201

Anexo 2. Actas de visita seguimiento a comedores escolares, registros fotográficos contrato 186 – 2026

Villagarzón, Puerto Guzman, Puerto Caicedo, Puerto Asís

Altos de San José – Casa 1 – Mocoa Putumayo

Correo Electrónico: utinterpaemayoritario@gmail.com

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 01

Institución Educativa:	IE RUR SANTA JULIANA - IERUR SANTA JULIA - SEDE PRINCIPAL	ETC	PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio:	VILLAGARZON
Dirección:	V/ SANTA JULIANA DEL GUINEO			Fecha Visita:	23-02-2026
Operador:	FUPADESO - RURAL CERCANA			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No: — Hora inicio: 9:00 am — Hora de terminación: 1:40 pm

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Huevo pericO	52	-	-	50	C	54	51	53	50	C	55	53	56	50	C	54	57	53	50	C					
	Fríjol rojo guisado	53	-	-	48	C	76	68	74	60	C	88	92	81	71	C	106	95	98	83	C					
Cereales	Arroz con zanahoria	86	-	-	80	C	107	114	101	92	C	122	131	119	115	C	168	166	154	150	C					
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papas a la francesa	23	-	-	20	C	26	23	27	22	C	41	38	43	37	C	56	58	55	52	C					
Ensalada o verdura caliente	tomate Pepino zanahoria	31	-	-	30	C	43	40	42	40	C	44	42	44	40	C	53	52	53	50	C					
Bebida (incluido el lácteo)	fresco de avena con leche	207	-	-	200	C	210	211	215	200	C	211	217	213	200	C	213	219	218	200	C					
Fruta	naranja	66	-	-	60	C	65	69	64	60	C	65	68	66	60	C	64	68	67	60	C					
Región Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE					X					X					X					X					
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES:

los alimentos servidos a los beneficiarios tienen buen olor, color, sabor y textura y la aceptabilidad de estos alimentos es adecuada.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	28	PUNTAJE REAL	28	PORCENTAJE %	100%

202 R

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Huevo pericо	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Fríjol rojo guisado	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con zanahoria	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papas a la francesa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Porcion de fruta: naranja	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Fresco de Avena con leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

203 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE RUR SANTA JULIANA
Sede Educativa:	IE RUR SANTA JULIANA-SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	VILLAGARZON PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	23/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

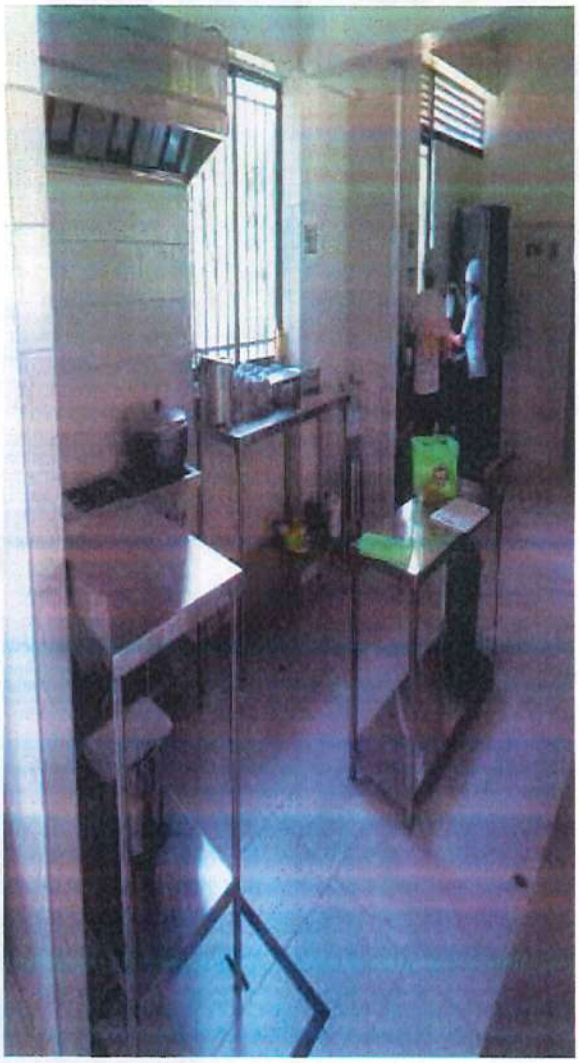


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

204 R

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2.** Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. Evidencia de equipos que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

205 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2**. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
	
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).
	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

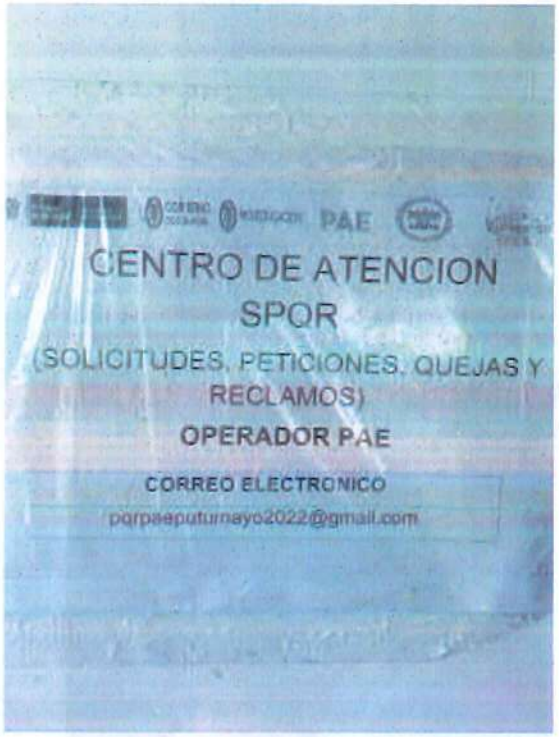


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

206

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Villagarzon
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE RUR SANTA JULIANA
SEDE EDUCATIVA	IE RUR SANTA JULIANA - SEDE PRINCIPAL
MES	

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X							X							X					6	5
ESTANTERÍAS			X							X							X							X					6	5
REJAS											X																			6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR											X																			6	5
TECHOS											X																				
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN											X																			6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X						X							X							X						6	5
CONGELADOR (ES)																														6	5
SILLAS																														2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal: Sin olor, sin color, sin sabor — N: Normal — Anormal (mal olor, turbia, mal sabor) — A: Anormal

OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	A			N	N	N	N	N			N							
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. Manipulador de Alimentos — Responsable:

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	NO
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	NO

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																														
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X				X	X	X	X				X	X	X	X	X			X							

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: NA

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	M	M	J	V	S	D
		X				X	

FIRMA RESPONSABLE	Maria Castro	OBSERVACIONES

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260205081**
Fecha Registro	20/01/2026
Fecha Impresión	22/01/2026

207R

Paciente	MARIA DEL CARMEN SOLARTE YELA	**Sexo**	Femenino
Documento	1122725548	**Telefono**	

Empresa	*I.P. S SAMYSALUD*
Servicio	*Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Fujimoy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 20/01/2026
Fecha Validación: 22/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

Color *EXAMEN MACROSCOPICO*
Consistencia *Marrón*
Dura
EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana *Normal*
NPI *No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

Juan Carlos López Fujimoy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 20/01/2026
Fecha Validación: 22/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

Tipos de muestra *FROTIS DE*
GARGANTA
COCOS gram positivos *Cantidad Escasa*

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localización No *UÑA*
se observan *Estructuras compatibles con hongos*

Juan Carlos López Fujimoy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 20/01/2026
Fecha Validación: 22/01/2026

Calle 16 # 8 - 31 Barrio Jardin MOCOA PUTUMAYO 3164105096
integralaboratoriodc@gmail.com

IPS SAMYSALUDS.A.S
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN: 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

EL SUSCRITO MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA IPS SAMYSALUD EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES

CERTIFICA

Que **MARIA DEL CARMEN SOLARTE YELA**, identificado con C.C. **1122725548** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

RECOMENDACIONES Y/0 RESTRICCIONES: Lavado frecuentes de manos, durante manipulación de alimentos cabello recogido, uñas cortas y limpias, uso correcto de EPP.

Dado en la ciudad de Mocoa a los 22 dias del mes de Enero de 2026.

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp. Salud Ocupacional
y Medicina Laboral
Lic. 214 - 30/01/26 Rm 1032453794

JUAN CAMILO VALLEJO MORA
Md. Especialista en salud ocupacional
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794

Direccion Barrio Villa Natalia, Celular 3103891050 -Telefono 4204779
Emaipssamysalud@hotmail.com- Mocoa - Putumayo

VIGILADO Supersalud



Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
POA-00451

HACE CONSTAR QUE:

MARIA DEL CARMEN SOLARTE YELA
C.C.1122725548

Asistió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 2674/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: VILLAGARZON Fecha: 20/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra



MUNICIPIO DE PUERTO GUZMAN

MUNICIPIO DE
PUERTO GUZMAN

210 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	PUTUMAYO	Municipio:	PUERTO GUZMAN	Fecha de la visita:	06/02/26
Institución educativa:	IER PUERTO ROSARIO	Sede educativa:	SAN RAFAEL BOM DOM		
Operador:	FUPADESO - RURAL DISPERSA				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	12
		X			

	Condiciones a cumplir	Calificación
Instalaciones Sanitarias		
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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
Prácticas Sanitarias y Operativas		
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Control de Plagas		
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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 última fumigación: N.O	0
Manejo y Disposición de Residuos Sólidos		
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Abastecimiento de Agua		
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
Manipuladores		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
Condiciones del vehículo transportador de alimentos		
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA / Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N/A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N/A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	43 %

Observaciones

Se realiza primer visita a la sede educativa para un seguimiento y control a la prestacion del servicio de alimentacion escolar PAE el servicio de alimentacion esta visiado de focos de insalubridad, las instalaciones son de materiales que permiten la realizacion de las actividades de preparacion de los alimentos, las ventanas no cuentan con malla anti insectos para evitar la entrada de plagas, no se evidencia certificados de fumigacion para el control de plagas y limpieza y desinfeccion del tanque de almacenamiento de agua, no cuenta la manipuladora de alimentos con examenes medicos y registros de capacitacion y no tienen visita de la entidad territorial de salud.

FIRMAS	FIRMAS
Angela Ocaba C.	
Nombre: Angela carlos-amol	Nombre: DIEGO CHAIA
Documento: 27474312	Documento: 80074459
Cargo: DOCENTE	Cargo: INTERVENTOR PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.:
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: PUTUMAYO | Municipio: PUERTO GUZMAN | Fecha de la visita: 06/02/2026

Institución educativa: IER PUERTO ROSARIO | Sede educativa: SAN RAFAEL BOCA BON

Operador: FUPADESO - RURAL DISPERSA

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		12

Información diligenciada según raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de cerdo a la plancha, arveja guisada, arroz blanco, papa en cosquitas dorada, ensalada de tomate cebolla, zanahoria, limon y naranjada con panela	No. De Menú: 10

Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del Intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

		Calificación
1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N/A

Observaciones:

SE EVIDENCIA LA ENTREGA DEL CICLO DE MENU CORRESPONDIENTE M #10 COMPLEMENTO ALMUERZO SIRVEN EN LOS 12:00 PM LOS PLATOS SERVIDOS TIENEN BUENA PRESENTACION Y TIENEN LA ACEPTABILIDAD DE LOS ESTUDIANTES QUE NO SE VE DESPERDICIO DE LOS PLATOS

SE UTILIZO FOCALIZACION EN LA CUAL SE EVIDENCIA LA ATENCION DE LOS 12 ESTUDIANTES PRONOSTICADOS

Los Aprender

FIRMA	FIRMA
Angela Odiba Carlosama	
Nombre: Angela Carlosama	Nombre: DIEGO CHAIA
Documento: 27474312	Documento: 80074419
Cargo: Docente	Cargo: INTERVENTOR PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa:	IER PUERTO ROSARIO - SAN RAFAEL BOM BON	ETC:	PUTUMAYO	Ciudad/Municipio:	PUERTO GUZMAN	Acta No.:	
Dirección:	V/ SAN RAFAEL BOM BON			Fecha Visita:	6-02-2026	Hora inicio:	9:00 AM
Operador:	FUPADESD			No Contrato / Convenio	021 - 2026	Hora de terminación:	1:20 PM

Instrumento: (Escoja con una X)	Balanza					Vasos					Número de menús programados	10	Se presentaron inconvenientes				SI		No	X	N/A
	Gramera			X		Fecha de última calibración					Número de menús entregado	10	Presentaron soporte de autorización				SI		No		N/A X
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	X	8	10							2	4	X	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria primero, segundo y tercero					Primaria cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso/ Volumen	M2 Peso/ Volumen	M3 Peso/ Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso/ Volumen	M2 Peso/ Volumen	M3 Peso/ Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso/ Volumen	M2 Peso/ Volumen	M3 Peso/ Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso/ Volumen	M2 Peso/ Volumen	M3 Peso/ Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso/ Volumen	M2 Peso/ Volumen	M3 Peso/ Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura cocinada																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Cerdo a la Plancha	31	—	—	27	C	37	34	36	33	C	49	47	50	44	C										
	Arveja guisada	54	—	—	48	C	75	69	72	60	C	88	81	79	71	C										
Cereales	Arroz blanco	85	—	—	80	C	106	99	97	92	C	126	119	122	115	C										
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa en cosquitos dorada	37	—	—	34	C	41	45	44	38	C	67	72	71	64	C										
Ensalada o verdura cocinada	tomate cebolla zanahoria limon	31	—	—	30	C	44	41	40	40	C	43	45	46	40	C										
Bebida	Naranjada con panela	207	—	—	200	C	211	217	213	200	C	215	221	218	200	C										
Leche y productos lácteos																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Fruta																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: los platos servidos a los beneficiarios tienen buena presentacion y tienen buenas caracteristicas organolepticas

Socialización con padres de familia			SI		
Participación en comité de alimentación escolar			SI	NO	X

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%

18
18

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de cerdo a la plancha	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ayvejo guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papa en cosquitos dorada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, cebolla, zanahoria y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Naranjada con panela	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparacion se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

213 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER PUERTO ROSARIO
Sede Educativa:	SAN RAFAEL BOMBON
Municipio / Departamento:	PUERTO GUZMAN - PUTUMAYO
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	6/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa

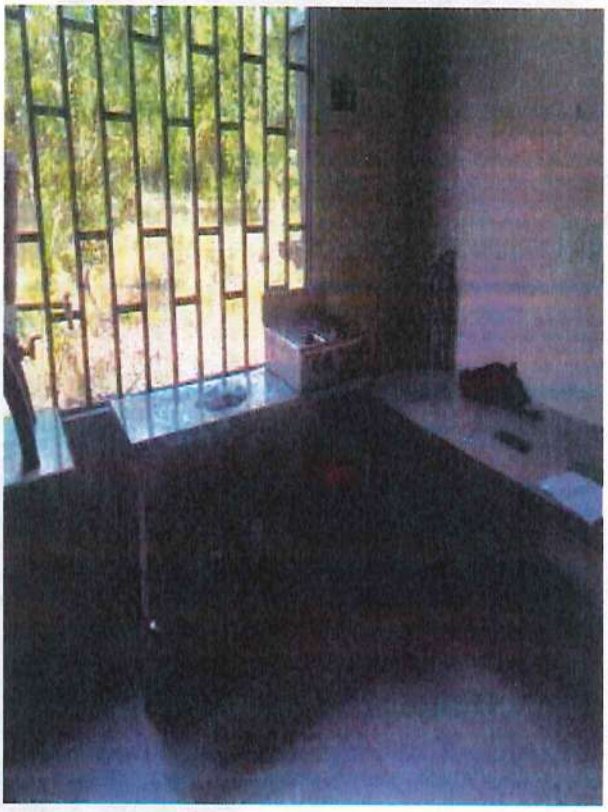


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.

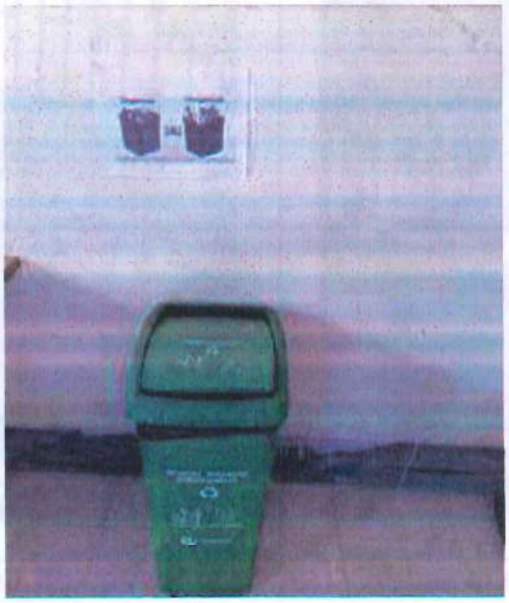


Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

214 R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

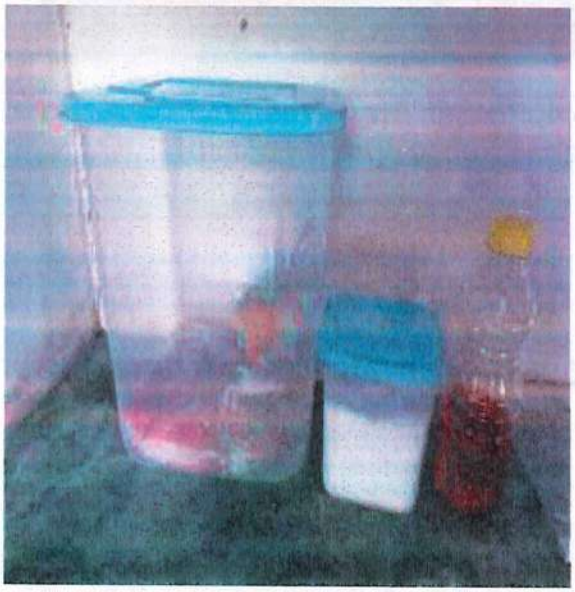


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

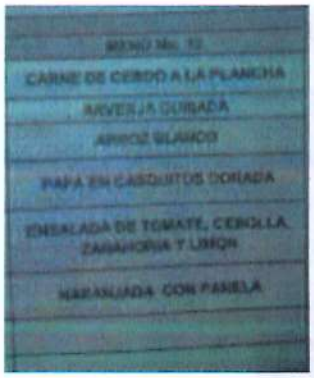
CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2**. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
	
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).
NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.	
GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Guzman
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Pto Rosario
SEDE EDUCATIVA	San Rafael del Bombon
MES	Febrero

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																														
COMEDOR ESCOLAR																														
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X																							6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X																							2	3-5,
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS				X																									6	5
ESTANTERÍAS				X																									6	5
REJAS																													6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																													6	5
TECHOS																														
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																													6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X																							6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																													6	5
CONGELADOR (ES)				X																									6	5
SILLAS																													2	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESLIFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X																							4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor
Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR	N	N	N	N	N																									
COLOR	N	N	N	N	N																									
SABOR	N	N	N	N	N																									

ANALISIS FISICOQUIMICO
Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.
Manipulador de Alimentos — Responsable:

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																													EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	N/A	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR																															COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L		M		MI		J		V		S		D																		

FIRMA RESPONSABLE: Lina Sierra

OBSERVACIONES

217 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: PUTUMAYO	Municipio: PUERTO GUZMAN	Fecha de la visita:	1	7	0	2	2	0	2	6

Institución educativa:	IE AMAZONICA	Sede educativa:	INST AMAZONICO DE PTO GUZMAN - PRIMARIA
Operador:	FUPADESO - URBANA		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	403
		X			

		Calificación
Condiciones de Limpieza		
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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
Procedimientos de Limpieza y Desinfección		
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Control de Plagas		
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.D	0
Manejo de residuos sólidos y líquidos		
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Almacenamiento de agua		
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.D	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
Condiciones de Transporte (Vehículo Transportador de Alimentos)		
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.D
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.D

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demas normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N/A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N/A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85 %

Observaciones

SE realizo primer visito de seguimiento y control a la sede educativa para Lenificar SUE el comedor escolar si se encuentra prestando el servicio de alimentacion PAE

Cuentan con buenas instalaciones fisicas, todo se encuentra en adecuadas condiciones de higiene y limpieza. El servicio de alimentacion esta aislado de focos de insalubridad, no traen certificados de control de plagas y limpieza y desinfeccion del tanque de almacenamiento de agua, no se evidencia examenes medicos ni certificados de capacitacion y no han recibido visita por la entidad territorial de Salud.

