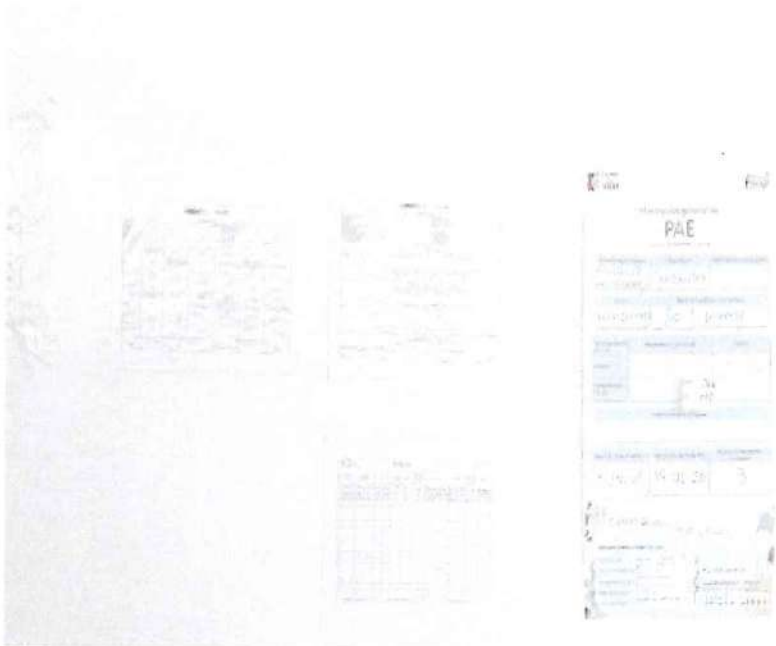


4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO

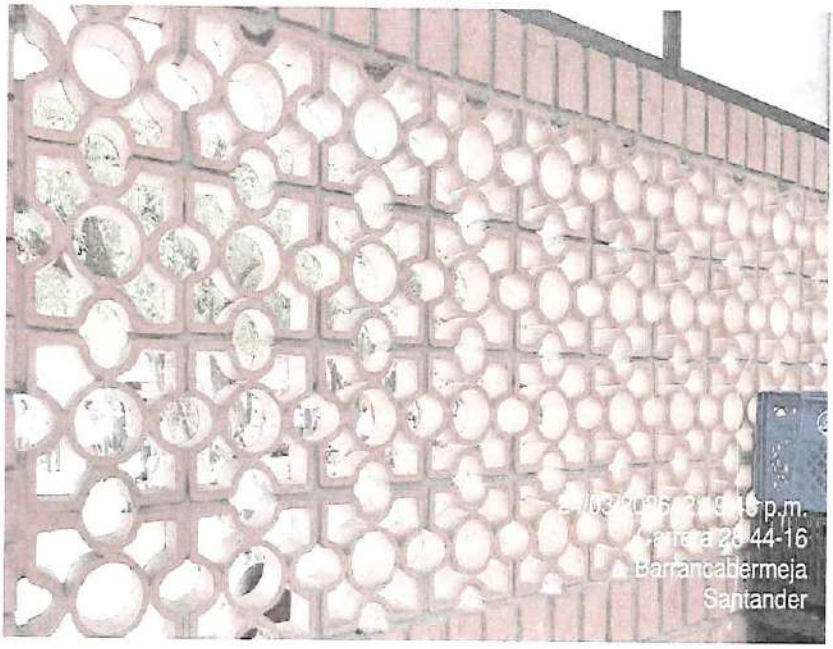
MINUTA N°: 7		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
Yogurt fresa	22/04/26	068
Pan sabor coco	09/04/2026	07926P
granola	22 01 26	ENE 2027



3095

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

3096

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS:	
HALLAZGO: se evidencia ventana que comunica con el exterior que no cuenta con malla anti insectos	

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 3097

Institución Educativa	El castillo		Sede Educativa: El Castillo			ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:			Fecha Visita:	24-03-26		Hora inicio:	6:57 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	225.		No de visita		Tipo de ración		Minuta: 14 Semana: 4.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sandra Rivera. Manipuladora.		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Briceño 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	53	PORCENTAJE %	86,88%
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

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.	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	Se evidencia paredes con baldosas desprendido.
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.	0	se evidencia sifon area de proceso sin rejilla
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	se evidencia ventana que comunica con el exterior sin protección
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 del area de proceso con baldosa partida.

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 3098

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	0	No cuentan con formato para 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 cuentan con formato para 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.	0	No cuentan con 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 %	85,71%.

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.	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 3100

54	PS RI ED	Los vehiculos 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 vehiculos 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 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	N.O.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		N.O.	PUNTAJE OBTENIDO	N.O.	PORCENTAJE %	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		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	No cuentan con botiquin de primeros auxilios

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	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 GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	Sandra Rivera	Cargo:	Manipuladora.
Realizada por:	Claudia P. Vergara Barreto	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: 24 marzo /2026	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA:

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.	Chocolate al gusto	500 g.	L300126-03	30/07/27.	NSA0007645-2019	C	C
2.	Leche en polvo Milk.	500g	05 03 26 A	05/MAR/2027	RSA0024077-2023	C	C
3.	Aceite ideal.	1000 ml.	25/02/26	25/02/27	PSA0003678-2022	C	C
4.	Harina de maiz Mi arepa	500 g.	22 01 26	22/ENE/2027	PSA0002226-2019	C	C
5.	Pierna de res	8 KG	FR0303-26	02/04/2026	INVIMA 181AC	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
5	C	C	C	C	C	N.A.	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	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	
5	C	C	C	C	

3101

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: El Castillo

Dirección:

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 24 Marzo - 2026 — Hora inicio: 6:57 am.

No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación: 9:20 am

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

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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	Chocolate con leche.	210ml	208ml	212ml	C	200ml										
Proteíco	Empanada de Res.	230g	232g	233g	C	230g										
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																
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 PORCENTAJE POSIBLE	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES	

3102

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: El Cashlo
FECHA: 24 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 P.S. AM Menú #14	Chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Empanada con carne	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate
Documento: 52424727
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.

3103

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender 1994 — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3104

FECHA: 24 DE MARZO DEL 2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: EL CASTILLO
COMEDOR ESCOLAR: EL CASTILLO
MODALIDAD: PS AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: CLAUDIA VERGARA BROKATE
HORA INICIO VISITA: 6:57 AM
HORA SALIDA VISITA:

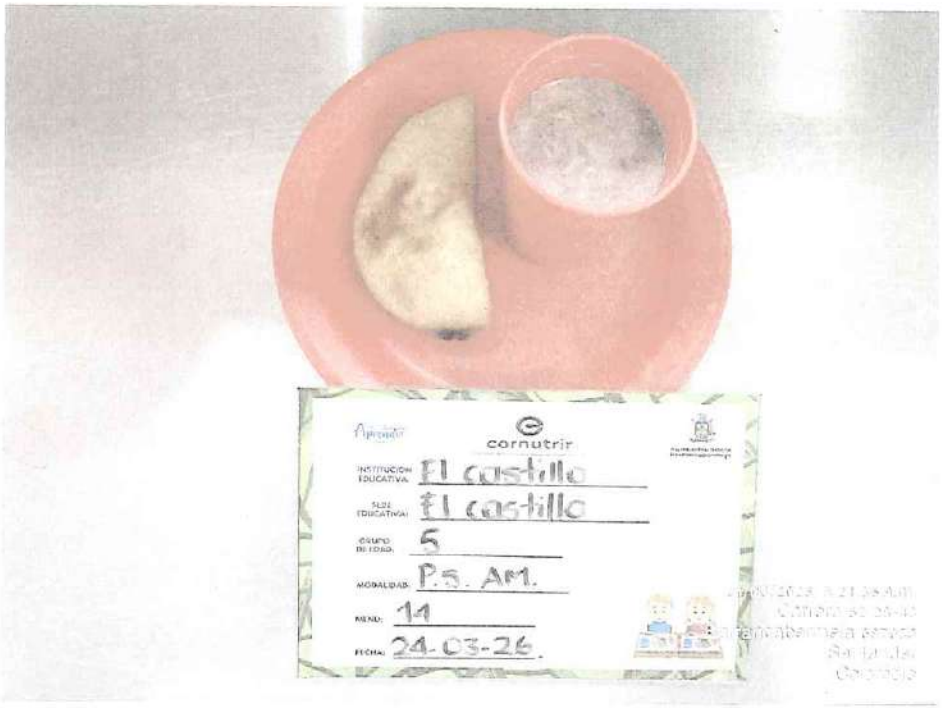
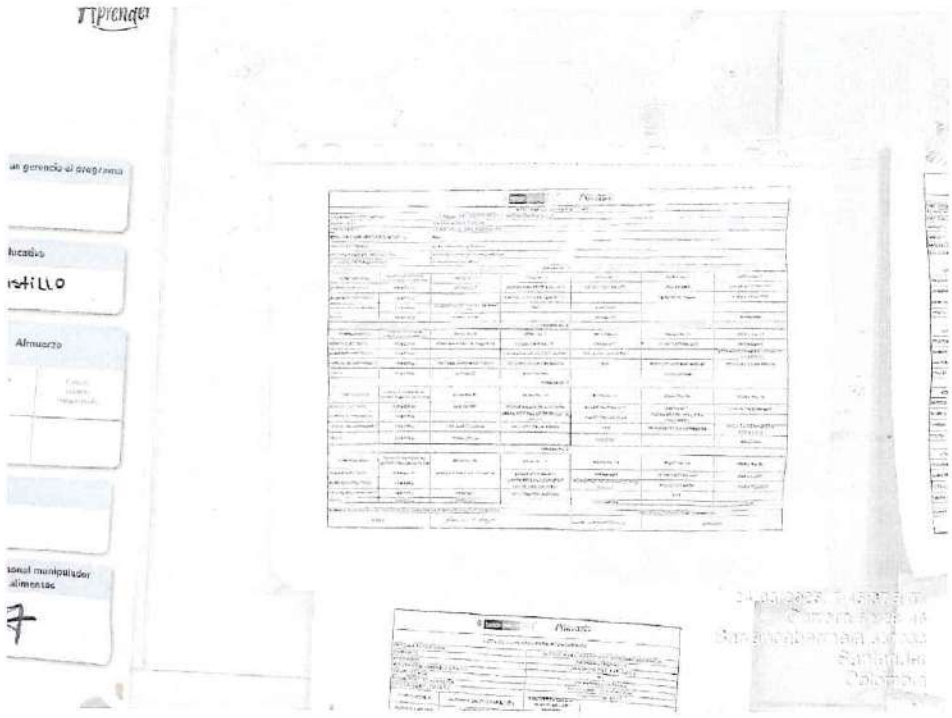
1. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

