

INFORME DE REPORTE DE DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA DE SEDES CON MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA – RESOLUCIÓN 335

A continuación, se presenta el informe de las acciones implementadas en cada una de las sedes que fueron objeto de hallazgos encontrados durante las visitas realizadas el día 08 de abril.

- I.E La Milagrosa
- I.E Ana Joaquina
- I.E La Unión

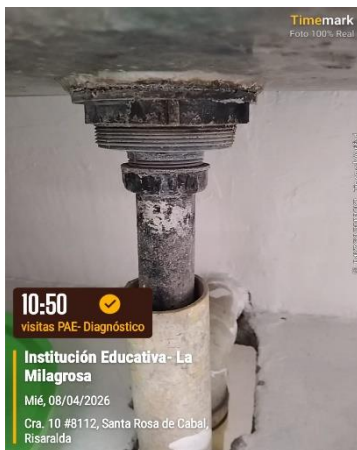
Las anteriores instituciones educativas fueron motivos de visita, en la cual se evidenciaron los siguientes hallazgos:

1. I.E Sede La Milagrosa

Durante el recorrido de verificación se evidenció que en el área de preparación de alimentos se realizaron adecuaciones de infraestructura incluyendo intervención en paredes, cielo raso, instalación de mesón, aplicación de pintura y colocación de piso en baldosa por parte de la Gobernación de Risaralda, con el fin de implementar el servicio de Alimentación Preparada en Sitio (APS)

Se evidencia los siguientes hallazgos:

- La tubería de desagüe del lavaplatos se encuentra expuesta, sin el debido recubrimiento o protección.
- Se observan piezas de cerámica en mal estado, con presencia de grietas.
- El mesón superior y las paredes del área de cocina presentan grietas, y no se realizó la emboquilladura correspondiente.
- Las puertas de acceso al área del comedor presentan corrosión.
- La ventana del salón comedor presenta vidrios fracturados.
- Se observa la presencia de equipos como nevera, congelador, estufa, licuadora y algunos utensilios de cocina; sin embargo, la mayoría del menaje se encuentra en mal estado, por lo que se requiere dotación completa, incluyendo: ollas, sartenes, cuchillos de cocina, coladores, cucharones, rallador metálico, licuadora, tablas para picar, recipientes de almacenamiento (para refrigeración), ensaladeras, platos y vasos



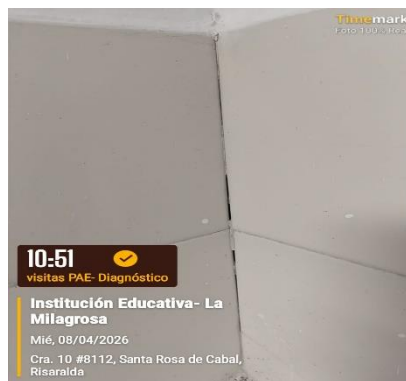
Fotografía 1: Tubería expuesta



Fotografía 2: Mesón con grietas



Fotografía 3: El mesón sin emboquilladura



Fotografía 4: Pared sin emboquilladura



Fotografía 5: Puerta con presentan corrosión



Fotografía 6: Vidrios fracturados

Nota: se concluye que la institución cuenta con la capacidad de implementar la modalidad APS

2. I.E Sede Ana Joaquina

Durante el recorrido de verificación se evidenció que en el área de preparación de alimentos se realizaron adecuaciones de infraestructura incluyendo intervención en paredes, cielo raso, instalación de mesón, aplicación de pintura y colocación de piso en baldosa por parte de la Gobernación de Risaralda, con el fin de implementar el servicio de Alimentación Preparada en Sitio (APS)

Se evidencia los siguientes hallazgos:

- Las paredes del área de cocina y en mesón inferior presentan grietas, y no se realizó la emboquilladura correspondiente.
- Se observa la presencia de equipos como nevera, congelador, estufa, licuadora y algunos utensilios de cocina; sin embargo, la mayoría del menaje se encuentra en mal estado, por lo que se requiere dotación completa, incluyendo: ollas, sartenes, cuchillos de cocina, coladores, cucharones, rallador metálico, licuadora, tablas para picar, recipientes de almacenamiento (para refrigeración), ensaladeras, platos y vasos



Fotografía 1: Las paredes del área de cocina



Fotografía 2: Las paredes del área de cocina



Fotografía 3: mesón inferior presentan no se realizó la emboquilladura correspondiente.

Nota: se concluye que la institución cuenta con la capacidad de implementar la modalidad APS

3. I.E Sede La Unión

Se evidencia que carece de infraestructura para la preparación de los alimentos, tales como: área de almacenamiento de alimentos, área de preparación de alimentos, y área de consumo, y demás, sin embargo, el rector Carlos Andrés Gómez Montoya, manifestó que se llevara a cabo las adecuaciones de las áreas en cuanto a la infraestructura que se requiere para la implementación de la alimentación preparada de sitio. (APS). Dichas adecuaciones estarán según lo manifiesta el rector una vez terminen en la sede de Ana Joaquina. Para esta fecha se realizará visita de diagnóstico para la verificación de lo mencionado por el rector.

Conclusión de la visita

Se concluye que las instituciones educativas se encuentran en un proceso de adecuación de las instalaciones para acoger el programa de alimentación escolar, es por tanto que se requiere de continuar con el proceso de verificación y seguimiento a dichas instituciones.

Atentamente, Equipo base del Eje de Calidad e inocuidad Natalia Buitrago - Maria Del Pilar Bañol Castañeda.