Alimentos que aprenden

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Ana Isabel Rodriguez	Nombre: DIEGO CHAIA
Documento: 41.181.160	Documento: 80074459
Cargo: Rectora	Cargo: INTERVENTOR PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

GUÍA DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.:
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	PUTUMAYO	Municipio:	PUERTO GUZMAN	Fecha de la visita:	06/02/2026
Institución educativa:	IE AMAZONICA	Sede educativa:	INST AMAZONICO DE PTO GUZMAN - SEDE MATRIZ		
Operador:	FUPADESO - URBANA				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	403
		X			

Descripción del menú:	Carne de res molida, pasta guisada, arroz blanco, chips de platano, ensalada de repollo, pepino, zanahoria y mango y jugo de mango					No. De Menú: 13
Intercambios	Alimento:	Piña por Mango				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	06-02-26	Autorizado por:	interventoria

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobados, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N/A

Observaciones:

Se realizo la entrega del menu del dia M#13 completo almuerzo y con el gramaje establecido en los alimentos servidos

Presentan intercambio en el alimento fruta en piña por Mango por motivo de desabastecimiento del cual cuentan con soporte de viabilidad por parte de la interventoria

los platos servidos fueron aceptables por parte de los estudiantes porque tienen buena presentacion y es atractivo para consumirlo y no se presentan desperdicios

llegaron a comer a los 11:30 am los mas pequeños y terminaron a las 12:40 pm los mas grandes, en total llegaron 403 estudiantes

Los Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nidia Estrella Valencia	Nombre: DIEGO CHAVEZ
Documento: 41.181.106	Documento: 80024478
Cargo: Rectora	Cargo: INTERVENTOR PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 01

Institución Educativa	IE AMAZONICA - INST AMAZONICO DE PTO GU...	ETC	PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	PUERTO GUZMAN
Dirección:	B/ JARDIN I ETAPA			Fecha Visita:	11-02-2026
Operador:	FUPADESO - URBANA			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No:	
Hora inicio:	8:30 AM
Hora de terminación:	1:20 PM

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

Número de menú programado	13
Número de menú entregado	13
Se presentaron intercambios	SI X / No / NA
Presentaron soporte de autorización	SI X / No / NA

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

Componente	Preparación	Preescolar M1 Peso/Volumen	Preescolar M2 Peso/Volumen	Preescolar M3 Peso/Volumen	Preescolar Peso esperado	Preescolar Concepto (Cumple - No Cumple)	Primaria 1°-3° M1 Peso/Volumen	Primaria 1°-3° M2 Peso/Volumen	Primaria 1°-3° M3 Peso/Volumen	Primaria 1°-3° Peso esperado	Primaria 1°-3° Concepto	Primaria 4°-5° M1 Peso/Volumen	Primaria 4°-5° M2 Peso/Volumen	Primaria 4°-5° M3 Peso/Volumen	Primaria 4°-5° Peso esperado	Primaria 4°-5° Concepto	Secundaria M1	Secundaria M2	Secundaria M3	Secundaria Peso esperado	Secundaria Concepto	Media M1	Media M2	Media M3	Media Peso esperado	Media Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de res molida						48	53	51	45	C	64	63	66	60	C										
Alimento proteico	Posta sudada						96	91	94	88	C	95	102	93	88	C										
Cereales	Arroz blanco						103	96	105	92	C	126	131	124	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Chips de platano						22	25	24	20	C	33	38	37	30	C										
Ensalada o verdura caliente	Repollo pepino zanahoria mango						41	43	41	40	C	44	42	45	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo de mango						208	205	210	200	C	211	217	214	200	C										
Fruta																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											6					6										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se cumple con la entrega del ciclo de menu programado y con el gramaje establecido en la minuta patron complemento almuerzo, los alimentos servidos tienen buenas caracteristicas organolepticas.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res molida	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
pasta guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Chips de platano	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de repollo, pepino, zanahoria y mango	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de mango	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

220 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE AMAZONICA
Sede Educativa:	INST AMAZONICO DE PTO GUZMAN-PRIMARIA
Municipio / Departamento:	PUERTO GUZMAN
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	11/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa

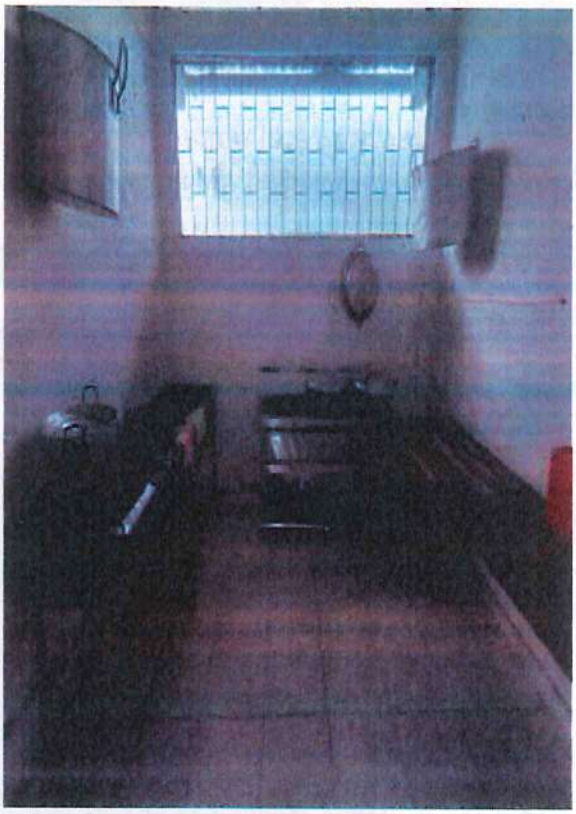


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

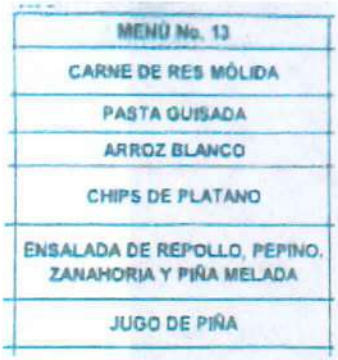
221 R

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.	**Foto 2.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Guzmán
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. Amazonitas
SEDE EDUCATIVA	Principal

MES																															2026	
DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S				
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																																
COMEDOR ESCOLAR																																
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X																			6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X																			2	3-5.
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X						X																					6	5
ESTANTERÍAS			X						X																					6	5
REJAS										X																					6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR										X																					6	5
TECHOS										X																						
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN										X																					6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X																				6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X						X																						6	5
CONGELADOR (ES)																															6	5
SILLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUPA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X																			4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal

Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N																					
COLOR		N	N	N	N	N			N	N	N																					
SABOR		N	N	N	N	N			N	N	N																					

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																																
Cloro (0.3 - 2ppm)																																

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. Responsable: Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																																
EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:																																
NA																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR																																

OBSERVACIONES

COMPOSTAJE Y/O ABONO

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	M	M	J	V	S	D

FIRMA RESPONSABLE	Yolimar Urbano C.

OBSERVACIONES

224

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: PUTUMAYO	Municipio:	PUERTO GUZMAN	Fecha de la visita:		16/02/2026
Institución educativa:	IER RAFAEL REYES	Sede educativa:	IER RAFAEL REYES - S.P - PRIMARIA		
Operador:	FUPADESO - RURAL CERCANA				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N/A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N/A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85 %

Observaciones

En la visita realizada a la sede educativa se pudo evidenciar que el comedor escolar tiene buenas instalaciones fisicas y son de materiales muy resistentes, tienen muy buena proteccion para evitar el ingreso de animales domesticos, personal no autorizado y otros, no se evidencia certificado de fumigacion no se evidencia certificado de limpieza y desinfeccion del tanque de almacenamiento de agua, los manipuladores de alimentos no cuentan con los examenes medicos y certificados de capacitacion, no han recibido visita por la secretaria de salud departamental por lo que no tienen concepto sanitario y no se evidencia el soporte de conformacion del comite de alimentacion escolar CAE.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Gilberto Cuaran	Nombre: DIEGO CHALA
Documento: 5348670	Documento: 80074459
Cargo: Docente.	Cargo: INTERVENTOR PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.:
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: PUTUMAYO | Municipio: PUERTO GUZMAN | Fecha de la visita: 16/02/2026

Institución educativa:	IER RAFAEL REYES	Sede educativa:	IER RAFAEL REYES S.P - PRIMARIA		
Operador:	FUPADESO - RURAL CERCANA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo: X	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	180

Descripción del menú:	Tortilla de huevo, arveja guisada, avena blanco Papas a la francesa, ensalada de repollo, zanahoria y mango, fruta naranja y agua de panela con leche					No. De Menú	16
Intercambios	Alimento:	N/A					
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:		NA

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N/A

Observaciones:

Se cumple con la entrega del ciclo de menu # 16 programado y con el gramaje establecido en la minuta patron complemento almuerzo, los platos servidos a los estudiantes tienen aspecto atractivo y buena presentacion, cuentan con utensilios de estandarizacion para el servido de los alimentos al final de la etapa de descomide no se generon desperdicios de comida.

Se verifico la focalizacion y se evidencia la atencion de 180 estudiantes priorizados

Alimentos para Aprender

Nombre: Gilberto C.	Nombre: DIEGO CHALA
Documento: 5349670	Documento: 80024459
Cargo: Docente.	Cargo: INTERVENTOR PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 3

Institución Educativa	IER RAFAEL REYES - IER RAFAEL REYES S.P. PRIMARIA	ETC	PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	PTO GUZMAN	Acta No:	
Dirección:	VI SANTA LUCIA			Fecha Visita:	16-02-2026	Hora inicio:	9:00 AM
Operador:	FUPADESO - RURAL CERCANA			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	1:30 PM

Instrumento: Marque con una X	Balanza					Marca				Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		SI		No	X	NA	
	Gramera		X			Fecha de última calibración				Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización		SI		No		NA	X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	X	9					Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	X	9				
	2	4	6	8	10						2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio: complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario grado Ladin.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Tortilla de huevo	53	52	54	50	C	53	55	53	50	C	54	57	55	50	C										
	Avena guisada	55	58	53	48	C	76	69	73	60	C	84	93	82	71	C										
Cereales	Arroz blanco	87	84	90	80	C	106	108	101	92	C	126	119	130	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	papas a la francesa	25	22	24	20	C	26	24	27	22	C	42	39	44	37	C										
Ensalada o verdura cocinada	repollo zanahoria cocido	31	33	30	30	C	43	41	44	40	C	43	46	42	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Agua de panela con leche	208	206	210	200	C	211	207	214	200	C	215	219	216	200	C										
Fruta	Naranja	71	68	65	60	C	66	70	68	60	C	67	73	71	60	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						7					7					7										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Hay cumplimiento en la preparacion y entrega del ciclo de menu correspondiente, se realiza evaluacion sensorial a los alimentos servidos y tienen buenas caracteristicas organolepticas.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	21	PUNTAJE REAL	21	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Tortilla de huevo	B	B	B	B	B	B	B	B	B	D	B	B
Arveja guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	D	B	B	B
Arroz blanco	B	B	B	B	B	B	B	D	D	B	B	B
Papas a la francesa	B	D	B	D	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de repollo, zanahoria y mango	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Porcion de fruta naranja	D	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Agua de panela con leche	B	B	B	B	B	B	B	D	B	B	B	D

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

227 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER RAFAEL REYES
Sede Educativa:	IER RAFAEL REYES-SEDE PRINCIPAL-PRIMARIA
Municipio / Departamento:	PUERTO GUZMAN
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	16/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

228 R

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

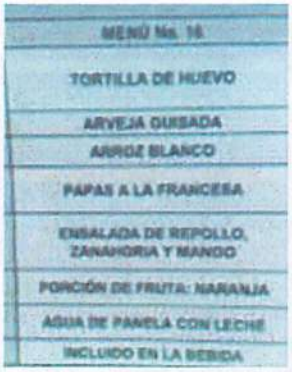
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2.** Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

N/A

Foto 1. Evidencia de equipos que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2.** Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
	
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).
NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Pto Guzmán
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E.R. Rafael Reyes
SEDE EDUCATIVA	Primaria
MES	

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																														
COMEDOR ESCOLAR																														
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X				X													6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X													2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X						X							X													6	5
ESTANTERÍAS			X						X							X													6	5
REJAS																X													6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																X													6	5
TECHOS																X														
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																X													6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X													6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X						X							X													6	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
SILLAS																													2	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESLUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X													4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal

Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR	N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N															
COLOR	N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N															
SABOR	N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N															

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Manipulador de Alimentos Responsable:

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																													EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X													Compostaje	COMPOSTAJE Y/O ABONO

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	M	J	S	D
	X		X		

FIRMA RESPONSABLE: Lucero Cortez

OBSERVACIONES

MUNICIPIO DE PUERTO CAICEDO

MUNICIPIO DE
PUERTO CAICEDO

232 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	04/02/2026
Institución educativa:	Cent. Educ. Rur Moravia	Sede educativa:	Esc. Rur Mix El Bagre		
Operador:	FUPADESO - Rural Loriana.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	29
		X			

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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	NO
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85 %

Observaciones:

- Se ejecuta la visita de verificación en el comedor escolar de la sede Esc. Rur Mix El Bagre, en donde se evidencia la carencia de mallas antinsectos en las aberturas que comunican con el ambiente exterior, del área de preparación y consumo. Se recomienda realizar la respectiva gestión de anguar para hermetizar las áreas del comedor escolar.
- No presentan con los certificados referentes a los procesos de fumigación en las superficies e instalaciones.
- Carecen de los soportes con fecha vigente de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua y aljibe.
- La manipuladora de alimentos Flor Nancy Narvaez no cuenta con los exámenes aptitudinales médicos para ejercer el contacto directo e indirecto con alimentos.
- Carecen del concepto sanitario de funcionamiento emitido por parte de las entidades territoriales de salud.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Ulises Rojas	Nombre: Hiveth M. Tafur Restrepo
Documento: 34 840 985	Documento: 1.723.306-678
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.:
VERSIÓN: 09
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	04/02/2026
Institución educativa:	Cent. Educ. Rur Maracaibo	Sede educativa:	Esc. Rur Mix El Bagre.		
Operador:	Tupaneso - Rural Liviana.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	29.
		X			

Descripción del menú:	Lomo de cerdo salteada, arroz blanco, tajadas de maduro frito, ensalada de tomate, pepino, zanahoria, limón, porción de fruta naranja y colada de platano con leche.				No. De Menú: 08
Intercambios	Alimento:	Intercambio de fruta en porción mandarina por naranja			
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento de mandarina.	Fecha: 30/01/2026	Autorizado por:	SED.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

- Se evidencia el intercambio de porción de fruta: mandarina por naranja, el cual se genera por el desabastecimiento de la mandarina, el mismo se encuentra Viabilizado por la SED mediante el 07014 el 30 de enero de 2026. En el sentido se presenta el adelanto en el suministro de la porción de sandia para el dia martes para entregar naranja el dia miercoles (04/02/2026), debido a que la nevera no funciona el sistema de refrigeración, propiciando disminuir directamente la vida útil de los alimentos.
- Cumplen con los horarios de distribución realizado a las 11:32 am de los complementos alimentarios por operador, los cuales cumplen los parámetros Organolépticos del plato servido, así mismo no se generan desperdicios en el descomide de alimentos.