3105

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

3106

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	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

3107

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUIN: no cuenta con botiquin de primeros auxilios	

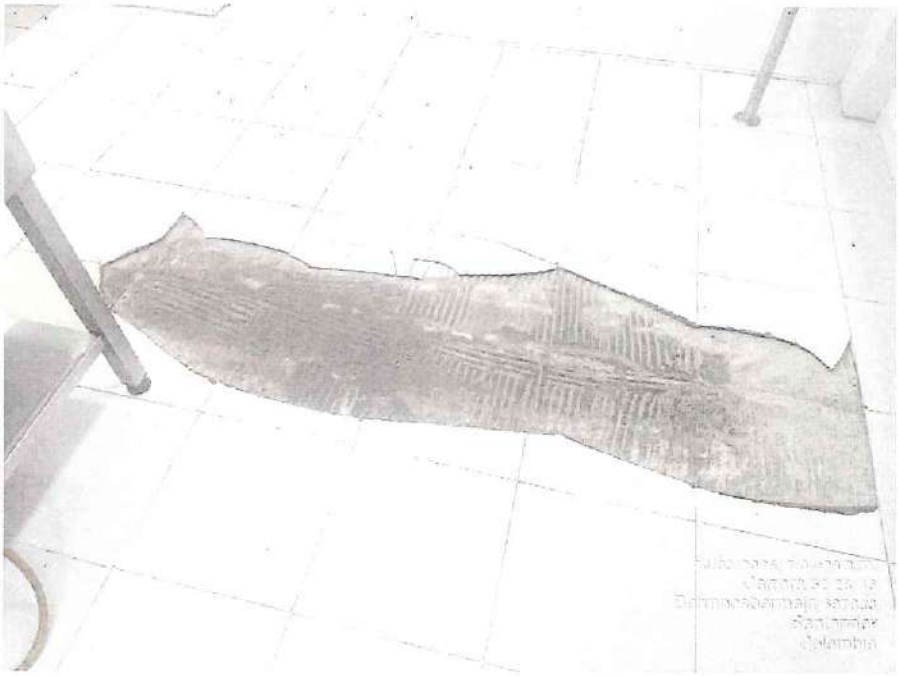
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3109

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
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	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3109

HALLAZGO: se evidencia sifón sin rejilla en área de proceso	
HALLAZGO: se evidencia baldosas desprendidas en el área de proceso	

3110

cnutrir / Alimentos Aprender / 1000 DÍAS PARA CAMBIAR EL MUNDO / Alcaldía Distrital de Barranquilla	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-23
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA.				
Fecha de la visita:	25 / 3 / 2026	I.E / Sede Educativa:	CDA Camilo Torres		
Operador:	CONSORCIO PAE YARGUIES		Cupos Adjudicados	104	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X			104	

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 alimentación 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		
11	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.		0	PISO CONSTRUIDO TECHO CONSTRUIDO - FALTA MALLA
12	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1		
13	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				
Programa de Limpieza y Desinfección		Calificación		Observaciones
		1	0	
3	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		
9	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		
8	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	
Control de plagas		Calificación		Observaciones
	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1		
	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:		0	NO SE CUENTA CON DIAGNOSTICO
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	NO HAY TIEMPO
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	NO SE DISPONE DE TANQUE
	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____			N. A
	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros		0	NO SE HACE ESTO

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Alimentos Aprender · PAE · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2019
		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.		0	No tienen delantal
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 características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		0	Bodega con humedad
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.		0	No hay área específico
	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		
	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		
	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 características 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 fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso		0	No se lleva registro de ello
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.		0	No se lleva registro
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		0	No hay concepto
	Se cuenta con planes de muestreo	1		
	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		

3112

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Alimentos Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN: 13-06-2021
		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.		0	No se evidencia fichas de preparación
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		

PUNTAJE ESPERADO: 52	PUNTAJE OBTENIDO: 39	PORCENTAJE: 75%

CONCEPTO FINAL:

Observaciones

Se evidencia piso con acabados rusticos, porosos que dificultan la limpieza en zona de elaboración, Techo no es de Facil limpieza en zona de proceso.
Pared en áreas de almacenamiento Presenta humedad lo que se convierte en foco de contaminación para los alimentos, Sistema de extracción (Campana) no Funciona.
No se cuenta con fichas de Preparación, no se cuenta con extintor.

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
Nombre:	Raquel Ropaino V	Nombre:	Jorge Aranda G.
Documento:	22956836	Documento:	cc 91180761
N° Celular:	3112256270	N° Celular:	3132857311
Cargo:	Inspector de Campo	Cargo:	Manipulador
Firma:	Raquel Ropaino V	Firma:	Jorge Aranda G.

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: Camilo Torres Restrepo	Sede: CPA Camilo	Fecha Visita: 25-03-26	Hora inicio: 6:46 am.
Dirección:		No Contrato Interventoria: 1488-26	Hora de terminación: 7:45 am
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25			

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios		Si		No		N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración					Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización		SI		No		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9						
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	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																
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																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante	Bosquito de maiz	54	52	51	50gr	C										
Fruta																
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	1	PUNTAJE REAL	1	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

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) (R)

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

FECHA: 25-03-26	N° CONTRATO OPERACIÓN 2703-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25	SEDE EDUCATIVA: CPA - Camilo Torres

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	Harina de Maiz	500gr	230126	23-EN-27	RSA0002276-2019	C	C
2	Aceite	1000ml	25-02-26	25-02-27	RSA0003678-2022	C	C
3	Morcilla	1253r	6100126	10-AGT-26	RSA0004515-2024	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	

315

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

ENTREGADO EN EL
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

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: CPA - Camilo Torres
INSTITUCIÓN: Camilo Torres Restrepo
FECHA: 25-03-26
SEDE: CPA - Camilo

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	Rosquita de Harina de Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación.

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rosa M Rapalino V
Documento: 22956336
Cargo: Inspector de Compo
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 anular la RI se deben apuntar 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

3116

FECHA: 25-03-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: CPA- CAMILO
MODALIDAD: MIX-AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 6:46 AM
HORA SALIDA VISITA: 7:45 AM

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

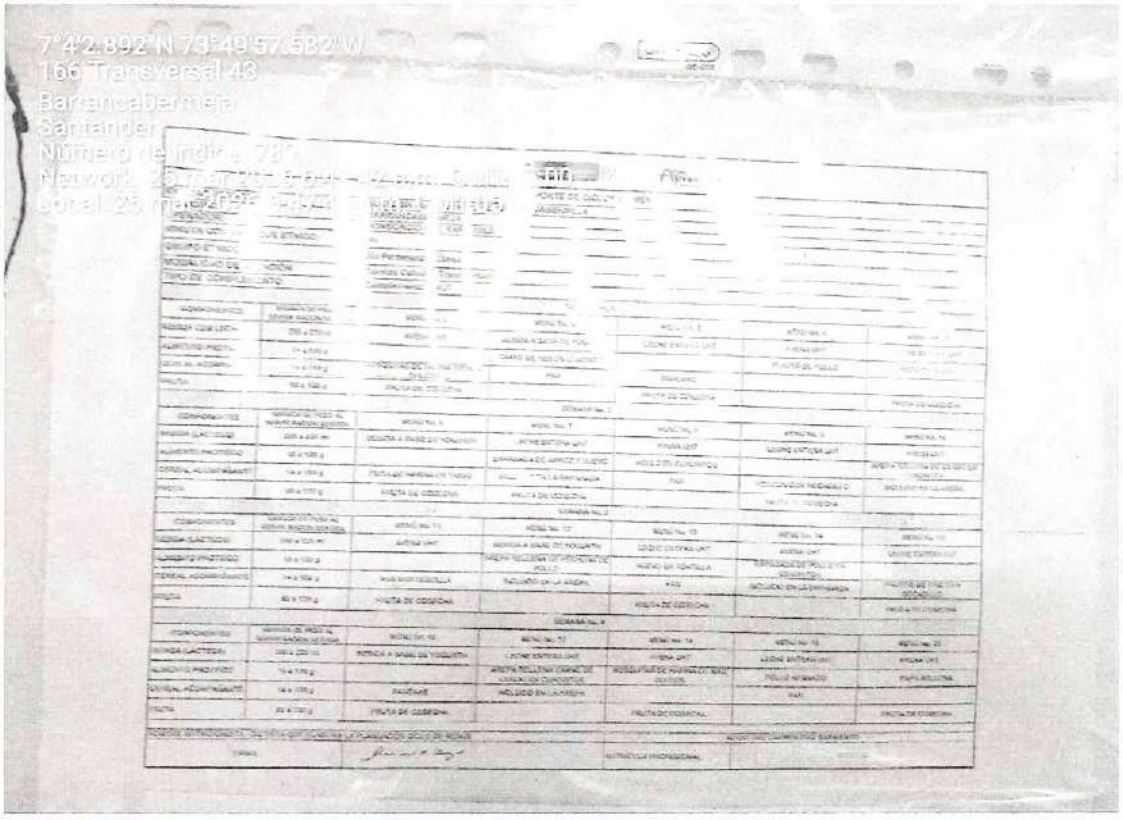
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3117

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.CONDICIONES Y PROCESO DE PREPARACIÓN	

