	DEPARTAMENTO DE RISARALDA Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN
Versión: 01	Vigencia: 05-2022

Programa De Seguridad Alimentaria

Acta De Visita No	Fecha: 10/03/2026
Operador:	Menu N°: -
N° de Cupos:	Hora De Llegada O Servido De Alimentos: 12:00
Dirección: la Reina -	

Tipo de Edificación En La Que Se Realiza El Consumo de Alimentos

Comedor Comunitario		Aula de Clase		Vivienda	X -
Restaurante Escolar		Caseta		Otro Cual?	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple:(2); Cumple parcialmente:(1); No cumple:(0); No aplica:(NA)

Aspectos A Verificar

N·	EQUIPOS Y UTENSILIOS	EVALUACIÒN	OBSERVACIONES
1	Los equipos y utensilios estan fabricados en material resistentes al uso y a la corrosión	2	
2	Los equipos y utensilios presentan adecuadas condiciones de limpieza y desinfección	2	
N·	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	EVALUACIÒN	OBSERVACIONES
3	Realizan Lavado y desinfección de manos y utilizan elementos de biosegurídad para el ejercicio de su función.	2	
4	Presenta uñas cortas - limpias - sin esmalte y zapato cerrado y adecuado.	2	
5	Se abstienen de consumir alimentos durante la preparación.	2	
6	La manipuladora no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes,pulseras, relojes, perfume, maquillaje etc.), durante su trabajo.	2	
7	Presentan certificados de formación en educación sanitaria.	2	
8	Se evidencia el área de preparación ordenada.	2	
9	Se cumple la cantidad en peso o volumen (g y/o cc) de los alimentos servidos (Minuta Patrón).	2	
10	La manipualdora se encuentra capacitada y sabe el gramaje de cada uno de los elementos entregados en la racion.	2	
11	La manipuladora mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminacion del alimento y las superficies en contacto con este.	2	
12	El personal no come, bebe, fuma, mastica chicle o escupe en las áreas donde se procesa alimentos.	2	
N·	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	EVALUACIÒN	OBSERVACIONES
13	Se evidencia acta de entrega de las materias primas y elementos de aseo del punto de atención.	2	
14	Las materias primas y elementos de aseo son consecuentes con la cantidad de cupos del punto de atención.	2	
15	Las materias primas estan almacenadas de tal forma que se evite la contaminación, alteración y daños físicos.	2	
16	Las materias primas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección.	2	
17	Las materias primas que requieren refrigeración y/o congelación estan almacenadas de forma adecuada.	2	
18	Se garantiza el cumplimiento de las características organolépticas del alimento en el menu del dia, en el: OLOR,SABOR,COLOR.	2	
N·	SANEAMIENTO BASICO	EVALUACIÒN	OBSERVACIONES
19	Dispone de un tanque y/o recipiente para almacenamiento temporal del agua con capacidad suficiente para un día de trabajo.	N/A	
20	El agua utilizada es potable (grifo),la tuberia adecuada y llega con presión.	2	
21	Dispone de recipientes para disposición de residuos y su ubicación no representan riesgos para contaminación de los alimentos.	2	
22	El área de preparación y servido de los alimentos se evidencia en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	2	
23	Realizan lavado del servicio de alimentos mínimo una vez por semana.	2	
24	Se evidencia procedimiento para el manejos de los diferentes agentes desinfectantes para las labores de limpieza y desinfección.	2	
25	Existe una poceta y /o condiciones óptimas para lavar los implementos de aseo.	2	
26	Existen ayudas visuales (Habladores) para reforzar la educación sanitaria.	2	

	DEPARTAMENTO DE RISARALDA Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL GESTIÓN DE LAS FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL VISITA DE SEGUIMIENTO A PUNTOS DE ATENCIÓN
Versión: 01	Vigencia: 05-2022

Programa De Seguridad Alimentaria

27	Las manipuladoras con su manera de actuar muestran que la capacitación sanitaria fue eficaz.	2	
28	Se evidencia el plan de saneamiento básico y se encuentran diligenciados los diferentes documentos soportes de Imismos (limpieza y desinfeccion, control de plaga, manejo y disposición de residuos).	1	
29	Se evidencia Planillas de Asistencia Diaria al día y diligenciada correctamente.	2	
30	Cuantos beneficiarios se han reemplazado y no se encuentran en la base de datos del programa. Con la documentacion completa.	2	
N·	**CUMPLIMENTO DEL MENU**	**EVALUACIÒN**	**OBSERVACIONES**
31	El Menú preparado es igual al correspondiente del día y se encuentra visible la minuta	2	
32	Hay lista de intercambios, se aplica la lista y se capacita al personal en su manejo.	N/A	
33	Se realiza entrega oportuna de los alimentos preparados.	2	

CALIFICACIÓN	
(1) ÍTEMS EVALUADOS:	33
(2) ÍTEMS CON N/A	2
(3) ÍTEMS EVALUADOS DESCONTANDO LOS N/A	31
(4) ÍTEMS CON CALIFICACIÓN 2	30
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: (ÍTEM (4) / ÍTEM (3)) x 100	96

Los resultados detallados en esta visita fueron socializados al contratista, y se dejó copia de la misma en el punto, por ende con la firma de la misma se entienden recibidos y es válido como requerimiento de la supervisión frente a las variables registradas como no conformes, con la descripción de los

CONCEPTO SANITARIO

% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		
96 %	FAVORABLE	X	90 - 100%	Favorable
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE		< 59,9%	

Observaciones

Se encontro el Sitio con condiciones adecuadas de limpieza y organizacoón.
Se recomendo tener el documento del plan de Saneamiento basico diligenciado y a la mano.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede plazo hasta la siguiente: fecha_____

FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA VISITA	PERSONA QUE ATENDIO VISITA
Firma X	Firma X Nedis E Montoya
Nombre Francy Calmona	Nombre Nedis Esperanza M
Teléfono 3103806060	Teléfono 3186110533
C.C. 1112762446	C.C. 25174038
Cargo AUXILIAR	Cargo Manipuladora


10/03/2026, 12:13:42 p.m.
PECHUGA DE POLLO
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
Información General del PAE
Gobernación Risaralda
Risaralda
Santa Rosa de C
La Reina
10
I
10
30
01
2023
2372


10/03/2026, 12:14:01 p.m.

10/03/2026, 12:14:15 p.m.


10/03/2026, 12:14:18 p.m.

10/03/2026, 12:14:14 p.m.


10/03/2026, 12:14:37 p.m.
ZONA
CALIENTE