Alimentos para Aprender

Nombre: Mireya Isabel Ibsp Ld	Nombre: Hugo A. Salas Restrepo
Documento: 59.880.985	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

234 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 0…

Institución Educativa:	Cent. Educ. Rur Maracaibo - Esc. Rur mix El Bagre	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Dirección:	Vereda El Bagre			Fecha Visita:	04/02/2026
Operador:	FUPADESO - Rural Leveme.			No Contrato / Convenio	021 - 2026

Acta No:
Hora Inicio: 11:32 am
Hora de terminación: 12:55 pm

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

Número de menú programado: 08
Número de menú entregado: 08
Se presentaron intercambios: SI X | No | N/A
Presentaron soporte de autorización: SI X | No | N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1, 2, 3, 4, 5, 6 (X), 7, 8, 9, 10 — 06

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1, 2, 3, 4, 5, 6 (X), 7, 8, 9, 10 — 06

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de cerdo desmechada	27	28		27	C	36	35	34	33	C	47	45	46	44	C										
Cereales	Arroz blanco	85	86		80	C	96	95	97	92	C	118	121	123	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajadas de plátano frito	13	14		13	C	23	24	22	20	C	32	30	31	30	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón	31	30		30	C	40	42	41	40	C	40	40	40	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo de fruta: naranja	103	104		100	C	105	101	102	100	C	103	104	102	100	C										
Fruta	Colada de plátano en leche	217	218		200	C	219	220	221	200	C	221	223	224	200	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Fruta																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES: Se ejecutan los procedimientos de verificación de gramaje para el menú programado y entregado No 8, el cual cumple con el peso entregado de cada alimento preparado.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%

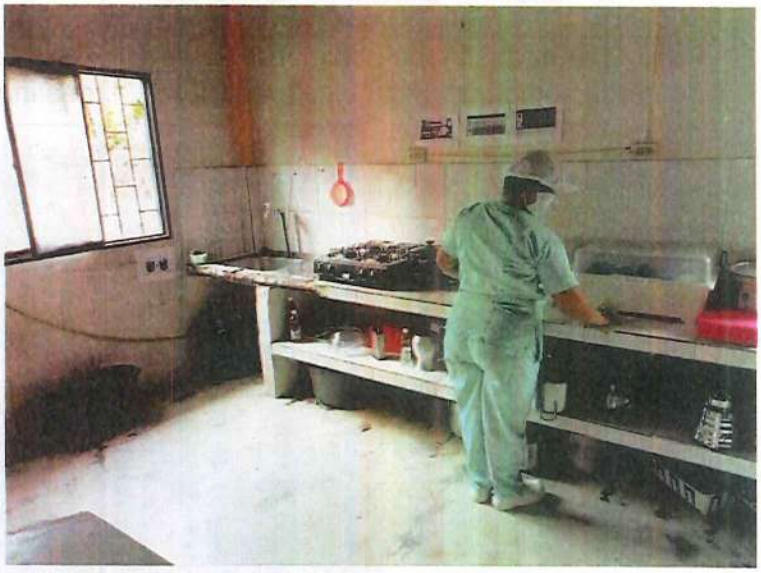
Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res en bollada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Tajadas de platano frito	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porción de fruta: Naranja.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Colada de platano con leche.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

235 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CENT EDUC RUR MARACAIBO
Sede Educativa:	ESC RUR MIX EL BAGRE
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	04/02/2026
EDIFICACIONES E INSTALACIONES	
	
Foto No. 1: Fachada del comedor escolar	**Foto No. 2: Área de preparación de alimentos.**

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

Scanned with OKEN Scanner

236 R

PERSONAL MANIPULADOR

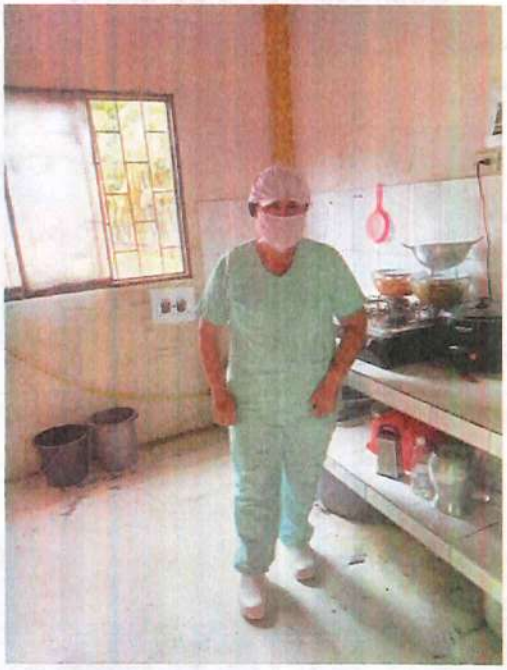


Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

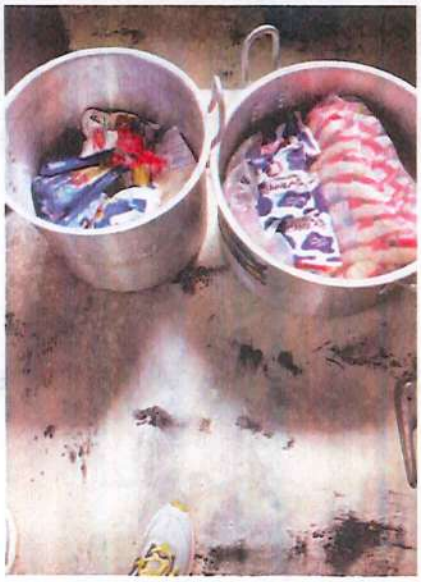


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



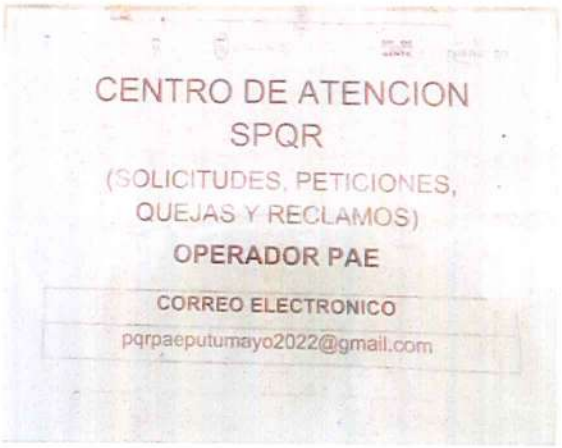
Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

Scanned with OPEN Scanner

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
A No. 2
MENU No. 8
CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA
ARROZ BLANCO
TAJADAS DE PLATANO FRITO
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA Y LIMON
PORCIÓN DE FRUTA: SANDIA
COLADA DE PLATANO CON LECHE
INCLUIDO EN LA BEBIDA</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

Scanned with OKEN Scanner

GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

Scanned with OKEN Scanner

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Caicedo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CER Maracaibo
SEDE EDUCATIVA	Esc Rur Mix El Roble
MES	Febrero

DÍA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X																								6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X																									2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X																										6	5
ESTANTERÍAS			X																										6	5
REJAS															X														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X														6	5
TECHOS															X															
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	A																									6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X																										6	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
SILLAS																													2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X																									4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal

Normal: Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR		N	N	N																										
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plago a controlar. Responsable: Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																													EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:		OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X																											COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	D		X		X		X		X																				S	D	X

FIRMA RESPONSABLE	Flor Valencia	OBSERVACIONES

289 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo		Fecha de la visita:	06/02/2026	
Institución educativa: IE José Antonio Galán	Sede educativa:	Col. José Antonio Galán			
Operador: Fupadeso - Urbana					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	487
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.A	N.A
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	ACTA No. 1
	VERSIÓN: 03
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	NO
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NA
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NA
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	92 %

Observaciones

Durante la visita se evidenciaron Condiciones higiénico-Sanitarias favorables en el área del comedor, el Cual se encuentra ubicado en un sitio alejado de posibles focos de insalubridad y fuentes contaminantes. El personal Cuenta con registros diarios de limpieza y desinfección debidamente diligenciados; Sin embargo, no se evidencio certificado vigente de fumigación y control de plagas.
El comedor no dispone de tanque de almacenamiento de agua; por lo tanto no aplica la presentación del certificado de limpieza y desinfección de tanque. El personal manipulador cuenta con la dotación completa, Cumple con las BPM durante su preparación y servido de alimentos y dispone de la documentación requerida vigente. El área de almacenamiento se observan alimentos no perecederos en en adecuadas condiciones higiénico-Sanitarias y cumplimiento de normas de etiquetado. No se evidencian alimentos perecederos por corresponder al ultimo día de preparación de la semana. No obstante, se verificó la existencia de productos Cárnicos para la siguiente semana almacenados en el congelador en optimas- Condiciones de conservación. El personal manipulador reporta fallas recurrentes en los equipos de refrigeración. Al momento de la visita dichos equipos se encuentra desocupados en proceso de limpieza y desinfección, se recomienda realizar mantenimiento Preventivo y Correctivo, con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento y asegurar el cumplimiento de los rangos de temperatura. En relación con los equipos de coccion, se observo que cinco de sus boquillas de las estufas se encuentran en mal estado, adicionalmente, se evidencio deterioro en las manijas y empaques de la ola expresión. Lo anterior requiere mantenimiento correctivo inmediato.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Ana Carvajal M.	
Nombre: Ana Lilia Carvajal Maya	Nombre: Hugo H. Solis Restrepo
Documento: 69006.925	Documento: 18.723.306 - 678
Cargo: Rectora	Cargo: Interventor PAE

240

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 1
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	06/02/2026
Institución educativa:	IE José Antonio Galán	Sede educativa:	Col José Antonio Galán		
Operador:	Fuga de so - Urbano				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		487

Descripción del menú:	Carne de cerdo a la plancha, arveja guisada, arroz blanco, papa en cascaritos dorada, ensalada de tomate, cebolla, zanahoria limon naranjada con panela					No. De Menú 10
Intercambios	Alimento: N.A					
	Motivo del Intercambio: N.A	Fecha: N.A		Autorizado por: N.A		

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menu se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servido y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

Durante la verificación de los requerimientos alimentarios y nutricionales del Complemento se evidencia cumplimiento en la totalidad de materias primas correspondiente al Cálculo de minutas aprobadas, el Menú del Servido se ajusta al ado de menú y minuta patron adoptada, las porciones son acordes al Grupo etareo de los beneficiarios, los alimentos presentan caracteristicas Organolépticas adecuadas y el Servicio se presta en los horarios establecido Con buena aceptacion y bajo nivel de desperdicio.
No obstante, no se evidencian estrategias pedagogicas visibles, ni acciones estructuradas Orientadas ala Promocion de hábitos alimentarios Saludables en el comedor escolar, taler como material educativo, acompañado formativo durante el consumo o actividades de sensibilizacion dirigidas a los diferentes grupos etareos.
La institución cuenta inicialmente con un total de 478 beneficiarios priorizados dentro del Programa Adicionalmente se encuentran incluidos 9 estudiantes pertenecientes al internado quienes tambien reciben el Servicio de almuerzo, complemento Suministrado por la Institución De esta manera aunque el número de beneficiarios priorizados es de 478 se atienden 487 estudiantes con el Servicio de alimentacion escolar.

Alimentos para Aprender

Nombre: Ana Lilia Carvajal Ppu	Nombre: Hugo Fabian Rodriguez
Documento: 69006.925	Documento: 1.124.806.648
Cargo: Rectora	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROG[illegible] DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE — Versión 04

Institución Educativa	IE José Antonio Galán-Cd sor Antonia Galán	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo	Acta No: 1
Dirección:	Barrio Santa Barbara		Fecha Visita:	06-02-2026	Hora inicio: 07:30 Am
Operador:	fupadeso - Urbano		No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación: 12:30 Pm.
Instrumento: Marque con una X — Balanza		Marca	Kolley	Número de menú programado	10	Se presentaron intercambios: SI	NO X	N/A
Instrumento: Marque con una X — Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	10	Presentaron soporte de autorización: SI	NO	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 7 9 / 2 4 X 6 10			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 7 9 / 2 4 X 6 10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de cerdo asada																47	47	49	47	C	76	75	75	75	C
	Arveja guisada																83	83	85	83	C	106	106	107	106	C
Cereales	Arroz Blanco																150	150	150	150	C	185	184	185	184	C
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	papa en Casquitas dorada																52	53	53	52	C	57	56	58	56	C
Ensalada o verdura cocinada	Tomate cebolla zanahoria Limón																50	51	51	50	C	61	60	60	60	C
Bebida (incluido el lácteo)	Naranjada con panela																200	210	200	200	C	210	200	200	200	C
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																					6					6
NO CUMPLE																					0					0

OBSERVACIONES:

Durante la verificación del gramaje, se evidencia cumplimiento con el gramaje establecido conforme a los grupos etareos atendidos, se evidencia estandarización en el servido. Los alimentos conservan adecuadas propiedades organolépticas generando aceptación y agrado en los beneficiarios. El servicio se presta, a un total de 489 beneficiarios; para efectos de supervisión se registran 478, incluyendo adicionalmente 9 estudiantes del internado quienes tambien reciben el complemento correspondiente en el comedor escolar.

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	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE:	100%

241

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones												
	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
PREPARACION	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de Cerdo a la plancha	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arveja Guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz Blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
papa en cascquitos Dorada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, cebolla, Zanahoria y limón	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Naranja Con panela	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

242 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE JOSE ANTONIO GALAN
Sede Educativa:	COL JOSE ANTONIO GALAN
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO/ PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	06-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

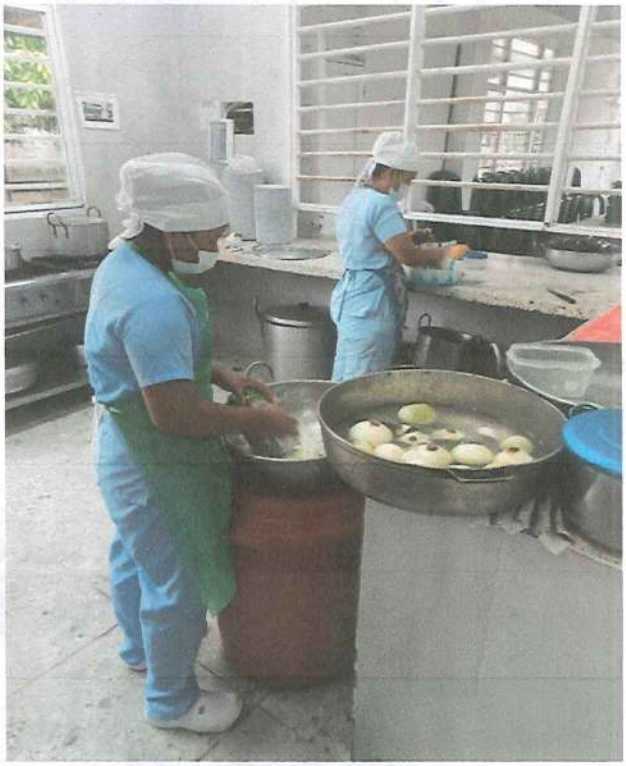


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



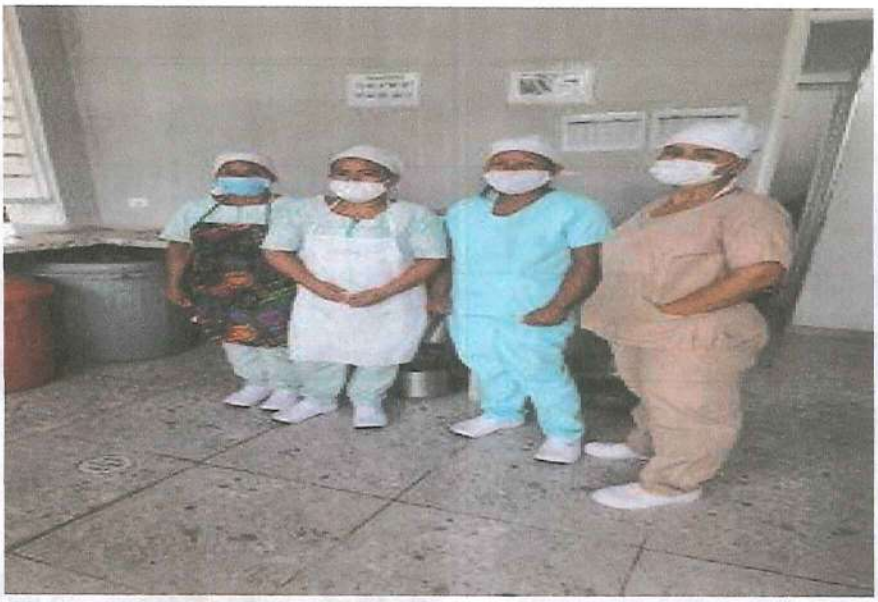
Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	**NO SE OBSERVO**
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2**. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.



Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.



Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

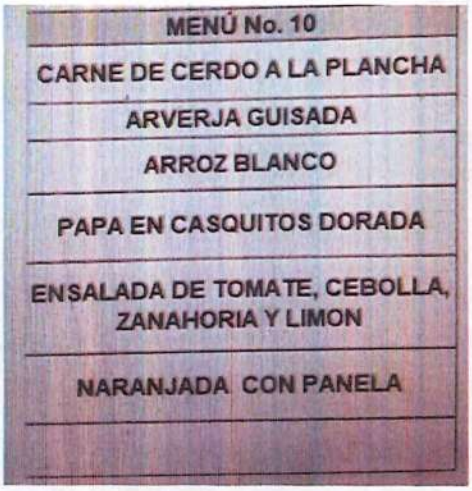
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



Foto 1. Evidencia de Nevera, estufas y olla a presión que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

244R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
</td><td>NO CUENTA CON GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON GRUPO ETAREO</td><td>NO CUENTA CON GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

GESTIÒN SOCIAL

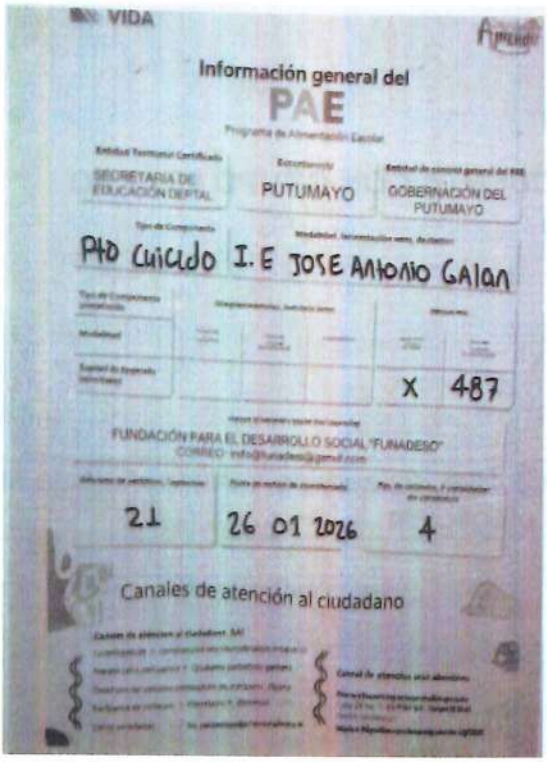


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Pto Caicedo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Jose Antonio Galan
SEDE EDUCATIVA	Col. Jose Antonio Galan
MES	Febrero

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																														
COMEDOR ESCOLAR																														
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X																							6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X																							2	3-5.
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS				X																									6	5
ESTANTERÍAS				X																									6	5
REJAS																													6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																													6	5
TECHOS																														
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																													6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X																							6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN				X																									6	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
SILLAS																													2	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X																							4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbio, mal sabor)

	1	2	3	4	5	6	7–28
OLOR							
COLOR		n	n	n	n	n	
SABOR							

ANALISIS FISICOQUIMICO
Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

		FIRMA
pH (6.5-9.0)		
Cloro (0.3 - 2ppm)		

CONTROL DE PLAGAS
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. Manipulador de Alimentos Responsable:

			FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO		
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.	EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	Aguas Pto Caicedo					OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR							COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	X	M	J	X	S	D
FIRMA RESPONSABLE	Caterine Arciniegas						OBSERVACIONES

LABORATORIO CLÍNICO

Orden 250911061
Fecha Registro 11/09/2025
Fecha Impresión 11/09/2025

246K

Paciente PATRICIA MONICA ARCINIEGAS CRUZ
Documento 69027109
Sexo Femenino
Telefono

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

Tipos de muestra *FROTIS DE GARGANTA*

GRAM: COCOS GRAM POSITIVOS ++

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localizacion *UÑA*
No se observan *Estructuras compatibles con hongos*

Validado Por:

Fecha Recepción: 11/09/2025
Fecha Validación: 11/09/2025

Calle 16 # 8 - 31 Barrio Jardin MOCOA PUTUMAYO 3164105096 integralaboratorlodc@gmail.com

Powered by CamScanner

IPS SAMYSALUDS.A.S
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN: 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

EL SUSCRITO MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA IPS SAMYSALUD EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES

CERTIFICA

Que **PATRICIA MONICA ARCINIEGAS CRUZ**, identificado con C.C. **69027109** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

RECOMENDACIONES Y/0 RESTRICCIONES: Lavado frecuente de manos y uso correcto de EPP

Dado en la ciudad de Mocoa a los 11 dias del mes de septiembre de 2025.