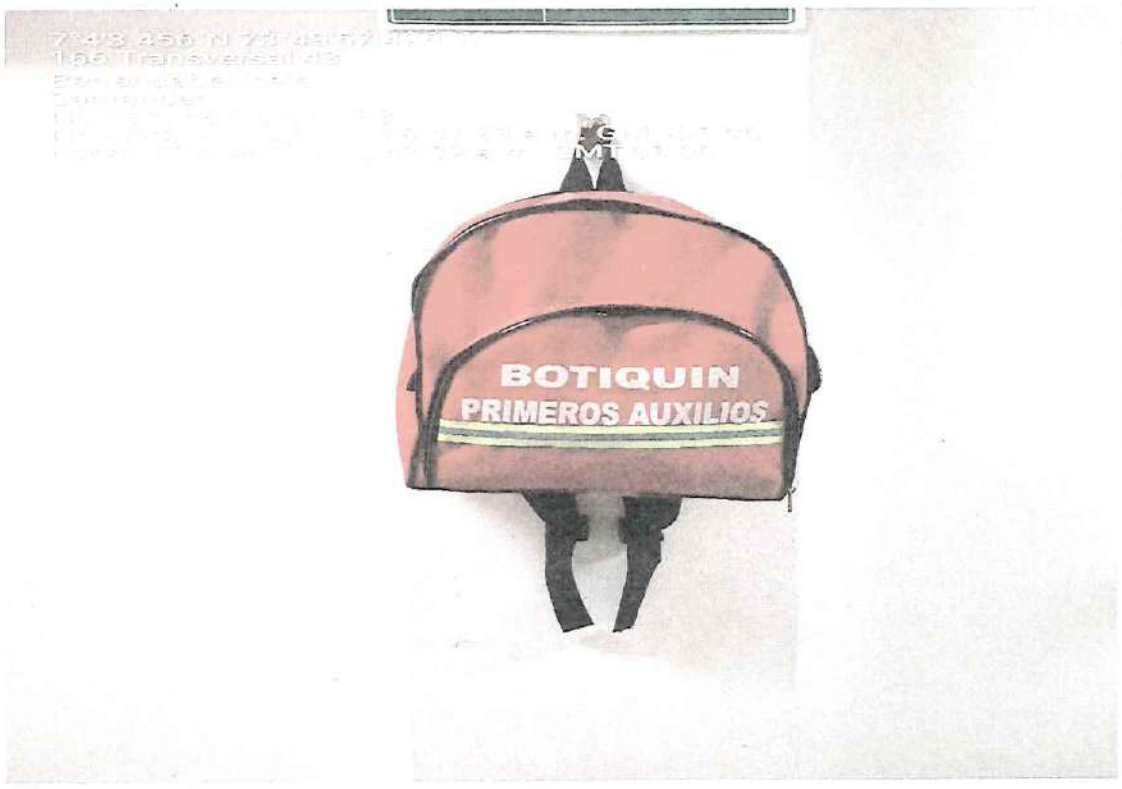
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3118

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

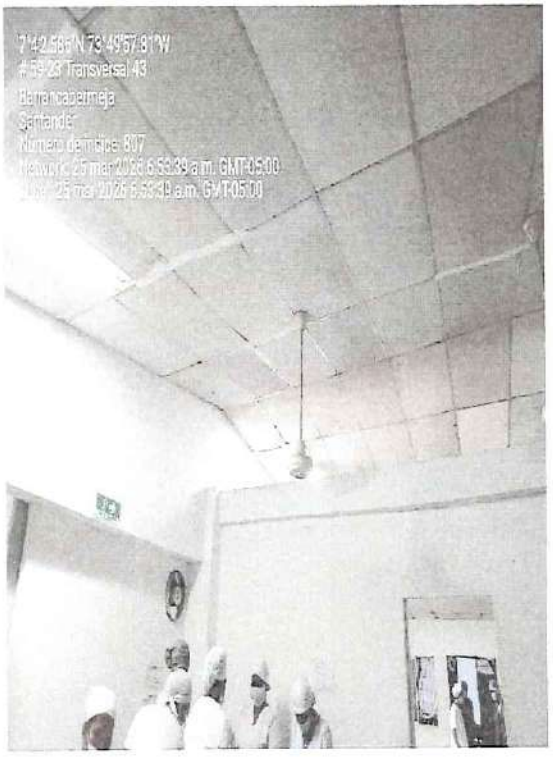
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

319

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.EXTINTOR Y BOTIQUÍN	

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

3120

9.ÁREA DE PREPARACIÓN	
HALLAZGO: PISOS Y TECHO EN ÁREA DE PREPARACIÓN PRESENTA GRIETAS EN BALDOSA, SUPERFICIES IRREGULARES QUE PERMITEN LA ACUMALACIÓN DE SUCIEDAD.	 

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

312

HALLAZGO: CAMPANA EXTRACTORA NO ESTA EN FUNCIONAMIENTO LO QUE GENERA EL SOBRECALENTAMIENTO EN ÁREA DE PREPARACIÓN Y LA ACUMULACIÓN DE GRASA Y HUMO.	
HALLAZGO: PISO EN ÁREA DE LAVADO (PATIO) SE EVIDENCIA, PISO DE SUPERFICIE IRREGULAR, NO PERMITE LA FACIL LIMPIEZA.	

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

3122

HALLAZGO: VENTANA EN ÁREA DE PREPARACIÓN SE EVIDENCIA CON ESTRUCTURA OXIDADA.	
HALLAZGO: MALLA EN VENTANA QUE DA AL EXTERION AL INGRESO DEL CPA, SE EVIDENCIA LEVANTADA, DESPRENDIDA, LO QUE FACILITA EL ACCESO DE PLAGAS.	

3123

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	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 BARRANCA BERMEJA					
cha de la visita:	25	03	26		Sede Educativa:	MARIA CANO
Operador:	CONSORCIO PAE YARISCUIES				Cupos Adjudicados	104
de Complemento:	Jornada Mañana		Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X				104	
el Menú a verificar						
cripción del Menú:	18. (Rosquitas de Maiz dulces, leche entera monzona).					
ción de la ruta a verificar						
mbre Centro de Producción (CPA):	CPA Camilo Torres					
ca del vehículo:	LPK251	N° de Ruta: 4	N° de sedes de la ruta: 5		Hora salida CDP:	7:45am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	MARIA CANO
llegada a la sede educativa	7:55am.
salida de la sede educativa	8:29 am
atura el contenedor isotérmico	— — — — —
atura del complemento alimentario	— — — — —
d de complementos alimentarios entregados en la sede	104

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

Personal Manipulador	Calificación 1	Calificación 0	Observaci
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**		**Observacion**
s vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria ente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos el Ministerio de Transporte.		0	NO SE CUENTA CON CONTENEDORES ISOTERMICOS
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	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
cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.		0	NO SE TRANSPORTA EN CONTENEDORES ISOTERMICOS
Entrega de complemento alimentario	**Calificación**		**Observacion**
cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede ucativa.	1		
s componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	1		

3124

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
nutrir Desarrollo Nutricional · Alimentos Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barranquilla	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39 FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024 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		
rante 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		
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	Techo no es de Facil limpieza lampara suelta.
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 idad (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.	1		
desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	1		

JE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE:	82.7%

PTO FINAL:

Observaciones

Techo en zona de distribución no es de Facil Limpieza. Lampara en zona de elaboración se evidencia con Proteccion Suelta.
NO se transporta el complemento en contenedores Isotermicos.

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
e:	Rosa M Ropalmo-V	Nombre:	Julian Sneyder Parra Cabrina
ento:	22956836	Documento:	1096195841
ular:	3112256270	N° Celular:	3232214162
	Inspector de campo	Cargo:	Manipulador
	Rosa M Ropalmo.	Firma:	Julian Parra

3/25

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: CAMILO TORRO RESTREPO — Sede: MARIA CANO

Dirección:

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 25-03-26 — Hora inicio: 7:55am

No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación: 8:29am.

Instrumento: Marque con una X			Marca				Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios		Si	No	N/A
	Balanza						Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización		Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración										
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9	
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	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																
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																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	leche entera	210	211	207	200ml	C										
Proteico																
Cereal acompañante	Rosquita de Nata	52	53	55	50	C										
Fruta	Manzana	74	81	85	80gr	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 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: 25-03-2026	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA: MARIA CANO.

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	200ml	07101	10-06-26	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	

3129

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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: 1488-26
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 5036-25
CDP: CPA-Camilo
INSTITUCIÓN: Camilo Torres
FECHA: 25-03-26
SEDE: MARIA CANO

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	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptacion
	Bosquito de Nata	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

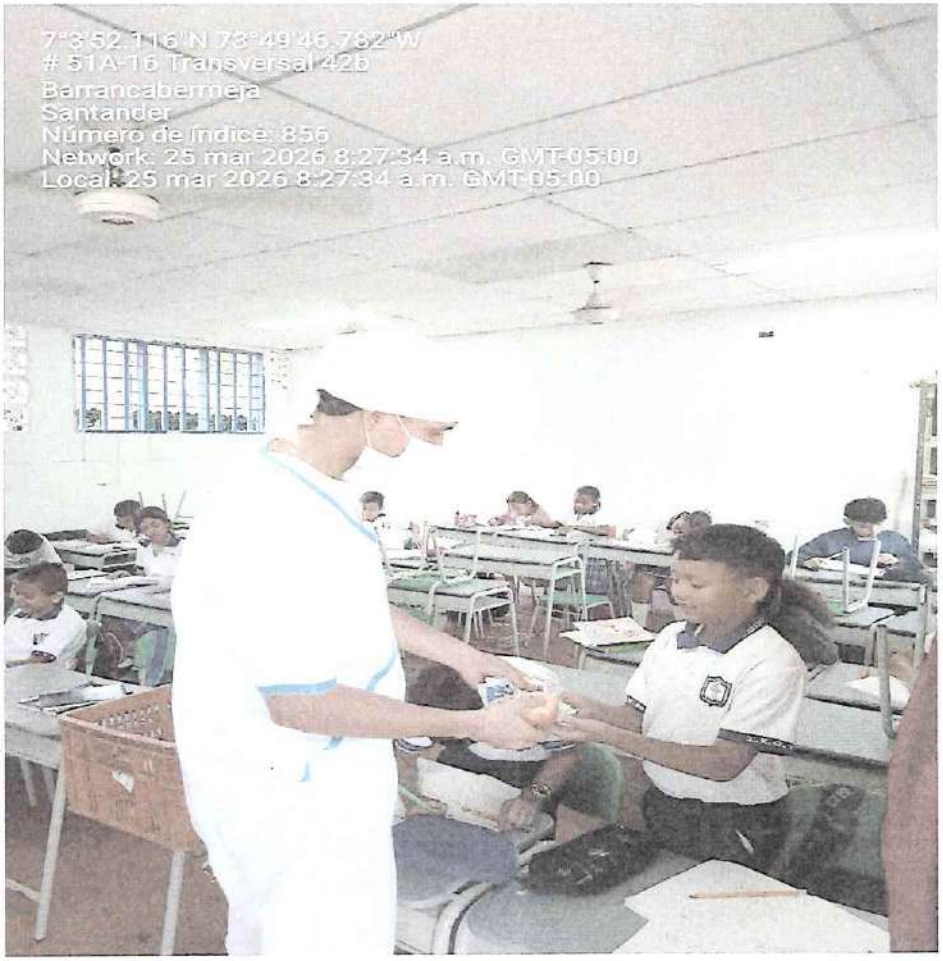
Nombre: Rosa M Ropalino V
Documento: 22956836
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Rosa M Ropalino V

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.