Carmen E. Mejia B
Mg. Salud Ocupacional
Lic. 169/23

MEJIA BURBANO CARMEN ELISA
Md. Especialista en salud ocupacional
Resolución 469/2023

Direccion Barrio Villa Natalia, Celular 3103891050 -Telefono 4204779
Emaipssamysalud@hotmail.com- Mocoa - Putumayo

VIGILADO Supersalud

Powered by CamScanner



Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

PATRICIA MONICA ARCINIEGAS CRUZ
C.C. **69027109**

Asistió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 2674/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

247

Powered by CamScanner

248 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	09/02/2026

Institución educativa:	CER Villaflor	Sede educativa:	CER Villaflor - Sede Principal
Operador:	Fupadeso - Rural Cercana		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	35
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	No
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	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).	NO
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alirnentos 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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85% %

Observaciones

En la verificación de las condiciones operativas del complemento preparado en Sitio, se evidenció cumplimiento en condiciones higienico-sanitarias, aplicación del plan de Saneamiento y manejo adecuado de residuos sólidos. Sin embargo, se identifica incumplimientos relevantes: no se cuenta con certificado de control de plagas (fomigación); no se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua; el personal manipulador cuenta con dotación, aunque dispone de hoja de vida, no presenta examen medico, certificación de manipulación de alimentos; no se implementa el formato PEPS en el área de almacenamiento; el comedor escolar no cuenta con concepto sanitario emitido por la autoridad competente.
la manipuladora refiere fallas en la estufa, se verifica y se evidencia fallas en los quemadores, por lo que requiere mantenimiento correctivo para garantizar su adecuado funcionamiento y la prestación oportuna del servicio.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Adrián Puy	Nombre: Nilsa Rivas
Documento: 1124853920	Documento: 69005567
Cargo: Interventor	Cargo: Docente

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 1
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	09/02/2026
Institución educativa:	CER Villaflor	Sede educativa:	CER VILLAFLOR - Sede Principal		
Operador:	Fupadeso - Rural Cercana				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	35
		X			

Descripción del menu:	Huevos Pericos, lentejas sudadas, arroz con fideos, papas a la francesa, ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona, limón, Jugo de guayaba con leche -					No. De Menú	11
Intercambios	Alimento:	N.A					
	Motivo del Intercambio	NA	Fecha:	N.A	Autorizado por:	N.A	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A

El complemento suministrado se ajusta a la minuta patron establecida, cumple con los aportes de energia y nutrientes definidos para el grupo etario atendido, incluye los grupos de alimentos requeridos y cumple con los gramajes definidos en las fichas tecnicas. Asimismo, se observa adecuada preparacion, buena aceptacion y cumplimiento en la programacion y rotacion del menú, en concordancia con los lineamientos del programa.
- El comedor escolar cuenta con Practicas de habitos Alimentarios
- No se evidencian desperdicios de alimentos, los alimentos son del agrado de los beneficiarios

Alimentos para Aprender

Nombre:	Adriana Piña	Nombre:	Rosa Rivas
Documento:	1124853920	Documento:	69005557
Cargo:	Interventor.	Cargo:	Docente

VIDA

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES (CE), PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Versión 04

Institución Educativa	CER. Villaflor - CER Villaflor sede Prin	ETC	Putumayo	Ciudad/Municipio	Mocoa	Acta No:	1
Dirección:	Inspección de Villaflor			Fecha Visita:	04-02-2026	Hora Inicio:	08:30 AM
Operador:	Fupadeso - Rural Cercana			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de Terminación:	12:30 PM
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Kaley	Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios	SI	No X	N/A
	Cocinera X		Fecha de última calibración		Número de menú entregado	11	Presentaron soporte de solicitud	SI	No	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 2 / 3 4 / 5 X / 7 8 / 9 10				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 2 / 3 4 / 5 7 / 8 / 9 10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD	Preescolar					Primaria menor, mayor y Sexto					Básica y media					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complementar para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde:																										
Alimento proteico	Huevo Perico	52			50	C	50	53	53	50	C	52	53	53	50	C	50	52	53	50						
	Lenteja Sudada	49			48	C	62	63	65	60	C	72	74	75	71	C	84	86	86	83						
Cereal	Arroz con fideo	83			80	C	94	94	96	92	C	116	116	118	115	C	151	151	152	150						
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cada	Papas a la Francesa	20			20	C	23	25	26	22	C	37	39	39	37	C	52	52	54	52						
Ensalada o verdura cocida	Tomate Pepino Cebolla C.	31			30	C	40	40	42	40	C	41	41	43	40	C	50	50	53	50						
Bebida	Jugo de Guayaba	200			200	C	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C	200	200	200	200						
Leche y productos lácteos	Con Leche.																									
Receta industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Carne o equivalente																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						C					C					C				C						
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES:

Se evidencia cumplimiento en el gramaje requerido en los alimentos servidos, con excelentes caracteristicas organolepticas, buen color, olor, sabor, agradable al consumo de los beneficiarios, se da cumplimiento a las raciones entregadas, en un total de 35, en cada uno de sus grupos etareos.

Se realizaron cambios en el menú?				SI	NO X
Los cambios están autorizados por la ETC?				SI	NO
PUNTAJE POSIBLE	24	PUNTAJE REAL	24	PORCENTAJE %	100%

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

2 de 3

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones:

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Huevo Perito	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Lentejas Sudada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz Con fideos	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papas Ala Francesa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de Tomate, Pepino, cebolla Cabezona y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de Guayaba Con Leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realiza la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencie los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que prueb
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

251 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	C.E.R VILLAFLOR
Sede Educativa:	C.E.R VILLAFLOR- SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO/ PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	09-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

252 R

PERSONAL MANIPULADOR

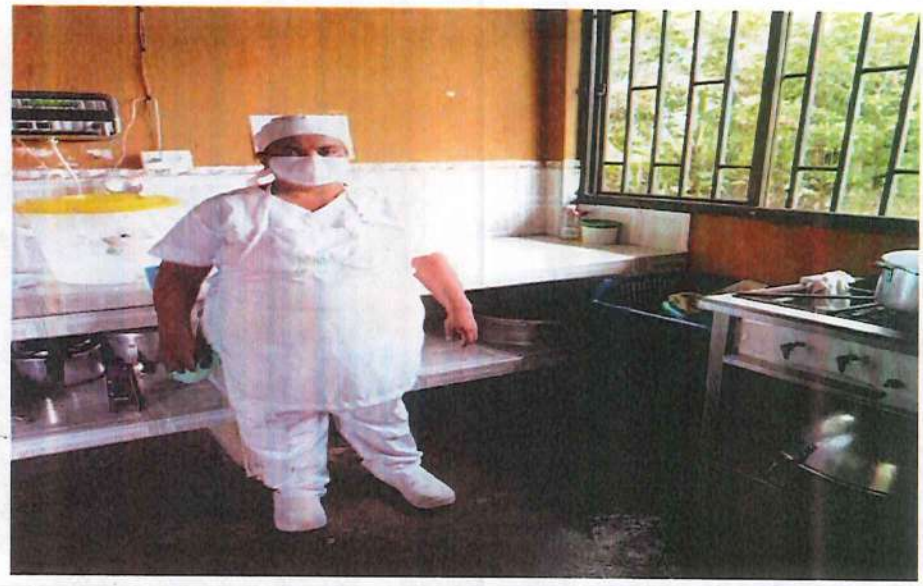


Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

OPERADOR:	
DEPARTAMENTO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL SIN PERTENENCIA ÉTNICA COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	
COMPONENTES	MENÚ No. 11
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO
	LENTEJAS SUDADAS
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON
FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.

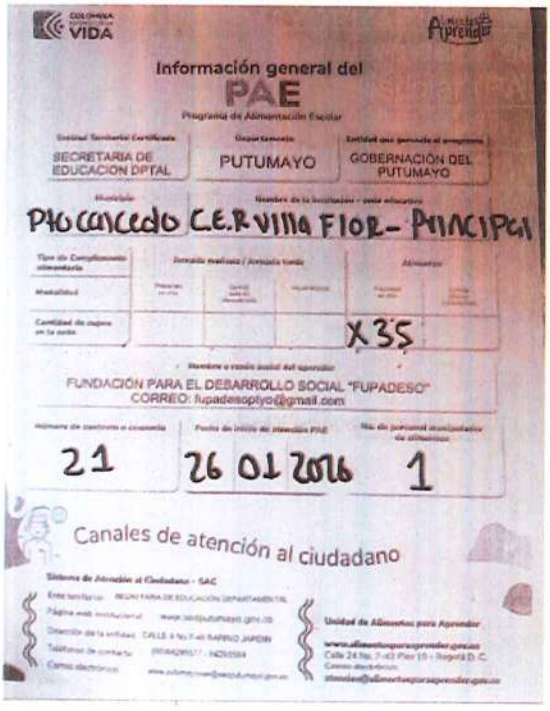


Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

253R

	NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.
GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

MUNICIPIO	Pto Caicedo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	T.G.R Villa Flor
SEDE EDUCATIVA	T.G.R.M Villa Flor
MES	FEBRERO

254

DÍA	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	2026	
FECHA	1	X	X	X	X	X	7	8	X	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

		X	X	X	X	X			X																					
		X	X	X	X	X			X																					
			X							X																					
			X							X																					
															X																
															X																
															X																
		X	X	X	X	X			X																					

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

			X																											

MENAJE

		X	X	X	X	X			X																					

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal Normal: sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbio, mal sabor)

		N	N	N	N	N			N																					

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica unicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del liquido por parte del Ente Competente.

																													FIRMA
pH (6.5-9.0)		-	-	-	-	-			-																					
Cloro (0.1 - 2ppm)		-	-	-	-	-			-																					

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar si se evidencia presencia de plagas/ NO en caso contrario. En dicha especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga o condición. Responsable.

			FECHA DE FUMIGACIÓN

CONTROL DE RECOLECCIÓN RESIDUOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.	EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN								
									COMPOSTAJE ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	M	M	J	V	S	D		

255 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 09
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	10/02/2026

Institución educativa:	CER LA ISLA	Sede educativa:	ESC RUR MIX LA ISLA
Operador:	fopadeso - Rural Cercana		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	38
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0
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: No observado	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O.	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	NO
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	NO
30	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).	No
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	83,0 %

Observaciones

Durante la visita se evidencia adecuadas condiciones de higiene-sanitarias en el área de preparación y almacenamiento de alimentos, se observa limpieza constante de superficies, equipos y utensilios, cumplen con la dotación requerida y aplica buenas practicas demanufactura. Los alimentos se encuentran almacenados en recipientes con tapas evitando riesgo de contaminacion. El manejo de residuos, lavado y desinfección, almacenamiento y procesos de preparación se realizan de manera adecuada conforme a la normatividad sanitaria.
se evidencia fallas en el control de plagas, se observa presencia de murcielagos en el area de almacenamiento; sin embargo, no se observa contaminación de los alimentos debido a su almacenamiento en recipiente con tapas. El area mantiene limpia no se evidencia danos, excretas ni restos asociados a esta plaga sobre alimentos, equipos o superficies. Se recomienda implementar acciones correctivas para impedir el ingreso de plagas. No se evidencia Certificado de fumigación, certificación lavado y desinfección de tanques No se observa registro de concepto sanitario, No hay acta de comite CAE.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yilmer Benavides G.	Nombre: Adrián Feim
Documento: 1.057.1.76	Documento: 1124853920
Cargo: Director	Cargo: Interventor.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 1
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	10/02/2026
Institución educativa:	CER LA ISLA	Sede educativa:	ESC. RUR MIX LA ISLA		
Operador:	FUPADESO - Rural Cercana				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	38
		X			

Descripción del menú:	Pechuga de pollo guisada, arroz con zanahoria, monedita s de platano frito, ensalada de Tomate, Pepino y limón, Porción de fruta: Sandia, fresco de Avena con leche				No. De Menú	12
Intercambios	Alimento:	N.A				
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:	N.A	Autorizado por:	N.A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A

Durante la visita de verificación al Complemento alimentario Preparado en Sitio se constato Cumplimiento satisfactorio de los requerimientos Nutricionales y alimentarios establecidos, Se evidencia disponibilidad de materia prima conforme al Calculo de minutas, estandarización de porciones según Grupo etario y ejecución del Ciclo de menu bajo especificaciones técnicas definidas. Los alimentos preparados presentan Caracteristicas Organolepticas adecuadas, buena aceptabilidad por parte de los beneficiarios, Cumplimiento de horarios de distribución y bajo nivel de desperdicio en etapa de Servido. Se evidencia practicas de promoción de hábitos alimentarios en el comedor escolar.

Alimentos para Aprender

Nombre: YILMER BENAVIDES	Nombre: Adrian Peña
Documento: 1.55.71.736	Documento: 1124853920
Cargo: DIRECTOR	Cargo: Interventor

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | Gobernación del PUTUMAYO

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PRO[illegible] DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE

Versión 01

Institución Educativa: CERCA ISLA	ESC RURMIX LA ISLA -	ETC: Putumayo	Ciudad/ Municipio:	Pto Guzcedo	Acta No:	1	
Dirección:	V/ La isla		Fecha Visita:	10-02-2026	Hora Inicio:	08:00 Am	
Operador: FUPADESCO	RURAL CERCANA		No Contrato / Convenio:	021 - 2026	Hora de terminación:	12:30 Pm	

Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca	Kalley	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios		SI		No		NA	X
	Gramera		X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización		Si		No		NA	X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	X	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	X	9				
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga de Pollo guisada	34	34	35	33	C	38	39	38	38	C	49	48	48	48	C										
Cereales	Arroz con Zanahoria	80	81	80	80	C	92	94	92	92	C	115	118	116	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Moneditas de Platano Frito	10	11	10	10	C	15	14	15	14	C	22	23	21	21	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate Pepino Limon	30	32	30	30	C	42	40	42	40	C	40	42	42	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Fresco de Avena Leche	202	200	203	200	C	204	200	203	200	C	200	205	208	200	C										
Fruta	Sandia peso Bruto	152	155	150	150	C	151	150	153	150	C	154	150	152	150	C										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES:

En la verificación de gramaje se observo que cuenta con utensilios que dan funcionalidad para estandarizar el servido, se cumple con los complementos alimentarios priorizados según los grupos etarios, los alimentos presentan buenas caracteristicas organolépticas. se sirven 38 complementos.

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	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100 %

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga Guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con zanahoria	B	B	B	B	B	B	B	B	✓B	B	B	B
Monedita de platano frito	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de Tomate, Pepino y limón	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Fresco de avena con Leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Porción de fruta: Sandia.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B.

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

258 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	C.E.R LA ISLA
Sede Educativa:	ESC.RUR.MIX. LA ISLA
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO/ PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	10-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

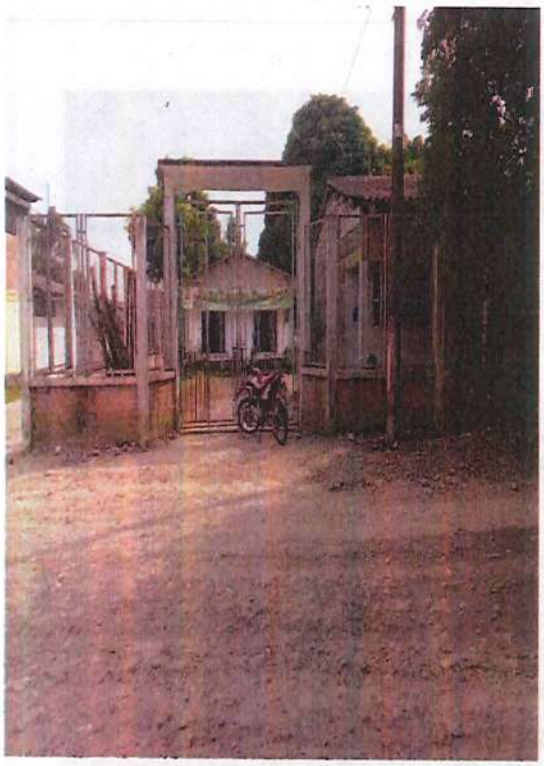


Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

259R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

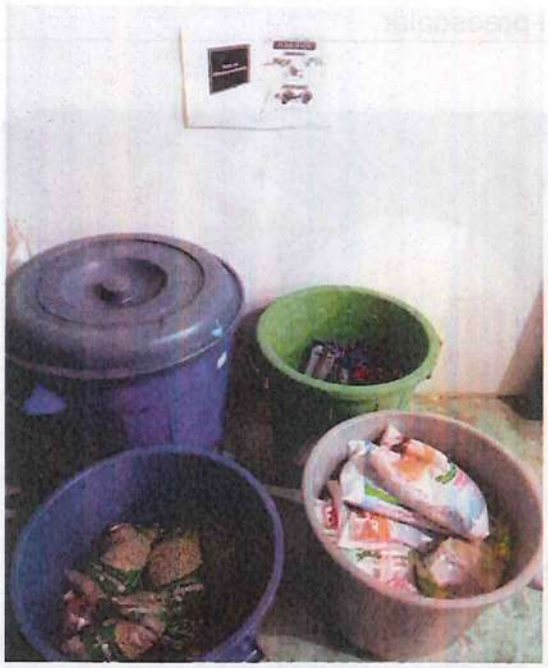


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

SEMANA
MENÚ No. 12
PECHUGA DE POLLO GUISADA
ARROZ CON ZANAHORIA
MONEDITAS DE PLATANO FRITO
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LIMON
PORCIÓN DE FRUTA: SANDIA
FRESCO DE AVENA (INCLUIR LECHE)
INCLUIDO EN LA BEBIDA

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

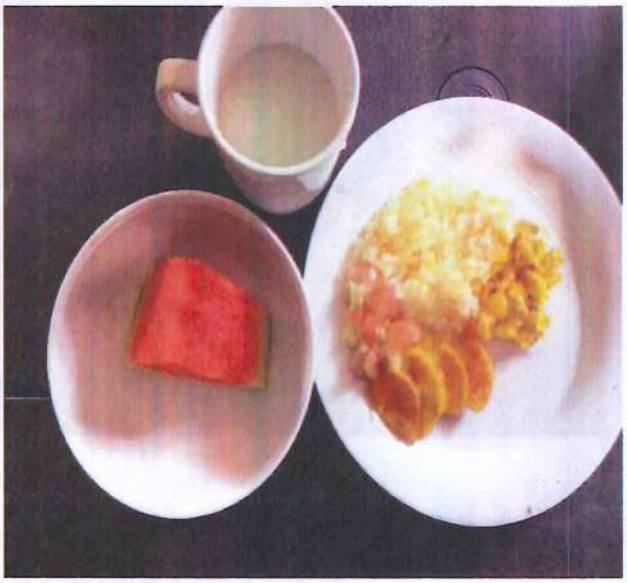


Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.
GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Asís
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CER La Isla
SEDE EDUCATIVA	Esc Rur Mix La Isla
MES	Febrero

DÍA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																														
COMEDOR ESCOLAR																														
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X																			6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X																			2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X																			6	5
ESTANTERÍAS			X							X																			6	5
REJAS															X														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X														6	5
TECHOS															X														6	5
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X																			6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																													6	5
CONGELADOR (ES)			X							X																			6	5
SILLAS																													2	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X																			4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: Normal: Sin olor, sin color, sin sabor — N: Normal — Anormal (mal olor, turbia, mal sabor) — A: Anormal

OLOR		N	N	N	N	N			N	N																				
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Responsable: Manipulador de Alimentos

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO		FECHA DE FUMIGACIÓN
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																														
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X																				
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	D		X		X		X		X																					

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: [illegible]

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X

FIRMA RESPONSABLE	Vanesa Gurulo		OBSERVACIONES

LABORATORIO CLÍNICO

262 R

Orden	**250911028**
Fecha Registro	11/09/2025
Fecha Impresión	11/09/2025

Paciente VANESA GIRALDO TRUJILLO
Documento 1125410039
Sexo Femenino
Telefono

Empresa *I.P.S SAMYSALUD*
Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia
		INMUNOLOGÍA		
SEROLOGIA (PRUEBA NO TREPONEMICA)		No reactivo		

Validado Por:

Fecha Recepción: 11/09/2025
Fecha Validación: 11/09/2025

PARASITOLOGÍA

COPROLOGICO

	EXAMEN MACROSCOPICO
Color	*Marrón*
Consistencia	*Dura*
	EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana	*Normal*
NPI	*No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

Validado Por:

Fecha Recepción: 11/09/2025
Fecha Validación: 11/09/2025

MICROSCOPÍA

Calle 16 # 8 - 31 Barrio Jardin MOCOA PUTUMAYO 3164105096 integralaboratoriodc@gmail.com

IPS SAMYSALUDS.A.S
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN: 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

EL SUSCRITO MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA IPS SAMYSALUD EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES

CERTIFICA

Que **VANESA GIRALDO TRUJILLO**, identificado con C.C. **1125410039** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

RECOMENDACIONES Y/0 RESTRICCIONES: Lavado frecuente de manos y uso correcto de EPP

Dado en la ciudad de Mocoa a los 11 dias del mes de septiembre de 2025.

Carmen E. Mejia B
Mg. Salud Ocupacional
Lic. 469/23

MEJIA BURBANO CARMEN ELISA
Md. Especialista en salud ocupacional
Resolución 469/2023

Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

VANESA GIRALDO TRUJILLO

C.C 1125410039

Asistió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 2674/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Powered by CamScanner

264-2

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	13/02/2026		
Institución educativa: IER Arizona	Sede educativa: IER-Arizona - Sede principal				
Operador: Fopadeso - Rural dispersa					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	187
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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. ha de la ultima fumigación: NO	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O.	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	88 %

Observaciones

Durante la verificación realizada al comedor escolar, se evidencio cumplimiento en las condiciones higiénico sanitaria, se evidencia instalaciones lejos de focos de contaminación, cuenta con buena infraestructura, almacenamiento, procesos de preparación, ensamble y distribución de alimentos, así como en los programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos. No obstante se identifico que no cuenta con certificación vigente del control de plagas; no se evidencia certificación de lavado y desinfección de tanque de almacenamiento de agua; el personal manipulador no dispone de la dotación completa exigida por la normatividad sanitaria; el personal cuenta con toda su documentación al día; no se observa formato PEPS para el control de rotación de alimentos; aunque se evidencia buen almacenamiento de los productos no cuenta con concepto sanitario emitido por el ente de salud. En la verificación de equipos de refrigeración se evidencia que la nevera y el congelador estan en buen estado y funcionamiento; sin embargo se observa que la estufa industrial presenta fuga en una hoguilla, la olla a presión tiene la manija y empaques deteriorados las licuadoras cuentan con encendido directo y varios utensilios de preparación y servido (Vasos, cuchillos, cucharones) presentan desgaste y mal estado. se recomienda mantenimiento correctivo y reposición de elementos deteriorados priorizando aquellos que presentan riesgo para la seguridad y la inocuidad de los alimentos

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Adnan Peña	Nombre: MARIA VICTORIA ASCENCIO ANGULO
Documento: 1124853920	Documento: 41.104.659
Cargo: Interventor	Cargo: RECTORA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 1
VERSIÓN: 08
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	12/02/2026
Institución educativa:	I.E RURAL ARIZONA	Sede educativa:	I.E.R. ARIZONA - SEDE PRINCIPAL.		
Operador:	FUPADESO - rural dispersa.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		187.

Descripcion del menu:	Carne de res en cuadritos guisada con verduras Frijol rojo guisado arroz blanco ensalada de platano maduro cocido Jugo artificial de fruta					No. De Menú: 15
Intercambios	Alimento: N A					
	Motivo del intercambio	N A	Fecha:	N A	Autorizado por:	N. A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú (Raciones de alimento)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse interventorías estas se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N/A.

Durante la visita se evidencia cumplimiento en la preparacion de los alimentos segun el ciclo de menu #15. Se acogen a la guia de preparaciones. El servido esta estandarizado con los utensilios que tienen en el comedor.

- El comedor cuenta con publicidad para promover buenos habitos alimentarios
- No se evidencia desperdicio de alimentos.
- Se observan la totalidad de alimentos para el cumplimiento del ciclo del menu

Alimentos para Aprender

Nombre:	Adriana Mena	Nombre:	MARIA VICTORIA OSPINA
Documento:	1124859420	Documento:	59.814.820
Cargo:	Interventor	Cargo:	RECTORA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DE [illegible]AMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Versión 05

Institución Educativa: I.ER ARIZONA	I.ER. ARIZONA - SEDE PRINCIPAL	ETC: Putumayo	Ciudad/ Municipio: Puerto Caicedo	Acta No: 1	
Dirección:	INSP. ARIZONA		Fecha Visita: 13-02-2026	Hora Inicio: 08:30 Am	
Operador:	Fupadeso - Rural dispersa		No Contrato / Convenio: 021-2026	Hora de terminación: 01:00 Pm	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca: Kalley		Número de menú programado: 15	Se presentaron intercambios:	SI		NO		N/A X
	Gramera	X	Fecha de última calibración:		Número de menú entregado: 15	Presentaron soporte de autorización:	SI		NO		N/A X
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	X	8	10		2	4	X	8	10											

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de res en cuadritos con verdura	45	47	45	44	C	57	56	55	55	C	67	68	67	67	C	75	76	75	75	C	90	89	92	89	C
	Frijol rojo Guisado	48	50	49	48	C	62	60	63	60	C	71	73	72	71	C	84	85	84	83	C	106	106	108	106	C
Cereales	Arroz Blanco	80	82	80	80	C	93	92	93	92	C	116	115	117	115	C	150	151	150	150	C	185	184	186	184	C
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajada de plátano Maduro	30	29	30	29	C	44	45	45	44	C	66	67	69	66	C	82	85	83	82	C	100	99	102	99	C
Ensalada o verdura caliente	Incluida en la proteina																									
Bebida (incluido el lácteo)																										
Fruta	Jugo de tomate de árbol	210	205	200	200	C	200	210	208	200	C	210	210	208	200	C	200	205	203	200	C	200	210	205	200	C
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						5					5					5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0					0					0

OBSERVACIONES:

En la verificación de gramaje se evidencio que el personal manipulador cuenta con utensilios estandarizados para el servido, cumpliendo con el gramaje establecido para cada grupo etareo, cumple con el número de servicio, no se evidencio desperdicios, los alimentos son del agrado de los beneficiarios

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	25	PUNTAJE REAL	25	PORCENTAJE %	100%

2992

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res en cuadritos con verduras	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
frijol rojo guisado	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
arroz blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Tajada de platano maduro	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de tomate de árbol en agua	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	B											

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

267 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER ARIZONA
Sede Educativa:	IER ARIZONA SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO / PUTUMAYO
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	13-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

268 R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.



Foto 2. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.



Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.



Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



Foto 1. Evidencia de la estufa, la licuadora y la olla a presión presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

269 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

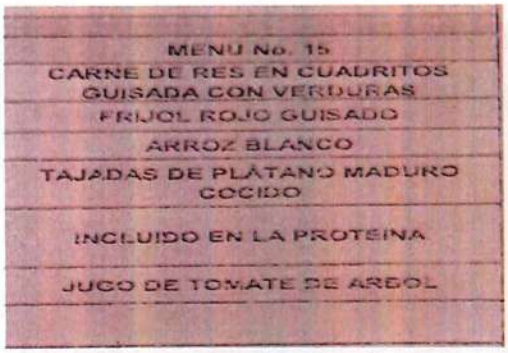


Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



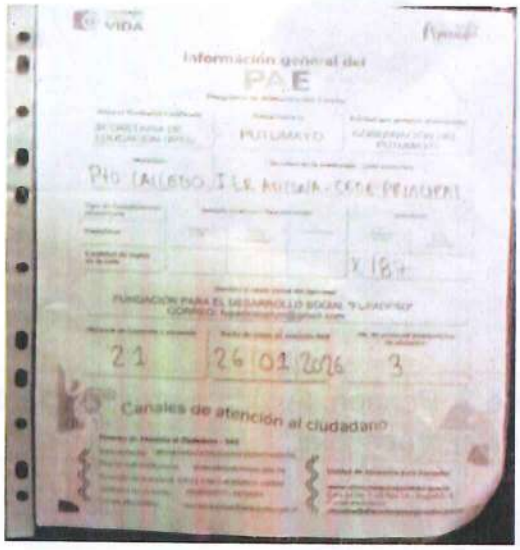
Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).



Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.



Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEO ARIANA
SEDE EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN ARIANA
MES	FEBRERO

270

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X															6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X								X																		6	5
ESTANTERÍAS			X								X																		6	5
REJAS															X														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X														6	5
TECHOS															X															
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X						X																				6	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
SILLAS																													2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X															4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N																	
COLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N																	
SABOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N																	

ANALISIS FISICOQUIMICO
Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. Responsable: Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																													EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	N/A	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																	COMPOSTAJE Y/O ABONO X
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		M		X		X			X		X		X																S	D	

OBSERVACIONES

FIRMA RESPONSABLE: Yenni Rascos

IPS SAMYSALUDS.A.S
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN: 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

EL SUSCRITO MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA IPS SAMYSALUD EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES

CERTIFICA

Que **ISABEL ARAUJO SABOGAL**, identificado con C.C. **1117967422** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

RECOMENDACIONES Y/0 RESTRICCIONES: Lavado frecuentes de manos, durante manipulación de alimentos cabello recogido, uñas cortas y limpias, uso correcto de EPP.

Dado en la ciudad de Mocoa a los 24 dias del mes de Enero de 2026.

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp. Salud Ocupacional
y Medicina Laboral
Lic. 214 - 30/01/26 Rm 1032453794

JUAN CAMILO VALLEJO MORA
Md. Especialista en salud ocupacional
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794

VIGILADO Supersalud

LABORATORIO CLÍNICO

Orden 260206056
Fecha Registro 22/01/2026
Fecha Impresión 24/01/2026

Paciente ISABEL ARAUJO SABOGAL
Documento 1117967422
Sexo Femenino
Telefono

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*
Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

Color *EXAMEN MACROSCOPICO*
Consistencia *Marrón*
Dura
EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana *Normal*
NPI *No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

Tipos de muestra *FROTIS DE*
GARGANTA
COCOS gram positivos *Cantidad Escasa*

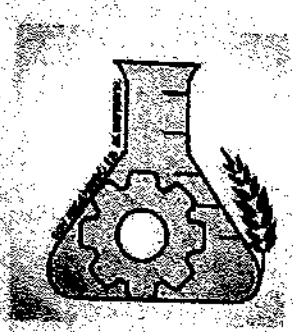
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localización No *UÑA*
se observan *Estructuras compatibles con hongos*

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

Calle 16 # 8 - 31 Barrio Jardin MOCOA PUTUMAYO 3164105096
integralaboratoriodc@gmail.com



Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

ISABEL ARAUJO SABOGAL
C.C. 1117967422

Asistió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 2674/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

292

293 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN-SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo		Fecha de la visita:	16/02/2026	
Institución educativa: CER Maracaibo		Sede educativa: El Porvenir			
Operador: Fupadeso - Rural Cercana					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	50
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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
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
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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 empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento: 73 %

Observaciones

Durante la visita se evidenció que el comedor esta lejos de focos de contaminación, se evidencia adecuadas condiciones de limpieza en áreas, equipos y utensilios; correcta disposición de residuos con recipientes en buen estado; apropiado almacenamiento y manipulación de alimentos; y personal con certificados vigentes y dotación limpia. sin embargo, no se cuenta con plan de saneamiento ni programa de manejo de residuos solidos documentado; no existen procedimientos escritos ni registros que soporten las actividades de limpieza y desinfección y manejo de residuos; no se aplica formato PEPS para la rotación de productos; no se dispone de conceptos sanitario emitido por el ente territorial de salud; no se observa ficha de información del programa; no se evidencia acta de conformación de CAE; se observo uso inadecuado del gorro en el personal manipulador. Se requiere implementar acciones correctivas para asegurar el cumplimiento normativo y trazabilidad. En verificación de equipos de refrigeración se evidenció buen funcionamiento de la nevera, sin embargo la manipuladora refiere que funciona con intermitencia, por lo que se requiere mantenimiento preventivo. En verificación de la estufa se observa que la llama de los quemadores es baja, haciendo que el proceso de preparación sea lento, se requiere mantenimiento preventivo y correctivo, para así mejorar las condiciones de funcionamiento y asegurar condiciones eficientes durante la preparación de los alimentos

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
	Oscar O. Melo
Nombre: Adrian Peña	Nombre: Oscar O. Melo
Documento: 1124853920	Documento: 5346683
Cargo: Interventor	Cargo: Rector

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 1
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	puerto Caicedo	Fecha de la visita:	16/02/26
Institución educativa:	CER MANACACIBO	Sede educativa:	EL PORVENIR.		
Operador:	FUPADESO - RURAL CERCANA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servidos:	50
		X			

Descripción del menú:	Tortilla de huevo, arveja guisada, Arroz blanco, Papas a la francesa, ensalada de repollo, zanahoria y mango, agua de panela con leche, Porción de fruta: Naranja					No. De Menú: 16
Intercambios	Alimento: N.A					
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:	N.A	Autorizado por:	N.A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) n/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres) 29	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	NC
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A

Se Verifica Cumplimiento de los Criterios evaluados, evidenciándose disponibilidad total de materias primas conforme a las minutas establecidas, se Corresponde con el menú programado y cumplimiento de las especificaciones técnicas en porciones y componentes, los equipos y utensilios Se encuentran adaptado y en condiciones adecuadas para la preparacion de alimentos.
Se identifica incumplimiento en el horario establecido del Servicio, por solicitud de los padres de familia; no obstante el director de la Institución Se compromete a realizar el ajuste para dar Cumplimiento a los lineamientos del programa El criterio no evaluado no aplica ya que no Se evidencio desperdicio de alimentos.

Alimentos para Aprender

Nombre:	Arlyen Peña	Nombre:	Oscar O. Melo
Documento:	1124853920	Documento:	5346682
Cargo:	Interventor.	Cargo:	Rector

COLOMBIA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROG' E ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Versión 05

Institución Educativa	Cel Maracaibo - El porvenir	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo	Acta No:	1
Dirección:	Inspección Puerto San Pedro			Fecha Visita:	16-02-2026	Hora inicio:	8:00 am
Operador:	Fupadesa - Rural Cercano			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	2:20 Am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Kalley	Numero de menú programado	16	Se presentaron intercambios	SI	No X	NA
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización	SI	No	NA X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 X 9 / 2 4 6 8 10				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 X 9 / 2 4 6 8 10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Tortilla de huevo	50	51	50	50	C	50	52	50	C	50	50	52	50	C											
	Arveja Cocida	48	47	49	48	C	61	60	60	C	72	73	72	71	C											
Cereales	Arroz Blanco	80	81	80	80	C	93	92	92	C	116	115	115	115	C											
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa a la francesa	20	22	21	20	C	22	24	22	C	37	38	37	37	C											
Ensalada o verdura cocinada	Repollo Zanahoria Mango	30	30	31	30	C	42	40	40	C	40	40	40	40	C											
Bebida (incluido el lácteo)	Agua de panela preparada	205	200	208	200	C	209	201	200	C	200	210	200	200	C											
Fruta	Naranja	80	85	85	60	C	80	81	60	C	85	80	87	60	C											
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						7				7				7												
NO CUMPLE						0				0				0												

OBSERVACIONES

En verificación de gramaje, las porciones cumplen con las cantidades establecidas para los grupos etareos priorizados, acorde a los Lineamientos técnicos, De igual manera, las preparaciones presentan adecuadas características organolépticas (color, olor, sabor, textura), evidenciando calidad en el proceso de elaboración.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	21	PUNTAJE REAL	21	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Tortilla de Huevo	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arveja Guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz Blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papas a la francesa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
ensalada de repollo, zanahoria y mango	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
agua de panela con leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
porcion de Fruta: Naranja	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

276 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER MARACAIBO
Sede Educativa:	EL PORVENIR
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO/ PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	16-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

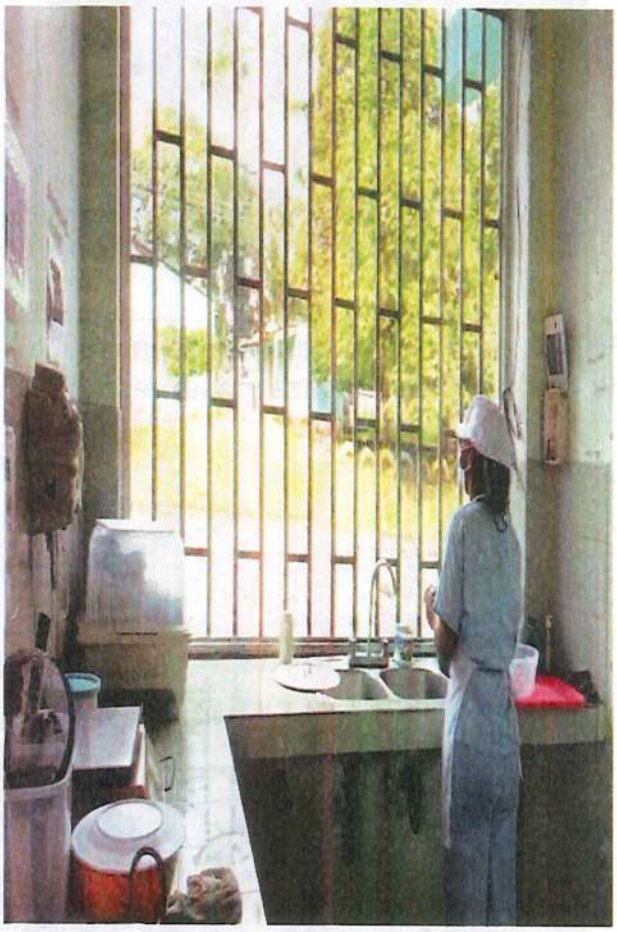


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.