FECHA: 25-03-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMILO TORRRES RESTREPO
COMEDOR ESCOLAR: MARIA CANO
MODALIDAD: MIX-AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 7:55 AM
HORA SALIDA VISITA: 8:29 AM

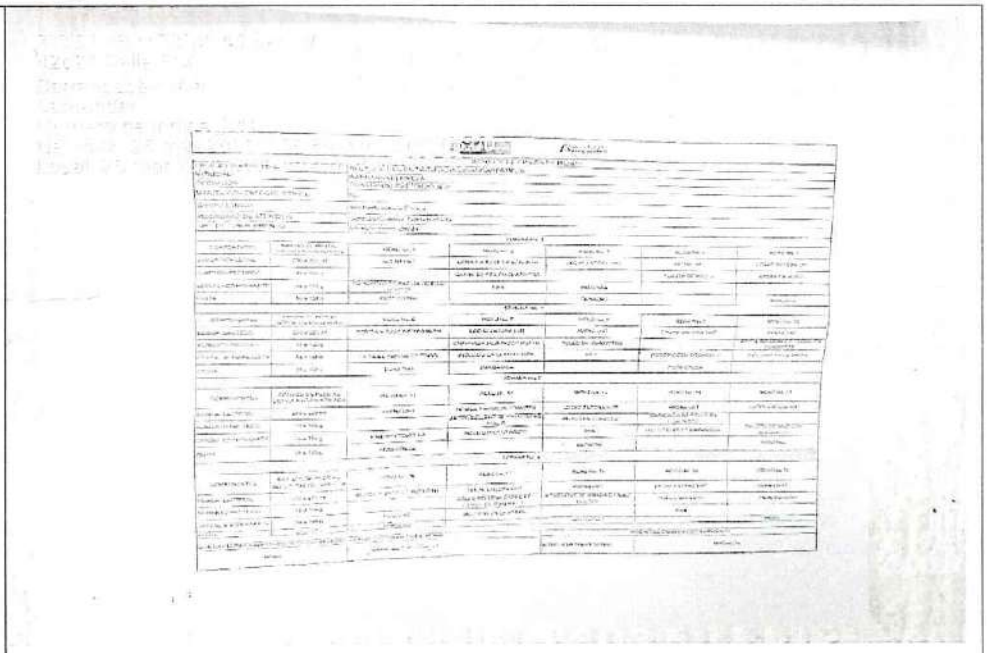
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE LLEGADA	
2. FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORA DE SALIDA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	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

3. ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	
4. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	**MINUTA N°: 18**

PRODUCTO	FECHA VENCIMIENTO	N° LOTE
LECHE ENTERA	10-06-2026	07101

	
5.PERSONAL MANIPULADOR	

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

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

HALLAZGO: EL COMPLEMENTO NO SE TRANSPORTA EN CONTENEDORES ISOTERMICOS.	
HALLAZGO: TECHO EN ÁREA DE DISTRIBUCIÓN NO ES DE FACIL LIMPIEZA, LAMPARA EN ÁREA DE DISTRIBUCIÓN PRESNTA PTOECCIÓN DAÑADA, SOSTENIDA CON UNA CUERDA.	

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

HALLAZGO: PARED EN ZONA DE LAVADO Y DESINFECCIÓN PRESENTA PARTE DE LA SUPERFICIE DE LA BALDOSA POROSA, ABSORBENTE, PERMITIENDO LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD.	

3134

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BARRANCABERMEJA					
Fecha de la visita:	25 / 03 / 2026			Sede Educativa:	Campestre	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES.			Cupos Adjudicados	232	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:		
			X		232.	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Minuta 18 Carne de Res Sofreida, Lentejas Guisadas Arroz al Pimenton, Monedita de Platano, Zanahoria rallada, Jugo de Fresa en leche.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CIUDADELA EDUCATIVA					
Placa del vehículo:	KPL330	N° de Ruta: 1	N° de sedes de la ruta: 1		Hora salida CDP: 9:59am.	

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Campestre.
Hora de llegada a la sede educativa	10:13am
Hora de salida de la sede educativa	10:57am.
Temperatura el contenedor isotérmico	/ / / / / / / / / /
Temperatura del complemento alimentario	/ / / / / / / / / /
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	(232)

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.		0	NO se transporta en contenedores isotermico en su totalidad
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 se realiza monitoreo
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 se realiza monitoreo.
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		

3135

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Aprender · 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.		0	llega tarde a la sede
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		0	Paredes no son de Facil limpieza
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.		0	Carne y los Utensilios con demasiado aceite no cumplen con lo establecido
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:** 23	**PORCENTAJE:** 79.3%

CONCEPTO FINAL:

Observaciones

NO se toma T° de los productos en distribución (hora de servicio)
NO se evidencian todos los productos de ojos (Operarios, Distribuidores). Se Cambia Carne de Cerdo Por Carne de Res.
Lentejas Presentan caracteristicas de Sopa y no Guisado.
NO se tiene termometro para Juntamiento.

INTERVENTORIA	**MANIPULADOR ALIMENTOS**
Nombre: Rosa M Rapalino	**Nombre:** Emma Yaqueline ortes.
Documento: 22956836	**Documento:** 1039683349
N° Celular: 3112256270	**N° Celular:** 3154205090
Cargo: Inspector de campo	**Cargo:** Manipuladora
Firma: Rosa M Rapalino.	**Firma:**

3136

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · Todos por un Nuevo País · Alimentos Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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	CIUDADELA EDUCATIVA			Sede:	Campestre		Fecha Visita:	25-03-26			Hora Inicio:	10:13am				
Dirección:							No Contrato Interventoría:	1488-26			Hora de terminación:	10:57am				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25						Número de menú programado	18			Se presentaron Intercambios			SI	No	N/A
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú entregado	18			Presentaron soporte de autorización			SI	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		2	4	6	8	10				
		2	4	6	8	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																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	CARNE DE RES.	52	57	54	503r	C										
Cereal (arroz)	ARROZ AL PIMENTON	72	71	73	705	C										
Leguminosa	LENTEJA	47	45	46	453	C										
Tubérculo, raíces, plátanos	MONEDITAS DE PLATANO	74	76	73	703	C										
Verdura fría o caliente	ZANAHORIA RALLADA	64	61	63	608r	C										
Fruta	FRESA EN LECHE.	210	211	207	200ml	C										
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mixta																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
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	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

3137

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

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: CIUDADELA EDUCATIVA
FECHA: 25-03-26
SEDE: Campestre.

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	Arroz al Pimenton	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación.
	Lentejas Guisadas	1	1	1	1	0	1	1	1	
	Carne de res.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Zanahoria rallada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Monedita de platano	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Fresa en leche.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: La consistencia de los lentejos era muy liquido, con efecto de sopa No de lentejo Guisado.