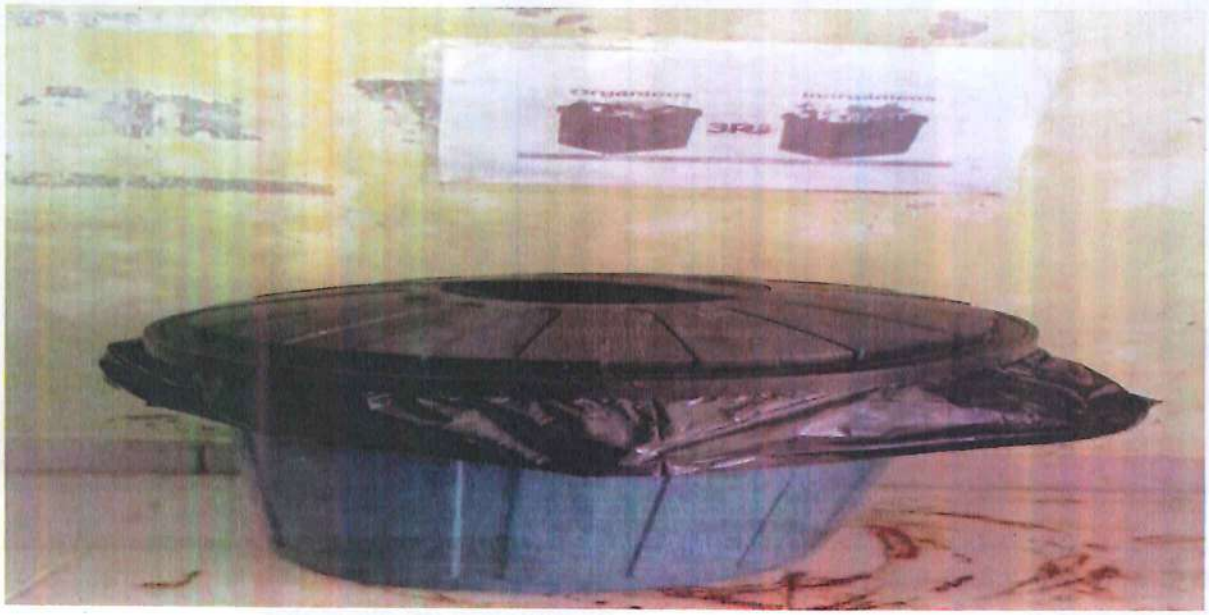


Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

277 R

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2.** Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



Foto 1. Evidencia de la estufa industrial que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita. (Llama baja)

278 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

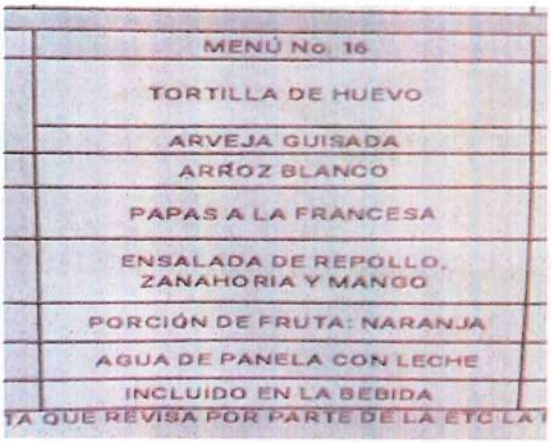


Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÒN SOCIAL	
NO SE OBSERVO	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206021**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

279 R

Paciente	SANDRA PATRICIA PEREZ CAICEDO	**Sexo**	Femenino
Documento	1125411820	**Telefono**	

Empresa	*I.P. S SAMYSALUD*
Servicio	*Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Puplampu
Bacteriólogo
C.C. 1063814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

Color	*EXAMEN MACROSCOPICO*
Consistencia	*Marrón*
	Dura
	EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana	*Normal*
NPI	*No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

Juan Carlos López Puplampu
Bacteriólogo
C.C. 1063814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

Tipos de muestra	*FROTIS DE*
GARGANTA	
COCOS gram positivos	*Cantidad Escasa*

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localización No	*UÑA*
se observan	*Estructuras compatibles con hongos*

Juan Carlos López Puplampu
Bacteriólogo
C.C. 1063814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

Calle 16 # 8 - 31 Barrio Jardin MOCOA PUTUMAYO 3164105096
integralaboratoriodc@gmail.com

EL SUSCRITO MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA IPS SAMYSALUD EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES

CERTIFICA

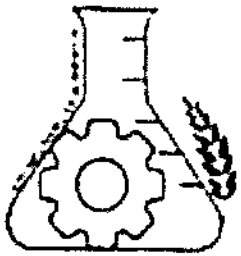
Que **SANDRA PATRICIA PEREZ CAICEDO**, identificado con CC **1125411820** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos. y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

RECOMENDACIONES Y/0 RESTRICCIONES: Lavado frecuentes de manos, durante manipulación de alimentos cabello recogido, uñas cortas y limpias, uso correcto de EPP.

Dado en la ciudad de Mocoa a los 24 dias del mes de Enero de 2026.

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp Salud Ocupacional
Medicina Laboral
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794

JUAN CAMILO VALLEJO MORA
Md. Especialista en salud ocupacional
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794



Q.A Leidy Becerra

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Quimica de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

SANDRA PATRICIA PEREZ CAICEDO
C.C. 1125411820

Asistió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 2674/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

280

281 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo			Fecha de la visita:	12-02-26
Institución educativa:	IE José Antonio Galán	Sede educativa:	Preesc. Puerto Caicedo		
Operador:	Fupadeso - Urbano				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	64
		X			

Condiciones higiénico sanitarias	Calificación
Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3 Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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
Programa de Limpieza y Desinfección — **Plan de saneamiento**	
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, manejo 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 Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Control de plagas	
11 Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. 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: N.O	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13 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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Abastecimiento de agua	
17 Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
Personal manipulador	
20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21 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
22 Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23 Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24 Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25 Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26 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
27 El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
	N.O

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
	VERSIÓN: 03
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas organolepticas de cada producto.	N.O
30	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).	NO
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos; en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comite de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones

Se verifican adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en las áreas de almacenamiento preparación y servido, con orden, limpieza y mantenimiento acorde a lo requerido. Se dispone de elementos de higiene, se aplican protocolos de limpieza y desinfección, el personal manipulador cuenta con dotación reglamentaria, cuenta con documentación vigente y aplica buenas practicas de manufactura durante la operación. Las materias primas estan almacenadas adecuadamente con rotulación y con caracteristicas organolépticas en buen estado; No se evidencia Formato de control de Primeros en entrar Primeros en Salir PEPS, para la rotación de los alimentos almacenados y no se observa concepto sanitario emitido por la autoridad Competente. No Cuenta con certificado de fumigación ni de lavado de tanques de almacenamiento de agua. Se verifico funcionamiento de equipos, observando que la nevera funciona con normalidad, pero la manipuladora manifiesta que su funcionamiento es intermitente. Se recomienda realizar mantenimiento preventivo y correctivo para asegurar la conservación de los productos perecederos; la licuadora del comedor no esta en funcionamiento, no tiene cuchillas fueron retiradas por mal estado; en el momento se cuenta con una licuadora de propiedad de la manipuladora, se recomienda mantenimiento correctivo, para continuar brindando un servicio de calidad y Cumplimiento Segun los lineamientos de programa.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Adrian Peña	Nombre: Shirley Emilce Martinez
Documento: 1124853920	Documento: 1124974443
Cargo: Interventor	Cargo: Docente Apoyo

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 1
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	17/02/2026
Institución educativa:	Jose Antonio Galan.	Sede educativa:	Preesc Puerto Caicedo		
Operador:	Fupadeso - Urbana				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
				67

Descripción del menú:	Pechuga apanada, arroz con pimentón, Papa guisada ensalada de repollo, tomate, Pepino, zanahoria y Limon, Jugo de tomate de árbol.					No. De Menú 17
Intercambios	Alimento:	N.A				
	Motivo del intercambio:	N.A	Fecha:	N.A	Autorizado por:	N.A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres) 34	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A

Se verifico la totalidad de materia prima disponible con el número de complementos programados, así como la concordancia del Menú Servido con el ciclo de menú aprobado. El tamaño de la porción esta estandarizado y acorde al grupo etario atendido El menú entregado corresponde al programado y se ejecuta conforme a las especificaciones técnicas establecidas. Las preparaciones presentan caracteristicas organolépticas adecuadas, con buena apariencia a la vista de los beneficiarios, se cuenta con elementos estandarizados para servido y preparacion. Se cumple con el horario de servido y preparación, La aceptabilidad del alimento es adecuada y el desperdicio en la etapa de consumo es bajo.
No se evidencia, ni reporta hallazgos que afecten el cumplimiento del componente alimentario durante la verificacion

Alimentos para Aprender

Nombre:	Adrian Pena	Nombre:	Shirley Martinez
Documento:	1124853920	Documento:	1124841443
Cargo:	Interventor	Cargo:	Docente Aula



COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa:	I.E José Antonio Galan - Preescolar Puerto Caicedo	etc	Putumayo	Ciudad/Municipio:	Puerto Caicedo	Acta No:	1
Dirección:	B/ José Antonio Galan			Fecha Visita:	19-02-2026	Hora Inicio:	08:30 Am
Operador:	Fupadeso - Urbano			No Contrato / Convenio	021 - 2026	Hora de terminación:	01:00 Pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Kalley	Número de menú programado	19	Se presentaron intercambios	SI	X	NO	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	SI		NO	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 2	3 4	X 6	7 8	9 10		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 2	3 4	X 6	7 8	9 10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento Alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga asada	34	33	34	33	C																				
Cereales	Arroz con Pimentón	80	81	81	80	C																				
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa Guisada	36	37	36	35	C																				
Ensalada o verdura cocinada	Repollo Tomate Apio Zanahoria Limón	30	32	30	30	C																				
Bebida (incluido el lácteo)																										
Fruta	Jugo de Tomate de árbol	205	208	203	200	C																				
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Fruta s																										
Postre																										
CUMPLE						5																				
NO CUMPLE						0																				

OBSERVACIONES:

Durante la verificación de gramaje se evidencio cumplimiento con el servido, se observa que el comedor cuenta con utensilios estandarizados para el servido y de cumplimiento al gramaje establecido para el grupo etareo, los alimentos preparados cuentan con las caracteristicas organolepticas optimas para el consumo de los beneficiarios, no se observa desperdicio

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	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%

2 8 2

5

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga apanada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con pimenton	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
papa cuisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de repollo, tomate, pepino, zanahoria y limón	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de tomate de árbol	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

284 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE JOSE ANTONIO GALAN
Sede Educativa:	PREESC PUERTO CAICEDO
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO/ PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	17-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.



Foto 2. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.



Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.



Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

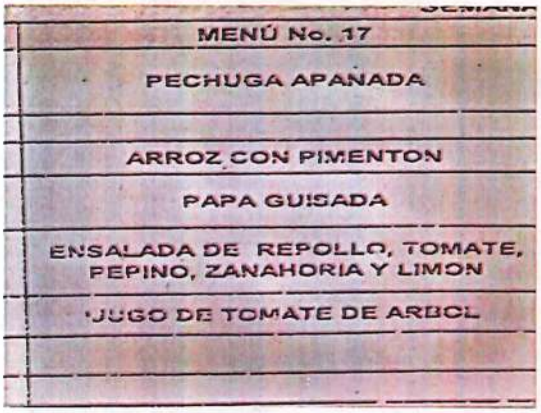
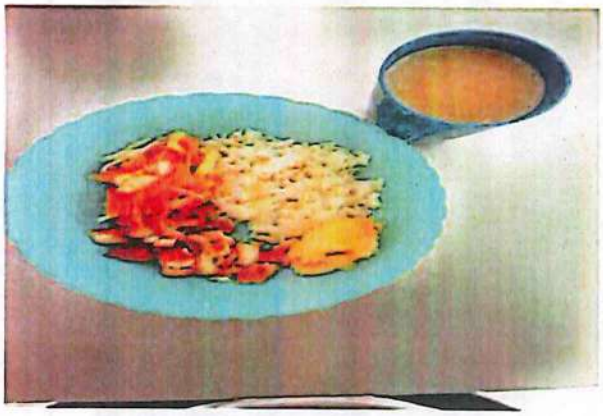
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



Foto 1. Evidencia de **licuadora** que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

286 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

GESTIÒN SOCIAL

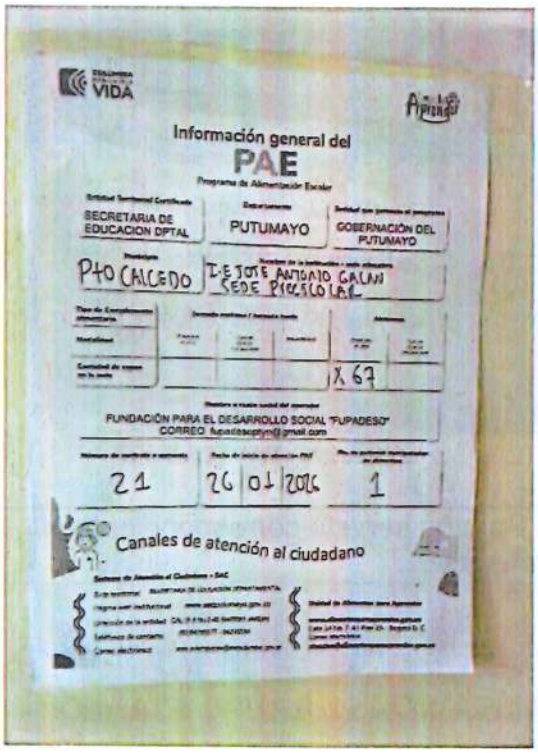


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

HOJA DE CAMPO CONTROL Y VERIFICACION

287

MUNICIPIO	PUERTO CAICEDO
INSTITUCION EDUCATIVA	I.E. JORGE ANTONIO GALAN - Sede PREESCOLAR
SEDE EDUCATIVA	PREESCOLAR

MES: FEBRERO

DIA	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	TOTAL ASISTENCIA	TOTAL INASISTENCIA
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		

NUMERO DE ACTIVIDADES DE [illegible] CON [illegible]

COMPONENTE

	X X X X X	X X X X X	X X X X X
	X X X X X	X X X X X	X X X X X
	X	X	X
	X	X	X
		X	
		X	
		X	
		X	
		X	
	X X X X X	X X X X X	X X

NUMERO DE [illegible] EVALUADOS NOMINALMENTE

	X	X	X

MENUS

	X X X X X	X X X X X	X X

LAVADO DE TANQUES Y/O ALJIBE

TANQUE LAVADO		FECHA LAVADO	
ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICOS: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA [illegible] Normal: Color, olor, sabor y aspecto Anormal (mal olor, turbio, mal sabor)

	N N N N N	N N N N N	N N

ANALISIS FISICO-QUIMICOS

Nota: De formarse cloro permanente y alto, cloro, [illegible] inmediatamente para el cloro residual [illegible] Anotar las condiciones de salubridad del agua por parte del Ente Competente

[illegible]	- - - - -	- - - - -	- - -	
[illegible]	- - - -	- - - -	- -	

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Cuando se encuentre alguna evidencia o presencia de plagas, [illegible] de dicho [illegible] Se anota especificar en la casilla de [illegible] Responsable | FECHA DE [illegible]

	NO	NO	
	NO	NO	

CONTROL DE [illegible]

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA										OBSERVACIONES
	[illegible]		[illegible]		[illegible]					
[illegible] DE RECOLECCION	X		X		X					COMPOSTAJE Y/O ABONO

[illegible]

Nohelia Trujillo

LABORATORIO CLÍNICO

Orden 260206051 288 R
Fecha Registro 22/01/2026
Fecha Impresión 24/01/2026

Paciente	NOHELIA TRUJILLO ERAZO	**Sexo**	Femenino
Documento	39841622	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*
Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Puglowy
Bacteriólogo
C.C. 1061814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción. 22/01/2026
Fecha Validación. 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
COPROLOGICO

Color *EXAMEN MACROSCOPICO*
Consistencia *Marrón*
Dura
EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana *Normal*
NPI *No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

Juan Carlos López Puglowy
Bacteriólogo
C.C. 1061814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción. 22/01/2026
Fecha Validación. 24/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

Tipos de muestra *FROTIS DE*
GARGANTA
COCOS gram positivos *Cantidad Escasa*

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localización No *UÑA*
se observan *Estructuras compatibles con hongos*

Juan Carlos López Puglowy
Bacteriólogo
C.C. 1061814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción. 22/01/2026
Fecha Validación. 24/01/2026

IPS SAMYSALUDS.A.S
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN: 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

EL SUSCRITO MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA IPS SAMYSALUD EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES

CERTIFICA

Que **NOHELIA TRUJILLO ERAZO**, identificado con CC **39841622** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos. y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

RECOMENDACIONES Y/0 RESTRICCIONES: Lavado frecuentes de manos, durante manipulación de alimentos cabello recogido, uñas cortas y limpias, uso correcto de EPP.

Dado en la ciudad de Mocoa a los 24 dias del mes de Enero de 2026.