FIRMA

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

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

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

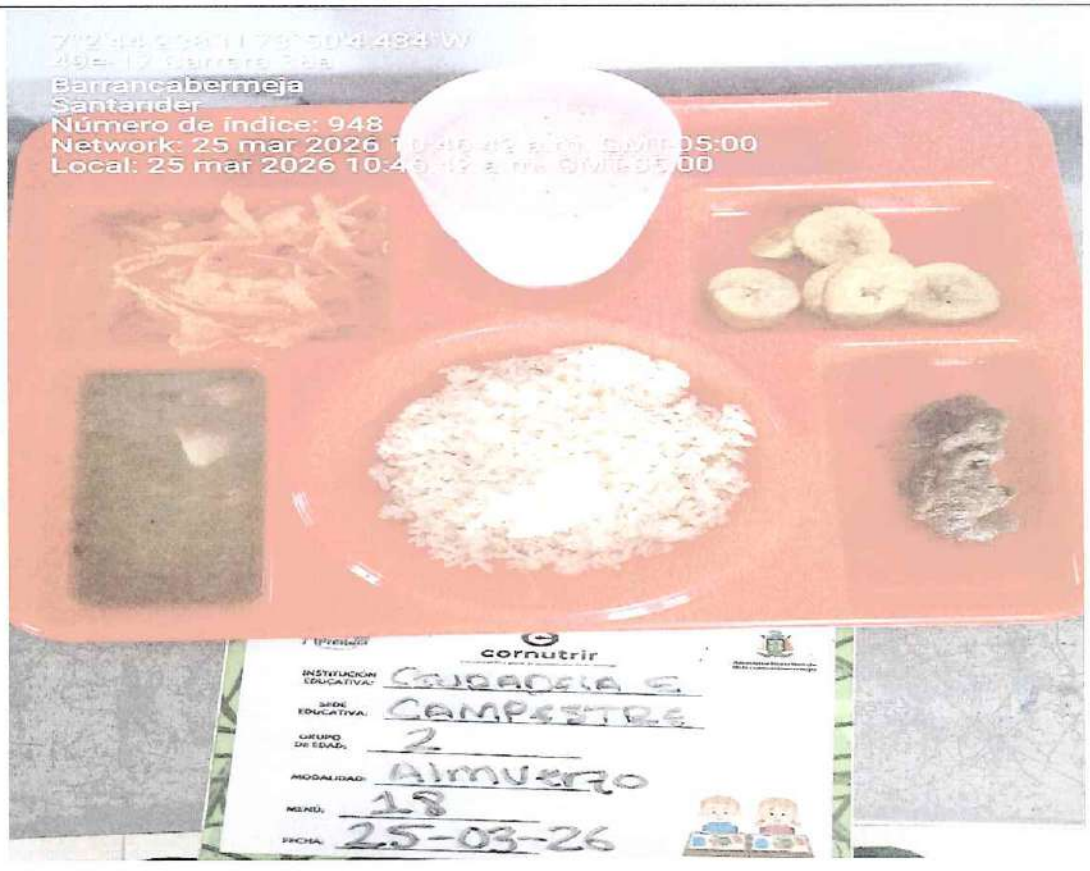
3138

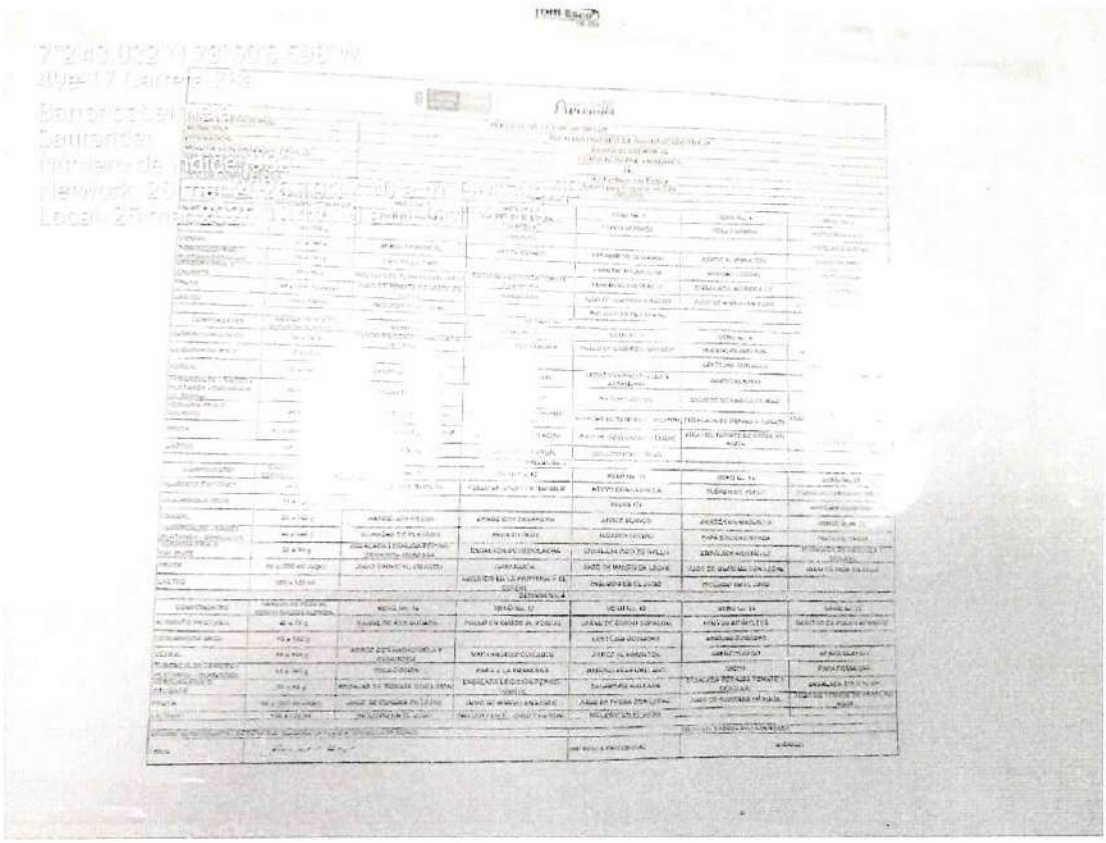
FECHA: 25-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA
COMEDOR ESCOLAR: CAMPESTRE
MODALIDAD: CCT- ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 10:13 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:57 AM

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

3139

3.PERSONAL MANIPULADOR	
4.PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO	

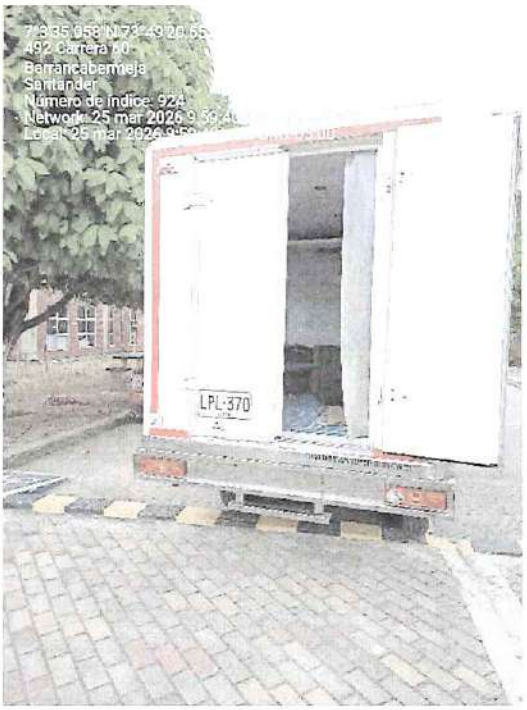
5.PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

3141

8.ÁREA DE PREPARACIÓN	
9.ÁREA DE SERVIDO	

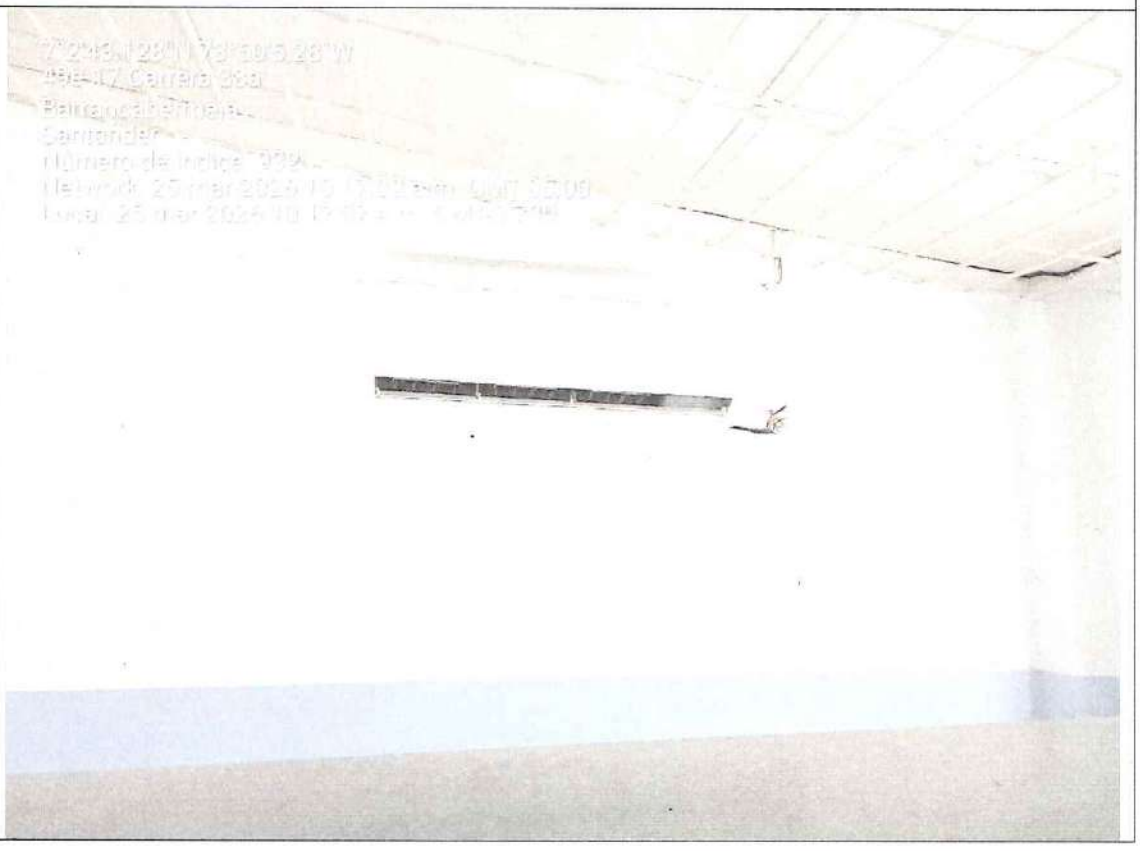
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3142

HALLAZGO: PARED EN AREA DE CONSUMO SE EVIDENCIA CON HUMEDAD Y ES DE MATERIAL QUE NO FACILITA LA LIMPIEZA.	
HALLAZGO: EL COMPLEMENTO NO SE TRANSPORTA EN CONTENEDORES ISOTERMICOS, EN SU TOTALIDAD. LOS CONTENEDORES NO SON SUFICIENTE PARA LA CANTIDAD QUE SE MANEJA , ALGUNOS ALIMENTOS NO SE TRANSPORTAN DENTRO DE LOS CONTENEDORES ISOTERMICOS.	

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

3143

HALLAZGO: NO CUENTA CON RECIPIENTES SUFICIENTES PARA REALIZAR LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS, PISO NO ES DE FACIL LIMPIEZA EN EL ÁREA DE DISPOCISION.	
HALALZGO: FLUJO DE AIRE ACONDICIONADO EN AREA DE SERVIDO , CAE DIRECTAMERNTE SOBRE LOS ALIMENTOS EN LA BARRA CALEINTE, PRESENTA EMPALMES EXPEUSTOS SIN PROTECCIÓN ADECUADA.	

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

3144

HALALZGO: TECHO NO ES DE FACIL LIMPIEZA, LAMPARA SIN SU RESPECTIVA PROTECCIÓN EN AREA DE CONSUMO	
HALLAZGO: NO SE EVIDENCIAN TODOS LOS PRODUCTOS DE ASEO (DETERGENTE EN POLVO Y DESINFECTANTE)	

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

3145

HALAZGO: LENTEJAS NO PRESENTAN CONSITENCIA ADECUADA PARA PREPARACION CORRESPEONDIENTE A GUISADAS, SE EVIDENCIA MUY LIQUEIDAS CON ASPECTO DE SOPA.	

3146

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA.			
Fecha de la visita:	25 03 2025	I.E / Sede Educativa:	CIUDADELA EDUCATIVA	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	Cupos Adjudicados	232	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:
			X	232.

	Calificue 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 alimentación 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.		0	PRESENCIA DE MOSCAS Y PERROS CALLEJEROS
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..		0	SE EVIDENCIA PISO SUCIO
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.		0	NO SE CUENTA CON TODOS LOS ELEMENTOS DE ASEO
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.	1		
	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:		0	NO HAY DIAGNOSTICO
	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	NO HAY TRAMPA DE GRASA.
	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	NO CUENTA CON TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____			N.A
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros		0	NO SE HACE CONTROL

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	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.		0	Falton Delantales.
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 características 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 características 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 fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso		0	No se realiza monitoreo
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.		0	No se lleva registro de T en proceso
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		0	Falton tablas de picar
	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		0	No cuenta con Diagnostico
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		

3148

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Alimentos Aprender · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de 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		Observación
	Cumplimiento de la minuta patrón	1	0	
48	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.		0	No se tiene fichas de preparación
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		

PUNTAJE ESPERADO: 52	PUNTAJE OBTENIDO: 40	PORCENTAJE: 76.92%.

CONCEPTO FINAL:

Observaciones

No se evidencian todos los elementos de aseo, Falta detergente en polvo.
Falta examen de Manipulador Sobrida Tamayo.
Falta implementos para preparación como tablas de picar.
Extractores de Area de almacenamiento se evidencian sucios.
Piso en área de proceso se evidencia sucio.
Desorden en el área de baños y locker.
Se evidencia drenaje de Canaletas en área de proceso con fuga.

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
Nombre:	Raol Ropalma	Nombre:	Yurany Garcia tapia.
Documento:	22956836	Documento:	1099202377.
Nº Celular:	3112256270	Nº Celular:	3144466880.
Cargo:	Inspector de Compo	Cargo:	manipuladora
Firma:	Raol Ropalma	Firma:	Yury Garcia.

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: 26-03-26 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 2703-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 2656-25 | SEDE EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA

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	Lentejas	500gr	161225	16-12-26	—	—	C
2	Arroz	500gr	050326	05-03-27	NSA0010839-2021	C	C
3	Aceite	1000ml	25-02-26	25-02-27	NSA0003678-2022	C	C
4	Lomo de res	1 KG	F10303-26	02-04-26	—	—	C
5	Pulpa de Fresa	1 KG	JUI 2027	JUI 2027	NSA0004358-2024	C	C
6	Leche en polvo	1000gr	01-12-25A	01-DIC-27	NSA0002497-2023	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
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C
5	C	C	C	C	C	C	C
6	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 INFORMACIÓN 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	
5	C	C	C	C	
6	C	C	C	C	

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

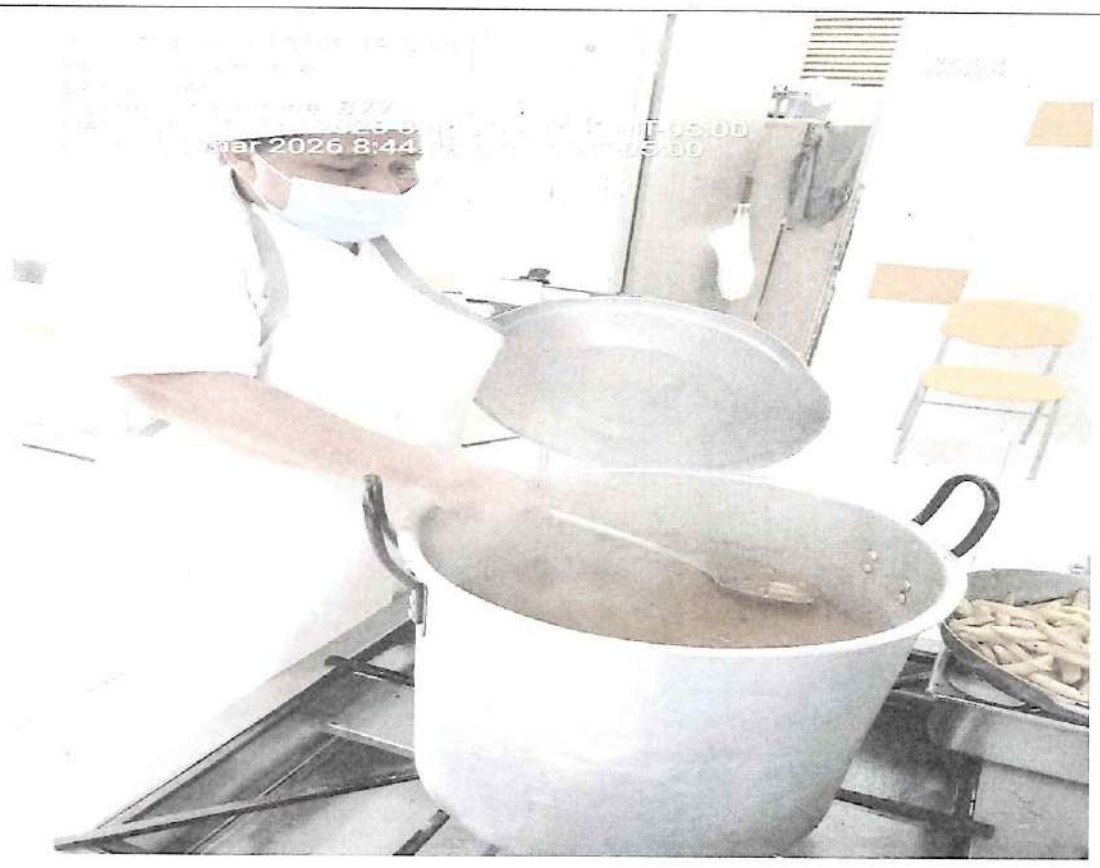
3150

FECHA: 25-03-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CIUDADELA EDUCATIVA
COMEDOR ESCOLAR: CIUDADELA EDUCATIVA
MODALIDAD: CCT-ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: ROSA MARGARITA RAPALINO VILLARREAL
HORA INICIO VISITA: 8:35 AM
HORA SALIDA VISITA: 10:02 AM

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

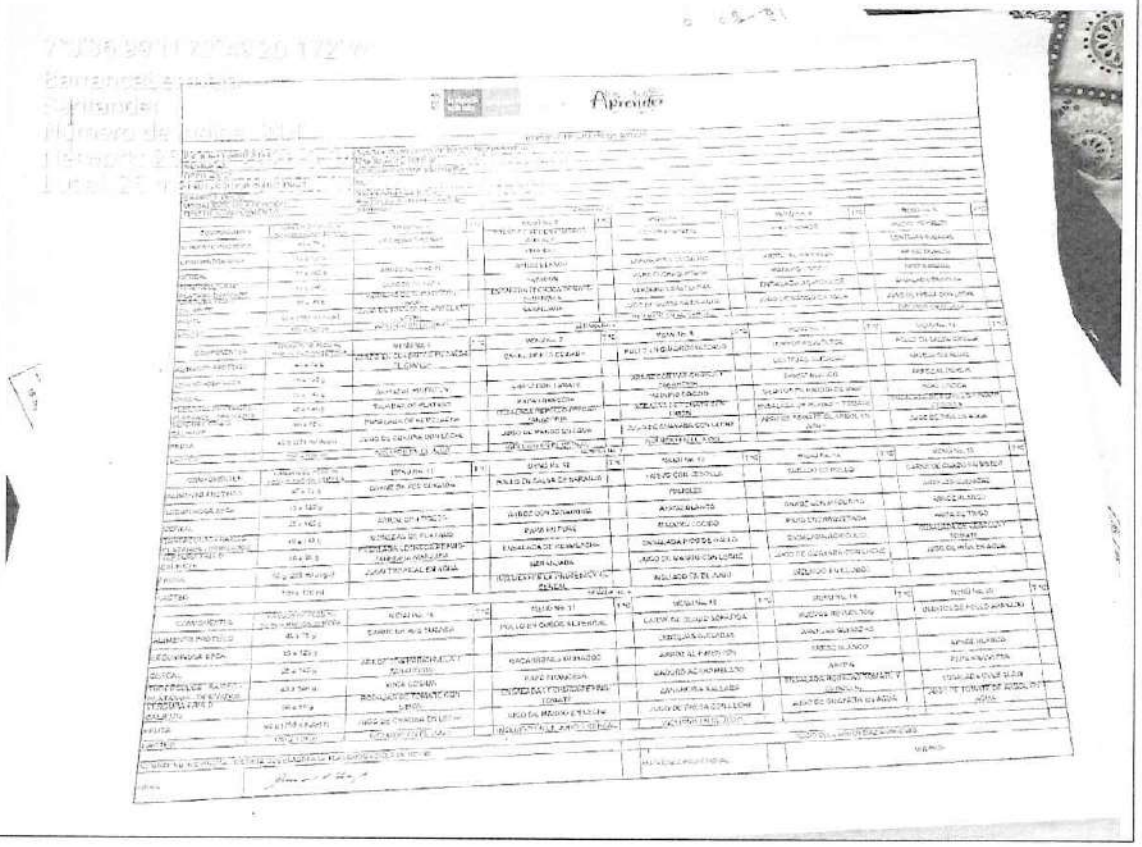
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3151

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	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

3152

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

3153

7.DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
8.ÁREA DE PREPARACIÓN	

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

3154

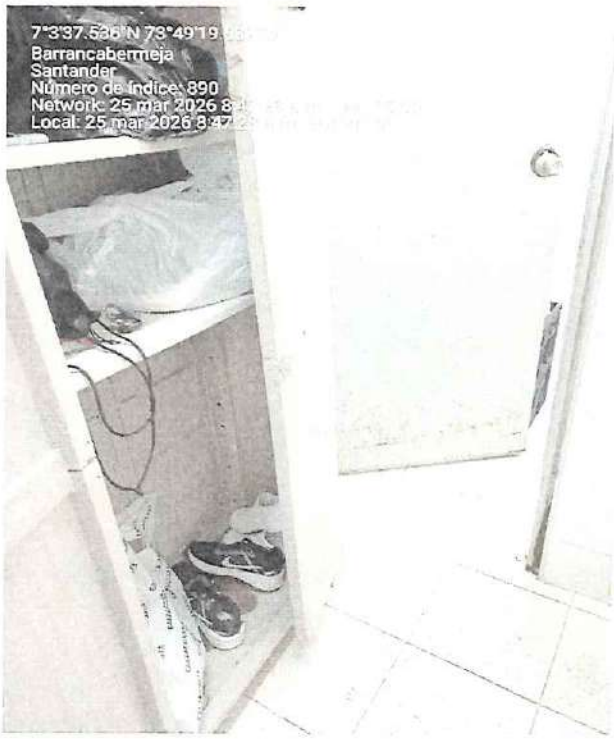
HALLAZGO: PRESENCIA DE MALEZA EN AREA CONTIGUA AL COMEDOR, PRESENCIA DE ANIMALES DOMESTICOS (PERROS).	 
HALLAZGO: SE EVIDENCIA PISO SUCIO EN ÁREA DE PROCESO DURANTE LA PREPARACIÓN.	