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp Salud Ocupacional
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794

JUAN CAMILO VALLEJO MORA
Md. Especialista en salud ocupacional
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794

Direccion Barrio Villa Natala. Celular 3103891050 -Telefono 4204779
Emaipssamysalud@hotmail.com- Mocoa - Putumayo

VIGILADO Supersalud

Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

NOHELIA TRUJILLO ERAZO
C.C. **39841622**

Asistió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 2674/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

82

290 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita: 20/02/2026

Institución educativa:	I.E José Antonio Galan	Sede educativa:	ESC URB Mix Puerto Caicedo
Operador:	fupadeso - Urbano		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	401
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O.	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O.	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1.
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NA
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	88 %

Observaciones

De acuerdo con la verificación realizada al Servicio de complemento preparado en sitio se evidencio Condiciones favorables en cuanto a infraestructura, higiene y Operación del servicio. El área de preparación de alimentos se encuentra aislada de focos de insalubridad, con accesos limpios y adecuados, El área de preparación cumple con las condiciones higienico sanitarias, se aplica protocolo de limpieza y desinfección, se registran los formatos. Las instalaciones se observan libres de plagas. En cuanto a manejo de documentación no se evidencia certificación de fumigación, en cuanto a manejo de residuos solidos, no cuentan con recipientes para la recolección de basuras o residuos solidos. No cuenta con certificación de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua en cuanto almacenamiento cuentan con buen espacio de almacenamiento permitiendo organizar de acuerdo a Propiedades y caracteristicas. No cuenta con formato de control PEPS los alimentos cuentan con su debido rotulado y etiquetado. No se evidencia concepto sanitario emitido por la autoridad de Salud.
Las manipuladoras manifiestan que las estufas no funcionan correctamente, se verifica y los quemadores requieren mantenimiento correctivo, para su debido funcionamiento.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Ana Carvajal M.	
Nombre: Ana Lilia Carvajal M.	Nombre: Hugo H. Solis Restrepo
Documento: 69.006.925	Documento: 4.723.706.678
Cargo: Rectora	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 1
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Puerto Caicedo | Fecha de la visita: 20/02/2026

Institución educativa: I.E José Antonio Galan | Sede educativa: Esc Urb Mix. Puerto Caicedo

Operador: FUPACESO - URBANA

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		401

Información de las sedes entregas

Descripción del menú: Caine de cerdo a la plancha, Lentejas guisadas, Arroz Blanco, tajadas de platano Maduro Cocido, Ensalada de tomate pepino, Cebolla, Limón, naranjada de panela. | No. De Menú: 20

Intercambios: Alimento: Limón Por Naranja | Motivo del intercambio: Desabastecimiento | Fecha: 13-02-2026 | Autorizado por: Interventoria

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Revisión menús Enfoque y porción

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	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 (Remisiones de víveres) 351	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A

Observaciones:

En la verificación de materias primas se evidencio que cuenta con la totalidad de productos para la preparación de los complementos correspondientes para la proxima semana, cuenta con las respectivas remisiones de viveres, cumple con el ciclo de menus establecido, los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación cumplen con el horario establecido para la distribución de los complementos, cuentan con elementos estandarizados para servido y preparación, se evidencia el intercambio de limón por naranja en la preparación.
Los alimentos son agradables al consumo de los beneficiarios se cuenta con el servido completo para los complementos servidos.
El intercambio de limón por naranja esta urabilizado por la Interventoria.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Ana Lilia Carvajal M	Nombre: Hugo H. Valencia Restrepo
Documento: 69006925	Documento: 7.722.305.678
Cargo: Rectora	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGR[illegible]E ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Versión 04

Institución Educativa	José Antonio Galán - ESC. URB MIX PUERTO CAICEDO	ETC	PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	PUERTO CAICEDO
Dirección:	B/ Santa Barbara			Fecha Visita:	20-02-2026
Operador:	Fupadeso. Urbano			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No:	1	Hora inicio:	07:30 AM	Hora de terminación:	12:30 PM	Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Kalley	Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios	SI X	No	N/A	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	20	Presentaron soporte de autorización	SI X	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	X	8	10		2	4	X	8	10												

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de cerdo a la plancha						33	35	33	33	C	48	46	49	44	C										
	Lentejas Guisadas						62	60	61	60	C	72	71	71	71	C										
Cereales	Arroz Blanco						93	92	94	92	C	120	116	118	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	tajadas de plátano maduro cocinado						45	46	44	44	C	70	67	68	66	C										
Ensalada o verdura caliente	tomate pepino cebolla Limón						40	42	40	40	C	48	45	42	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Naranjada de panela						205	208	200	200	C	210	205	200	200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											C					C										
NO CUMPLE											e					e										

OBSERVACIONES:

Se evidencia entrega del menú N°20 en el cual se da cumplimiento en servido, gramaje de acuerdo a grupos etareos, buena presentación y caracteristicas organolépticas.
Cuentan con utensilios de servido estandarizados.
Se observa intercambio a limón por naranja, viabilizado por interventoria

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100 %

P 3 D

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de Cerdo a la plancha	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Lentejas guisadas	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz Blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Tajada de platano madoro cocido	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona, limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Naranjada de panela	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
	P											

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

293 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE JOSE ANTONIO GALAN
Sede Educativa:	ESC URB MIX PUERTO CAICEDO
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO/PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	20-06-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

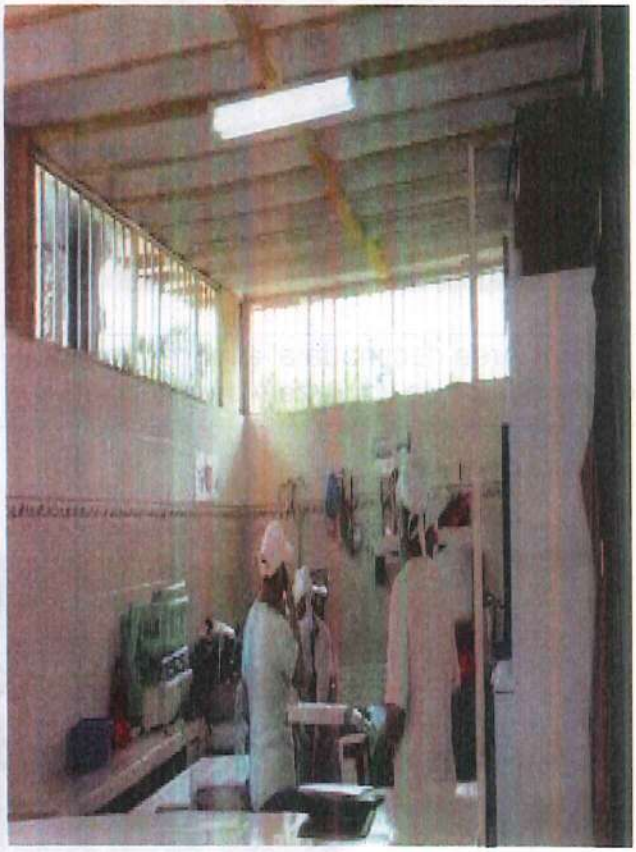


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

294R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.



Foto 2. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.



Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.



Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

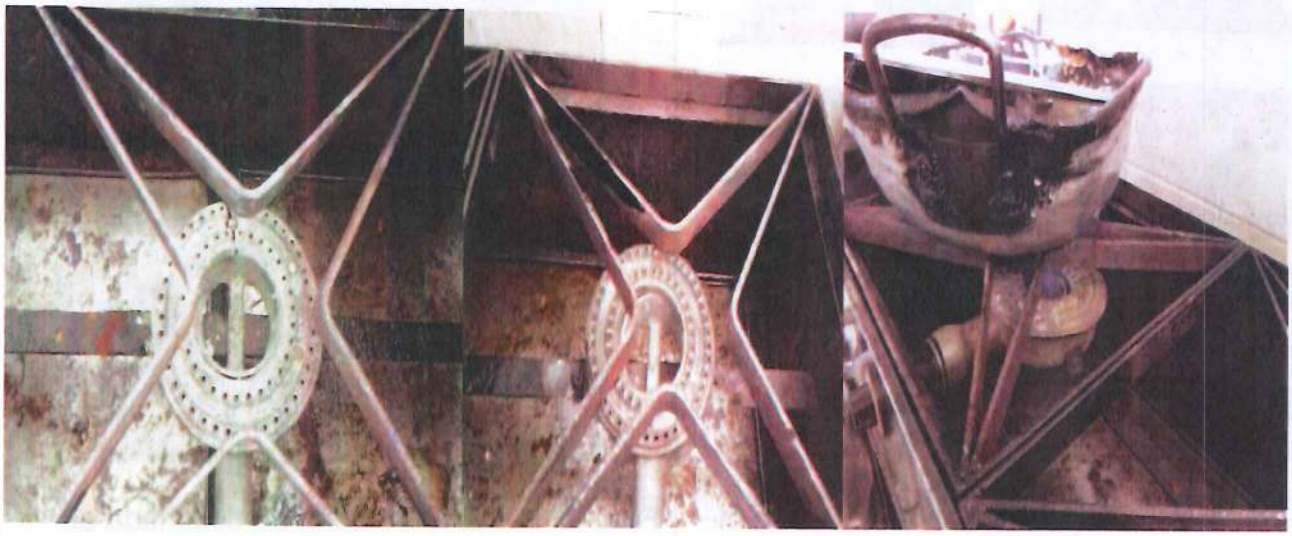
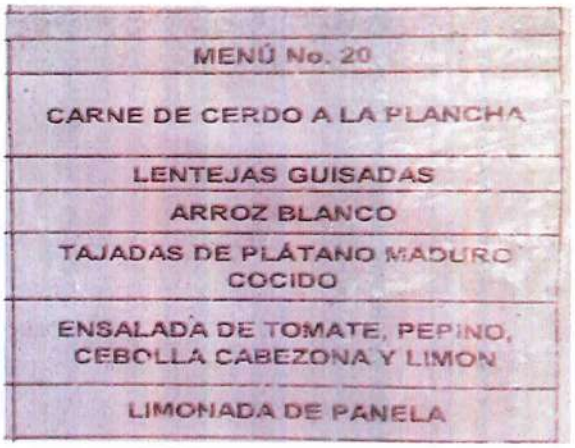


Foto 1. Evidencia de estufa que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

295 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2**. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
	
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).
NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

NO SE OBSERVO DESPERDICIOS

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ____ kg.

GESTIÒN SOCIAL

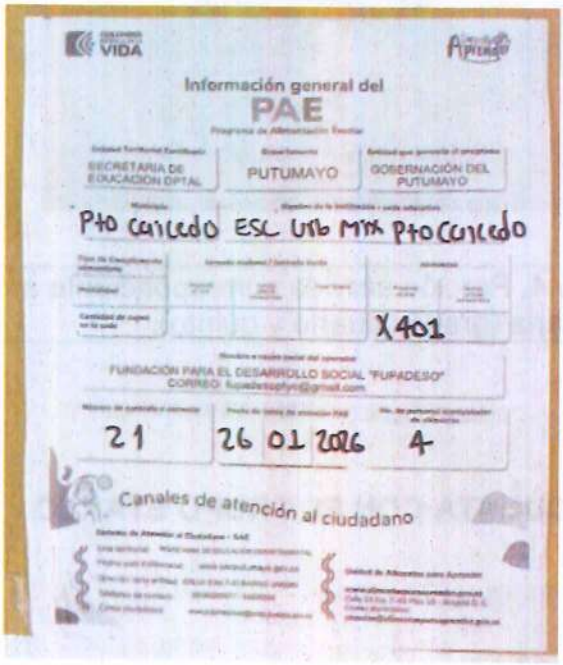


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

PUTUMAYO

296

MUNICIPIO	PTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E JOSE ANTONIO GALAN
SEDE EDUCATIVA	ESCUELA URBANA MIXTO
MES:	FEBRERO

DÍA	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	Total
FECHA	1	X	X	X	X	X	7	8	X	15	X	15	X	14	15	X	X	X	X	X	21	22	23	24	25	26	27	28	Cuadro Limpio y en el agua	Número (cm)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESAS Y COCINA TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR PISOS COCINA PISO AREA ALMACENAMIENTO PISO AREA COMEDOR DE NIÑOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X									
PRIMER Y ENLAVE		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X									
LAVADO DE RECIPIENTES DE ALIMENTOS				X						X								X											
ESTANTERIAS				X						X								X											
MUROS														X															
PAREDES COCINA AREA ALMACENAMIENTO AREA COMEDOR														X															
TECHO														X															
LAVADO PUERTAS VENTANAS														X															
PISOS COCINA AREA COMEDOR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X									

SOPORTE DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - REFRIGERACIÓN

[illegible]			X						X								X												
CONGELADOR																													
[illegible]																													

MESAS

EXISTE PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN CASO DE FALLA DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X									

CONTROL LAVADO DE ASEO

LAVADO DE TANQUE Y/O ASEO	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ASEO		FECHA LAVADO	

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN A: Normal A: Anormal Normal: Sin olor sin color sin sabor Anormal (mal olor turbio, mal sabor)

		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N									

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio) dando las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente

PH (6.5 - 9.0)		-	-	-	-			-	-	-	-	-			-	-	-	-	-									
Cloro (0.3 - 2ppm)		+	-	-	-			-	-	-	-	-			-	-	-	-	-									

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidencia presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de [illegible] Manipulación de alimentos

[illegible]			NO											NO															
[illegible]			NO											NO															

CENTRAL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA				EMPRESA ENCARGADA DE LA RECOLECCIÓN:																									
[illegible]																													
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		X		X		X		X		X																			

[illegible]: Astrid Meneses

Powered by CamScanner

297-R

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**250311074**
Fecha Registro	11/03/2025
Fecha Impresión	14/03/2025

Paciente MARIA YOLANDA ROSERO RIASCOS
Documento 39841577
Sexo Femenino
Telefono

Empresa *I.P.S SAMYSALUD*
Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia
INMUNOLOGÍA				
SEROLOGIA (PRUEBA NO TREPONEMICA)		No reactivo		

Validado Por:

Fecha Recepción: 11/03/2025
Fecha Validación: 14/03/2025

PARASITOLOGÍA

COPROLOGICO

	EXAMEN MACROSCOPICO
Color	*Marrón*
Consistencia	*Dura*
	EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana	*Normal*
NPI	*No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

Validado Por:

Fecha Recepción: 11/03/2025
Fecha Validación: 14/03/2025

MICROSCOPÍA

Calle 16 # 8 - 31 Barrio Jardin MOCOA PUTUMAYO 3164105096 integralaboratoriodc@gmail.com

IPS SAMYSALUDS.A.S
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

EL SUSCRITO MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA IPS SAMYSALUD EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES

CERTIFICA

Que **MARIA YOLANDA ROSERO RIASCOS**, identificado con CC. 39841577 presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

RECOMENDACIONES Y/O RESTRICCIONES: Lavado frecuente de manos y uso correcto de EPP

Dado en la ciudad de Mocoa a los 11 dias del mes de marzo de 2025.

Medico Ocupacional

MARTHA LUCIA VALENCIA OSORIO
Md. Especialista en salud ocupacional
Resolución: 562/07/11/2018

Direccion Barrio Villa Natalia, Celular 3103891050 -Telefono 4204779
Emaipssamysalud@hotmail.com- Mocoa - Putumayo

VIGILADO Supersalud

Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Quimica de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

MARIA YOLANDA ROSERO RIASCOS
C.C. **39841577**

Asistió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 2674/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: PUERTO CAICEDO Fecha: 09/03/2025

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

8017

299 R

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	ACTA No. 1 VERSIÓN: 03 CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	23/02/2026		
Institución educativa:	CER VILLAFLOR		Sede educativa:	ESC RUR MIX CAUCUITA			
Operador:	FUPADESO - RURAL DISPERSO						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	2		
		X					

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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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
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, manaje 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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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 última fumigación:	0
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en canidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	0
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

Colombia Vida · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	ACTA No. 1 VERSIÓN: 03 CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, servido y consumo		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NA
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	88 %

Observaciones

En la visita se evidencio cumplimiento de las condiciones higiénico-Sanitarias requeridas, la institución se encuentra a lejada de foco de contaminación, el comedor cuenta con plan de saneamiento, programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos, no obstante, no se evidencio certificación vigente de fumigación. Dispone de tanque de almacenamiento de agua en condiciones adecuadas pero sin soporte documental de lavado y desinfección; el personal manipulador cuenta con dotación completa y documentación requerida vigente. En cuanto almacenamiento, se evidencio las materias primas almacenadas en recipientes con tapa segun sus caracteristicas, No obstante la institución no cuenta con fluido electrico por lo tanto no cuentan con equipos de refrigeracion, no se logro evidenciar almacenamiento de proteinas por lo que se indago a la docente de aula, quien manifesto que los productos carnicos llegan a diario en optimas condiciones, proporcionando asi el complemento a los beneficiarios sin ningun contratiempo.
No se observa formato PEPS, no se cuenta con concepto sanitario emitido por el ente de salud. (uenta con ficha tecnica de information, acta de comite escolar (CAE); se evidencia mecanismos de atencion SPQR en el comedor.

Alimentos para Aprender

Nombre:	Adrian Deng	Nombre:	Martha Cecilia M.G
Documento:	1124853920	Documento:	34650700
Cargo:	Interventor	Cargo:	Docente.

300

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 1
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - MUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	23/02/26
Institución educativa:	CER VILLAFLOR	Sede educativa:	ESC RUR MIX CAUCHITA		
Operador:	EUPADESO-RURAL DISPERSO				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	2
		X			

Descripción del menú:	Huevos pericos, frijol rojo guisado, arroz con zanahoria, papas a la francesa, ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón, porción de fruta: Naranja, fresco de avena (incluir leche)					No. De Menú	1
Intercambios	Alimento:	N.A					
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:	N.A	Autorizado por:	N.A	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presencarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A

Durante la visita de verificación al comedor escolar, se evidencia Cumplimiento total en el servicio. El menú ejecutado corresponde a lo programado y aprobado, con porciones estandarizadas según el Grupo etareo. los alimentos presentan adecuadas caracteristicas Organolépticas buena presentación y condiciones higiénico-Sanitarias óptimas. La distribución se realiza en los tiempos establecidos, sin retrasos, garantizando un servicio seguro y de Calidad para los beneficiarios. no se evidencia desperdicios de los alimentos. En cuanto a las materias primas se observan productos no perecederos en las cantidades adecuadas para el cumplimiento del servicio, no se logra evidenciar el almacenamiento de los proteicos. la docente de aula refiere que el Operador las hace llegar a diario y en buenas condiciones. Se Observa Cumplimiento en el servicio.