3155

HALLAZGO: NO SE EVIDENCIAN TODOS LOS ELEMENTOS DE ASEO (DETERGENTE Y DESINFECTANTE) PARA REALIZAR LAS LABORES D ELIMPIEZA Y APLICACIÓN DE PROTOCOLOS.	
HALALZGO: FALTAN ELEMENTOS COMO TABLAS DE PICAR PARA PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.	

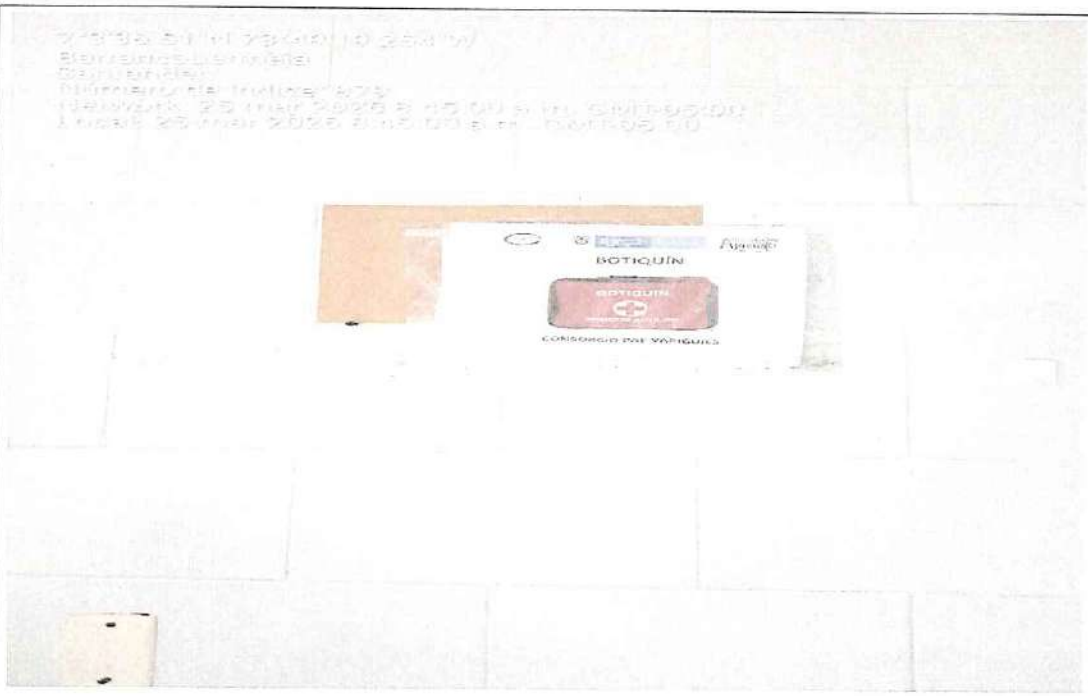
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3156

HALLAZGO: SE EVIDENCIA DESORDEN DE ARTICULOS PERSONALES EN ZONA DE LOQUER Y PRODUCTOS DE ASEO	 
HALLAZGO: EXTRACTORES EN ÁREA DE ALAMCENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS SE EVIDENCIAS SUCIÓS Y CON ESTRUCTURA OXIDADA	 

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

3157

HALALZGO: COMEDOR NO CUENTA CON EXTINTOR, NI BOTIQUIN.	
HALLAZGO: NO SE EVIDENCIA RECIPIENTES O AREA SEÑALIZADA CON LA RESPECTIVO TIPO DE RESIDUO (ORGANICO, ORDINARIIO Y APROVECHABLE) DISPUESTO EN SITIO DE LAMACENAMIENTO TEMPORAL.	

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

3158

Institución Educativa	CASD		Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:			Fecha Visita:	25-03-2026	Hora Inicio:	3:00 Pm.	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25	Hora de terminación:		
Reporta casos de atención prioritaria	SI X	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Condiciones de Contaminación Biológica presencia de Palomas y Humedad-Hongos-Moho.			
No titulares de derecho atendidos	499		No de visita	6	Tipo de ración		Minuta: 3 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nadira Bayona Lobo.		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Javier 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
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: 4	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.	0	Tiene Cielo rotos Patio Basuero palomas. Humedad.
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	Estructura Oxidada, expuesta a acceso por palomas en Cielo raso
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 adecuados, no lavables
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	No Cumple paredes, techos, Piso
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 hay tanques adecuados
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.	0	No Se evidencian
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	Anjes, no adecuados.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos Con deprendimientos de Polvo

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pepeleras) 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 %**
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	Estantes Oxidados
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	NA	
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 %**
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.	1	
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		**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.	—	
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 %**
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.	0	No se evidencia
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.	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.	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 se evidencia (Palomas en el Area)

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)	NO	

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

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.	—	
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 hay ni Nivera
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No tienen Equipos de frio

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

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	0	No hay
65	PS RI ED	Existe botiquín 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 %	

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 evidencio
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 %	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Beneficiarios reclaman Mucha repeticion de Pan en los Minutos
- Replantear de manera prioritaria el area de Servido por las Condiciones de Contaminación del area de almacenamiento y Servido, Sin Cielorrasos, presencia de Palomas, pisos no adecuados, Pared con Hongos y moho, Separación interior/exterior con diseño de antiguo que no Sirve / Como barrera.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Recibida por:	YAQIRA BAYONA TORO	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Mauricio Devera B.	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: 25 Marzo 2026	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26	SEDE EDUCATIVA:

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 Gl Enrique.	200 ml.	L07002	V 09/06/2026	RSA 0008049-2019	C	C
2	Galleta de avena (Multicereal)	140-150 gr	L 07926 G	V 19-05-26.	NSA-0011889-2026	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

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: 1488-26
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 5036-25
CDP:
INSTITUCIÓN: Centro Auxiliar de Servicios Docentes - CASD
FECHA: 25-03-2026.
SEDE:

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	Galleta de Avena Multicereal	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación.
	Leche entera Colfrancor.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Javier Mauricio Duarte Bertiday
Documento: 91473072
Cargo: Supervisor 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.

364

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

FECHA: **25 MARZO 2026**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CENTRO AUXILIAR DE SERVICIOS DOCENTES CASD
COMEDOR ESCOLAR: CADS
MODALIDAD: RACION INDUSTRIALIZADA
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 3:00 PM
HORA SALIDA VISITA: 3:54 PM

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°: 8		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
LECHE COLFRANCE	09/06/2026	L07002
GALLETA DE AVENA	19/05/2026	L07926G

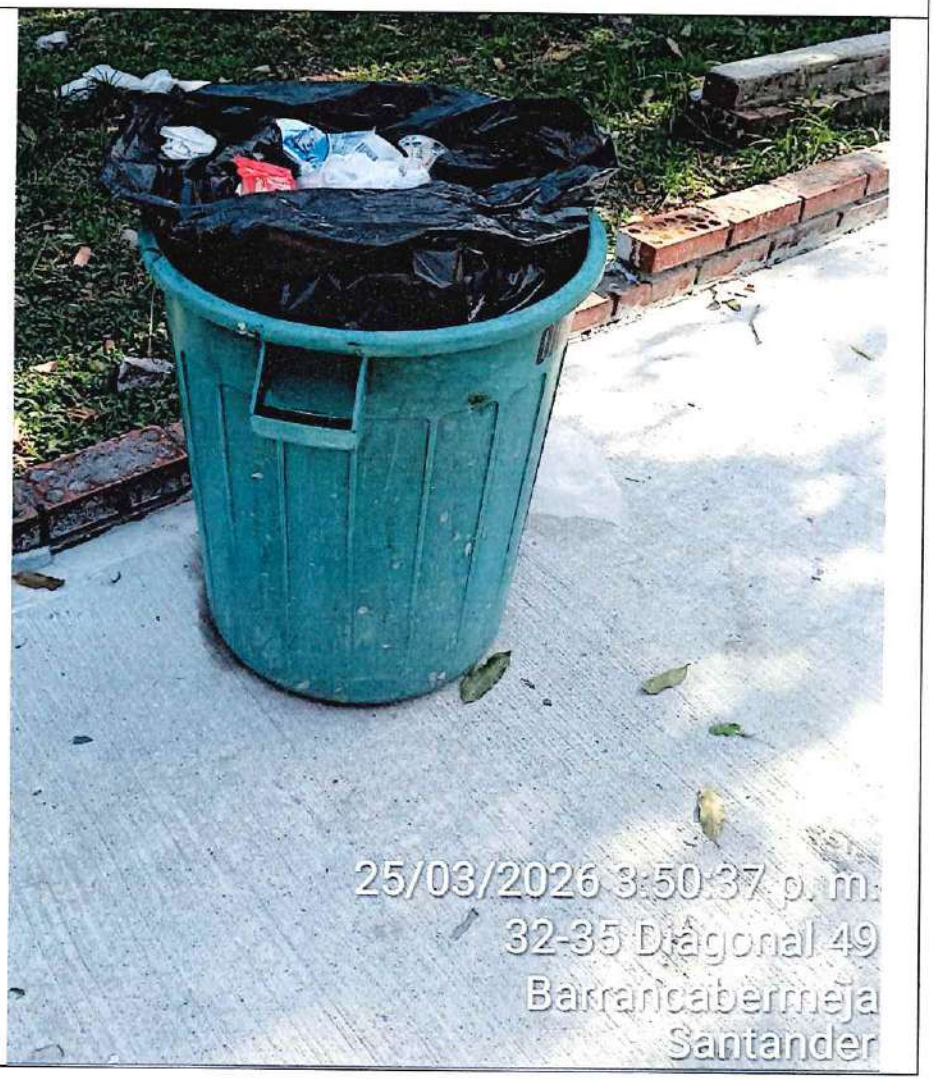


cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION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

5.PERSONAL MANIPULADOR	
6. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

3168

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: MALA DISPOSICION DE DESECHOS, NO HAY RECIPIENTES DE BASURA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos 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

HALLAZGO: BARRERA INTERIOR/EXTERIOR NO CUIMPLE CONDICION DE BARRERA FISICA DE MATERIAL PARTICULADO POR EL TAMAÑO DE OJO DEL ANGEO	
HALAZGO: CONDICIONES FISICAS DEL AREA DE ALMACENAMIENTO, TIENE INGRESO DE PALOMAS CON RIESGO BIOLOGICO POR ACAROS Y ESES DE LAS MISMAS, EXPOSICION A MATERIAL PARTICULADO DESPRENDIDO DEL TECHO SIN BARRERA, NO LAVABLE Y CONTAMINANTE	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos 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

HALLAZGO: PISOS DEL AREA DE ALMACENAMIENTO, NO CUMPLEN NORMA DE LA RESOLUCION EN CUANTO A LISOS Y LAVABLES	
HALLAZGOS: AREA DE ENTREGA CON CONDICIONES DE REPORTE DE ATENCION PRIORITARIA, NO CUMPLE OAREDES CON PRESENCIA LATA DE HUMEDAD, HONGOS Y MOHOS, JUSTO DONDE SE ENTREGAN LAS RACIONES	

3171

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir / Alimentos Aprender / Todos por un Nuevo País / Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	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 de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	25 / 03 / 2026	I.E / Sede Educativa:	Chico		
Operador:	Consorcio PAE Yariguíes.	Cupos Adjudicados	92.		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	92.
		X			

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 alimentación 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.	1		
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.		0	Ventana sin Angeo
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:		0	No observado
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.		0	Recipiente Abierto
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	No hay.
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.	1		
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1		
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros		0	No hay prueba

3172

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMICIÓN: 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.		0	Equipos no alcanzan los temperaturas
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características 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.		0	No evidenciado
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.		0	No hay demarcación
	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 características 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.		0	No evidenciado
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso		0	No evidenciado
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.		0	No evidenciado
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		0	no evidenciado
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		

3173

cornutrir / Alimentos que Aprender / PAE / Todos por un Nuevo País / Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	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 3

	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	0	Cambio de Pezuela a arepa.
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.		0	no notificado
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.		0	No evidenciado
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		

PUNTAJE ESPERADO:	PUNTAJE OBTENIDO:	PORCENTAJE:

Norma

CONCEPTO FINAL:

Observaciones

N 1: Se encuentra Cambio de ración Porqueta a Arepa. y no se encuentra documentación.

Carg: hay equipo de frio dañado para reportar por que puede ser Hospedaje de polvo.

Firm:

INTERVENTORIA		MANIPULADOR ALIMENTOS	
Nombre:	Yasiu Mauricio Devesa E	Nombre:	Andrea Moreno
Documento:	91473072 de B/manga	Documento:	67 021596
N° Celular:	3008174044	N° Celular:	305 206 5455
Cargo:	Inspector de Campo	Cargo:	Manipuladora
Firma:		Firma:	

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: 25/03/2026 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26 | SEDE EDUCATIVA: Chico.

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 Taidoil	1000 ml	C250226.	FV 25102127	PSA-0003678-2022	C	C
2	Mantequilla Gustosita	125 gr	L119555025.	FV 28102127	PSA 0004515-2024	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

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	

3124

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos 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: **25 MARZO 2026**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
COMEDOR ESCOLAR: CHICO
MODALIDAD: RPS-AM
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS
HORA INICIO VISITA: 1:01 PM
HORA SALIDA VISITA: 2:52 PM

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

3176

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

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

MINUTA N°: 18		
PRODUCTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**N° LOTE**
ACEITE LA IDEAL	25/02/2027	L250226
MARGARINA GUSTOSITA	NO LEGIBLE	L1195S502



cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos 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	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para 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

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	
HALLAZGO: MANEJO INADECUADO DE DESECHOS DENTRO DEL AREA DE PROCESO	

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: EQUIPO DAÑADO NO REPORTADO EN LOS FORMATOS DE MANTENIMIENTO	
HALAZGO: NO HAY BARRERAS INTERIOR/EXTERIOR QUE CONTROLE ENTRADA O SALIDA DE MATERIAL PARTICULADO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

3180

Institución Educativa	Juan Francisco Sarosti		Sede Educativa:	Juan Francisco Sarosti		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	cll 75A # 34A-15		Fecha Visita:	25-03-26		Hora inicio:	9:37
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	11:37
Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	908		No de visita		Tipo de ración	Almuerzo	Minuta: 18 Semana: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Dayibe Vargas 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	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.	0	Almacenamiento presenta humedad en pared y grietas
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	Desprendimiento de material
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	la capacidad no es adecuada a un día de produccion.
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	sifon de area de lavado presenta baldosas partidas y acumulacion de moho
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	

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	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	NO hay formatos

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.	0	Sin 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 %	85.71

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).	0	Hipoclorito Blancox sin ficha técnica pro a legible. Ja
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	Ficha de Brihsa
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 %	92.31

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	

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

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 provea 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 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

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:	Dayibe Vargas Ardila	Cargo:	Manipuladora
Realizada por:	Sirls A Perez Ramirez	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: Cll 75 A # 39 A - 15
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25

Fecha Visita: 25-03-26 — Hora inicio: 9:37
No Contrato Interventoria: 1488-26 — Hora de terminación: 11:37

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

Número de menú programado: 18 — Se presentaron intercambios: Si / No X / N/A
Número de menú entregado: 18 — Presentaron soporte de autorización: Si / No X / N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD: 6-5

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																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne cerdo sofreida	61	66	63	60	C										
Cereal (arroz)	Arroz al pimentón	142	145	141	140	C										
Leguminosa	Lentejas Guisadas	126	122	129	120	C										
Tubérculo, raíces, plátanos	Tajada verdes	141	140	142	140	C										
Verdura fría o caliente	Zanahoria rallada.	93	91	90	90	C										
Fruta jugo	fresa con leche	216	214	215	200	C										
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						6										
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	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

3184

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: 25-03-26 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 5036-25 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 1488-26 | SEDE EDUCATIVA: Juan Francisco Soraya

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	Lentejas	500 gr	16-12-25	16-12-26	N. A	C	C
2	Arroz	500 gr	05-03-26	05-03-27	RSA-0010839-2021	C	C
3	Leche polvo	900 gr	01-12-25	01-12-26	RSA-0024097-2023	C	C
4	pulpa pita	2 Kg	08-01-26	Julio 2027	PSA-0004358-2024	C	C
5	Pierna Cerdo	8 Kg	Fc-2003-26	19-04-26	N. A	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
5	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	
5	C	C	C	C	

385

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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: Juan Francisco Sorosti
FECHA: 25-03-26
SEDE: Juan Francisco Sorosti

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	Carne cerdo Sopeada	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptacion
	Arroz al pimentor	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Lentejas Guisados	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Tajadas Verdes	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Zanahoria rallada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	jugo fresa con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Osiris A. Perez Ramirez
Documento: 28.483.858
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.

3186

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

3187

FECHA: 25-03-2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JUAN FRANCISCO SARASTI
COMEDOR ESCOLAR: JUAN FRANCISCO SARASTI
MODALIDAD: ALMUERZO
PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ
HORA INICIO VISITA: 9:37
HORA SALIDA VISITA: 11:37

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

3188

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	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

3189

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

3190

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

3191

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

3192

HALLAZGO: PARED DEL AREA DE ALMACENAMIENTO PRESENTA GRIETAS HUMEDAD Y MHO QUE PUEDE AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS.	
HALLAZGO: NO SE REALIZA MANEJO ADECUADO DEL HIELO, EN OLLAS SIN TAPA Y BOLSAS ROTAS EN OXIDO	 

3193

HALLAZGO: SE EVIDENCIA FILTRACION DE AGUA LO QUE GENERA PISOS HUMEDDOS EN TODO MOMENTO CON RIESGOS DE CAIDAS DE LOS MANIPULADORES	
HALLAZGO: ESTANTES OXIDADOS LO QUE CONTAMINA LOS UTENSILIOS Y TABLAS	

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

3199

HALLAZGO: SIFON CON BALDOSAS PARTIDAS EN MAL ESTADO GENERANDO HONGOS Y FOCOS DE CONTAMINACION MICROBIOLOGICA	
HALLAZGO: NO HAY MANEJO ADECUADO DE LOS RESIDUOS GENERADOS DURANTE EL PROCESO, TANQUES SIN TAPAS Y SIN BOLSAS	

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

3195

Institución Educativa	Tecnico de comercio		Sede Educativa:	La Libertad		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cll 73 # 21-39		Fecha Visita:	25-03-26		Hora inicio:	6:50
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	5036-25		Hora de terminación:	9:14
Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	59 Am.		No de visita	—	Tipo de ración	CPS AM	Minuta: 18 Semana: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Estefania Farelo manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris Astrid Perez 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	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	techos presentan grietas y hay casi basura o polvo
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 sin malla.
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

3196

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	14	PORCENTAJE %	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	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 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		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.	0	sin dotacion de delantales

3197

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	Sin fichas tecnicas del 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.	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	

3198

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 plásticas, 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

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 botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	Sin botiquín.

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 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:	ESTEFANIA FARELO ZAPATA	Cargo:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Realizada por:	OSITIS Astrid Perez	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: Tecnico Comercio	Sede: La Libertad	Fecha Visita: 25-03-26	Hora inicio: 6:50
Dirección: Cll 73 # 21-39		No Contrato Interventoría: 1488-26	Hora de terminación: 9:14
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES - 5036-25			

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				N.C	Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios		SI	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				-	Número de menú entregado	18	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	215	214	200	C										
Proteico	Rosquitas de maiz	73	76	71	70	C										
Cereal acompañante	Banano	113	131	122	110	C										
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						3										
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	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100 %	OBSERVACIONES:

3180

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: 25-03-26	N° CONTRATO OPERACIÓN 5036-25	N° 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	Chocolate	500 gr	02-02-26	02-08-27	NSA-0007645-2019	C	C
2	Harina de Maiz	500 gr	29-01-26	29-01-27	RSA-0002226-2019	C	C
3	Leche polvo	500 gr	05-03-26	05-03-27	RSA-0024097-2023	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
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	

3200