Alimentos para Aprender

Nombre:	Aymar Pena	Nombre:	Martha cecilia MG
Documento:	1121853920	Documento:	39450102
Cargo:	Interventor	Cargo:	Docente

301 R

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

Colombia Potencia de la Vida · Educación · Gobernación del Putumayo — Versión 04

Institución Educativa	CER VILLAFLOR - ESC RUR MIX CAUQUITA	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Acta No:	1				
Dirección:	V/ El Cauquita			Fecha Visita:	23-02-2026
Hora inicio:	08:30				
Operador:	Fupadeso - Rural dispersa			No Contrato / Convenio	021-2026
Hora de terminación:	12:30				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Kalley	
	Gramera	X	Fecha de última calibración		
Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios	SI	NO X	N/A
Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	SI	NO	N/A X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Huevos Pericos						51	52		50	C															
	Fríjol rojo						63	62		60	C															
Cereales	Arroz con Zanahoria						96	93		92	C															
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papas a la Francesa						26	24		22	C															
Ensalada o verdura caliente	Tomate Pepino Zanahoria Limón						42	42		40	C															
Bebida (incluido el lácteo)	Fresco de Avena Leche						215	210		200	C															
Fruta	Naranja						150	155		100	C															
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											7															
NO CUMPLE											0															

OBSERVACIONES:
Durante la verificación de gramaje se evidenció que hay estandarización en el proceso de servido, los alimentos presentan óptimas características organolépticas, el número de complementos servidos coinciden con la priorización. Se sirven los 2 complementos los cuales son de agrado de los beneficiarios focalizados.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	7	PUNTAJE REAL	7	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Huevos pericos	B	B		B	B		B	B		B	B	
Frijol rojo Guisado	B	B		B	B		B	B		B	B	
Arroz con Zanahoria	B	B		B	B		B	B		B	B	
Papas a la francesa	B	B		B	B		B	B		B	B	
Ensalada de Tomate, Pepino, Zanahoria, Limón	B	B		B	B		B	B		B	B	
Fresco de Avena (incluir Leche)	B	B		B	B		B	B		B	B	
Porción Fruta: Naranja.	B	B		B	B		B	B		B	B	

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

302 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER VILLAFLOR
Sede Educativa:	ESC RUR MIX CAUQUITA
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO/ PUTUMAYO
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	23-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

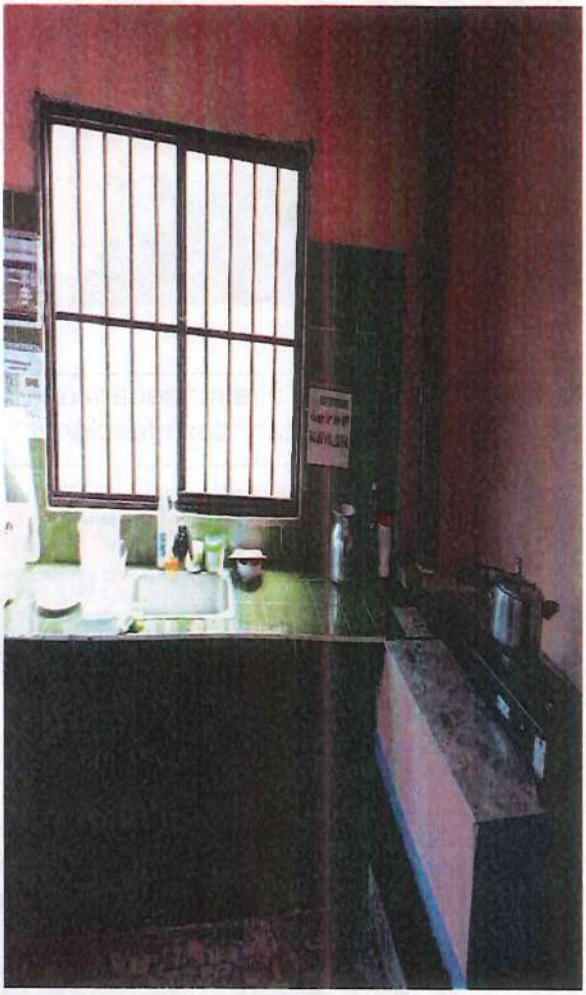


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

303 R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.



Foto 2. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

NO OBSERVADO	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO
NO APLICA
Foto 1. Evidencia de **ESPECIFICAR EL EQUIPO** que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

304R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 1
HUEVO PERICO
FRIJOL ROJO GUISADO
ARROZ CON ZANAHORIA
PAPAS A LA FRANCESA
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA Y LIMON
PORCIÓN DE FRUTA: NARANJA
FRESCO DE AVENA (INCLUIR LECHE)

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).

Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÒN SOCIAL

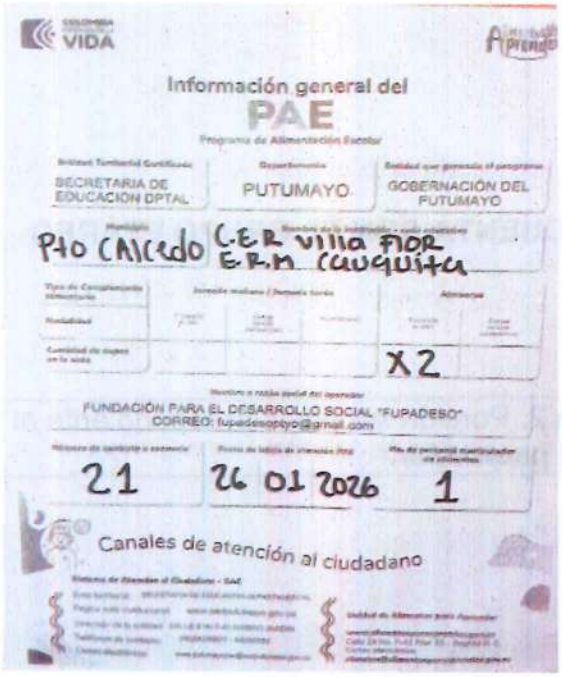


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN DE PUTUMAYO

305

MUNICIPIO	Pto Caicedo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E.D. Villa Flor
SEDE EDUCATIVA	E.R.M Cauyoita

MES: FEBRERO — 2025

DIA	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	CLORO (ml) x lt de agua	TIEMPO (min)
FECHA	1	X	X	X	X	X	7	8	X	X	X	X	X	14	15	X	X	X	X	X	28	21	22	X	24	25	26	27	28		

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (MARQUE CON X SEGUN LA LABOR REALIZADA)

	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X								
	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X								
			X							X							X							X						
			X							X							X							X						
													X																		
													X																		
													X																		
													X																		
	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X								

ESQUEMA DE DESINFECCION - CONCENTRACION - PREPARACION

	X					X					X					X														

MANEJO

	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X								

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO
	ALJIBE		FECHA LAVADO

ANALISIS ORGANOLEPTICO MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN (Olor: Normal (N) o Anormal (A) Normal (N) o Anormal (A) Sabor: Normal (N) o Anormal (A) Apariencia: Normal (N) o Anormal (A) Color: Normal (N) o Anormal (A) Anormal (mal olor, turbio, mal sabor)

	N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N								

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica unicamente para el caso urbano de la Institución) Los demas deberan ser diligenciados por parte del fontanero

pH (6.5 a 9)	-	-	-	-	-			-	-	-	-	-			-	-	-	-	-			-								
Cloro (0.1 - 2) p.p.m	-	-	-	-	-			-	-	-	-	-			-	-	-	-	-			-								

Nota: Cuando se presente caso de enfermedad transmitida por alimentos o brote de enfermedad diarreica aguda se debe reportar a la autoridad sanitaria competente

	NO	NO	
	NO	NO	

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA — EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN

FRECUENCIA DE RECOLECCION	X	X	X	X	X				

Diana Hurtado

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

FECHA DE REVISIÓN

LABORATORIO CLÍNICO

Orden **260206038**
Fecha Registro 22/01/2026
Fecha Impresión 24/01/2026

306

Paciente	DILSA YAZMIN HUETIO	**Sexo**	Femenino
Documento	1085320658	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*
Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Catolica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

Color	*EXAMEN MACROSCOPICO*
Consistencia	*Marrón*
	Dura
	EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana	*Normal*
NPI	*No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Catolica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

Tipos de muestra	*FROTIS DE*
GARGANTA	
COCOS gram positivos	*Cantidad Escasa*

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localización No	*UÑA*
se observan	*Estructuras compatibles con hongos*

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Catolica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

Calle 16 # 8 - 31 Barrio Jardin MOCOA PUTUMAYO 3164105096
integralaboratoriodc@gmail.com

IPS SAMYSALUDS.A.S
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN: 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

EL SUSCRITO MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA IPS SAMYSALUD EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES

CERTIFICA

Que **DILSA YAZMIN HUETIO PAJOY**, identificado con C.C. **1085320658** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos. y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

RECOMENDACIONES Y/0 RESTRICCIONES: Lavado frecuentes de manos, durante manipulación de alimentos cabello recogido, uñas cortas y limpias, uso correcto de EPP.

Dado en la ciudad de Mocoa a los 24 dias del mes de Enero de 2026.

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp. Salud Ocupacional
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794

JUAN CAMILO VALLEJO MORA
Md. Especialista en salud ocupacional
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794



Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

DILSA YAZMIN HUETIO PAJOY
C.C. 1085320658

Asistió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 2674/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

MUNICIPIO DE PUERTO ASIS

MUNICIPIO DE
PUERTO ASIS

310 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 01
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita: 03/02/2026

Institución educativa:	IE Santa Teresa	Sede educativa:	Esc. Urb. Mix El Prado

Operador:	Tupaoejo – Urbana

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	273
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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 .	0
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
M.	**disposición de residuos sólidos y líquidos**	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N-O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N-O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N-O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N-O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
37	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	N-A
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		1
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N-A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N-A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85 %

Observaciones

- Se ejecutan los procedimientos de verificación en el comedor escolar de la sede ESE Urb Mix El Prado en el cual se evidencia el estado defectuoso de la estufa industrial de tres puestos; una de las boquillas no emite la llama para los proceros de cocción dado ya la estructura se encuentra fracturada con escape de oxido se recomienda realizar el mantenimiento correctivo de la estufa industrial.
- Carecen de los respectivos certificados de los proceros de fumigación emitidos por una empresa fumigadora avalada adicionalmente, no cuentan con los actividades y/o soportes de la L'SO del tanque de almacenamiento de agua y aljibes.
- El personal manipulador de alimentos (Maria Ortega, Maria del Carmen Martinez y Dayana Melo) no disponen de exámenes médicos aptitudinales para el contexto con alimentos y carecen de la correspondiente capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.
- NO cuentan con la evaluación de funcionamiento ejecutada por los entidades territoriales de Salud.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Blanca Lorena Pantoja	Nombre: Hugo A. Salazar Restrepo
Documento: 60853 0401	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Apoyo Idiente	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA VIDA Educación — GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 01 | VERSIÓN: 08 | CÓDIGO: PAE 2026 - NUT | VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Puerto Asís | Fecha de la visita: 03/02/2026

Institución educativa: IE Santa Teresa | Sede educativa: Esc. Urb. Mix El Prado

Operador: FUPADESO - Urbano

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		273

Descripción del menú:	Pechuga apanada, arroz con zanahoria y habichuela, puré de papa, ensalada de tomate, cebolla, aguacate, limón, pulpa de fruta: naranja y agua de panela con leche.					No. De Menú: 07
Intercambios:	Alimento: Mandarina por naranja					
	Motivo del intercambio: Desabastecimiento de mandarina	Fecha: 30/01/2026		Autorizado por:	SED	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

		Calificación
1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

OBSERVACIONES

- Se evidencia que el personal manipulador maneja los conceptos teorico-practicos de estandarizacion en el servido de alimentos de igual forma, disponen de utensilios tipo cucharon de material sanitario
- Se evidencia el intercambio de fruta en porción de mandarina por naranja debido al desabastecimiento de mandarina, el cual se encuentra autorizado mediante el OF 034
- Se identifica una cantidad de plato significativa con fractura en el área y superficie. Se recomienda realizar la correspondiente depuración de plato en proceso critico para el servido del complemento

Alimentos para Aprender

Nombre: Blanca Patricia Ortiz	Nombre: Hugo H. Galvis Restrepo
Documento: 66853040	Documento: 1.123.306.635
Cargo: Docente Apoyo	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | ALCALDÍA DE PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa	IE. Junta Fuerte - Sc. Urb. Mx. El Prado	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Asís	Acta No:	07
Dirección:	Barrio El Prado			Fecha Visita:	03/02/2026	Hora inicio:	11:34 am
Operador:	FUPADESO - Urbana.			No Contrato / Convenio	021 - 2026	Hora de terminación:	01:05 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Instant	Número de menú programado	07	Se presentaron intercambios	SI X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	07	Presentaron soporte de autorización	SI X	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 X 7 9 / 2 4 6 8 10		06		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 7 9 / 2 4 6 8 10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga apanada	35	34	34	33	C	41	42	40	38	C	52	54	51	48	C										
Cereales	Arroz con zanahoria y habichuela	83	81	80	80	C	98	97	95	92	C	123	120	122	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Puré de papa	37	37	35	35	C	41	40	42	38	C	69	67	66	65	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate, cebolla, zanahoria y limón.	31	30	30	30	C	40	41	40	40	C	41	42	41	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo de fruta: Naranja	104	103	102	100	C	105	103	104	100	C	103	104	103	100	C										
Fruta	Agua de pepino con limón.	217	216	219	200	C	219	222	221	200	C	220	223	222	200	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						C					C					C										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES: Cumplen con el ciclo de menú programado No 7 para la preparación de cada uno de los complementos y el peso aprobado de la minuta patrón.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	78	PUNTAJE REAL	78	PORCENTAJE %	100 %

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2		PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga apanada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con zanahoria y habichuela	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Pure de papa	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, cebolla, aguacate y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porción de fruta: Naranja.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Agua de panela con leche	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica

* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó

MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

313 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE SANTA TERESA
Sede Educativa:	ESC URB MIX EL PRADO
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021 - 2026
Fecha:	03/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

Scanned with OKEN Scanner

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



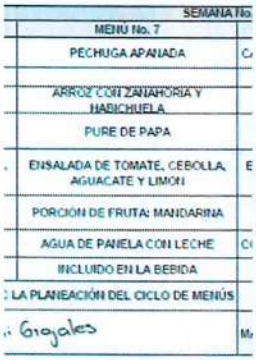
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

Scanned with OKEN Scanner

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

Scanned with OKEN Scanner

GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Asis
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Santa Teresa
SEDE EDUCATIVA	Esc. URB Mix El Prado
MES	Febrero

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																														
COMEDOR ESCOLAR																														
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X																										6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X																										2	3-5.
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS				X																									6	5
ESTANTERÍAS				X																									6	5
REJAS																X													6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																X													6	5
TECHOS																X														
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																X													6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X																										6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																													6	5
CONGELADOR (ES)				X																									6	5
SILLAS																													2	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X																										4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE				
	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

	1	2	3	4–28
OLOR		n	n	
COLOR				
SABOR				

ANALISIS FISICOQUIMICO
Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

		FIRMA
pH (6.5-9.0)		
Cloro (0.3 - 2ppm)		

CONTROL DE PLAGAS
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. Manipulador de Alimentos Responsable:

			FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO		
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.		EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	Empresa EMAAP	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR	X (2), X (3)			COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L: X	M: X	V: X	D

		OBSERVACIONES
FIRMA RESPONSABLE	Maria Martinez	

3HR

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No. 02

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita: 05/02/2026

Institución educativa:	IE San Francisco de Asís	Sede educativa:	Presc Jose Arnulfo Gomez

Operador: Fupadeso - Urbana.

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	35
		X			

Condiciones locativas		
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
	e cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
–	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Procedimientos de limpieza		
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Control de plagas		
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
Manejo de residuos sólidos		
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Abastecimiento de agua		
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
Transporte de alimentos		
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	0
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	83 %

Observaciones:

- Se realiza la visita por parte de la interventoria PAE en donde se identifica el estado óptimo de paredes y techo de las areas del comedor escolar para prestar el servicio de alimentación escolar
- No disponen de los certificados de fumigación aplicado como metodo correctivo para el control de plagas.
- Carecen de los soportes formales de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua y aljibe.
- Los platos y vasos son almacenados en el mesón de cocina, se recomienda depositarlos en recipiente hermetico con tapa que evite el contacto con el ambiente exterior.
- La manipuladora Ana Castillo no cuenta con los respectivos examenes medicos vigentes para la operación con alimentos. Adicionalmente no cuentan con los soportes de capacitación en Buenas Practicas de Manufactura (BPM).

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Vilmer Quintero P	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 27355009	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente Apoyo	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 02
VERSIÓN: 08
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Puerto Asís | Fecha de la visita: 05/02/2026

Institución educativa:	I.E San Francisco de Asís	Sede educativa:	Pueblo Jose Acevedo y Gomez		
Operador:	FUPADESO - Virbonay				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	35.
		X			

Descripción del menú:	Pechuga en salsa de ahuyama, arroz blanco, papa cocida, ensalada de repollo, zanahoria, mango y jugo de tomate de arbol.					No. De Menú: 09
Intercambios	Alimento:	Intercambio de platano maduro por papa.				
	Motivo del intercambio	Exceso de maduración del platano.	Fecha:	N.A.	Autorizado por:	N.A.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

- Conforme se ejecutan los procedimientos de verificación en el comedor escolar se evidencia el intercambio de Platano maduro por papa debido al exceso de maduración del platano se entrego el dia lunes menú 6 platano maduro frito y la papa que correspondia a ese dia se preparó y el dia jueves respetando la preparacion local.
- No se presentan desperdicios significativos posterior al consumo de alimentos.

Alimentos para Aprender

Nombre: Victor Quintero	Nombre: Hugo H. Victor Restrepo
Documento: 22-355 009	Documento: 4123066 38
Cargo: Docente Apoyo	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa: IE San Francisco de Asís - Pacal José Acevedo y Gómez	ETC: Putumayo	Ciudad/Municipio: Puerto Asís	Acta No: 02
Dirección: Barrio Acevedo		Fecha Visita: 05/02/2026	Hora inicio: 11:32 am
Operador: FUPADESO - Urbana		No Contrato / Convenio: 021-2026	Hora de terminación: 12:20 pm.
Instrumento: Marque con una X — Balanza:	Marca: Constant	Número de menú programado: 09	Se presentaron intercambios: SI ✓ NO N/A
Gramera: X	Fecha de última calibración:	Número de menú entregado: 09	Presentaron soporte de autorización: SI NO ✓ N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 2 3 4 5X 6 7 8 9 10	05	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 4 5X 6 7 8 9 10	05

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Componente	Preparación	Preescolar M1 Peso / Volumen	Preescolar M2 Peso / Volumen	Preescolar M3 Peso / Volumen	Preescolar Peso esperado	Preescolar Concepto (Cumple / No Cumple)	Primaria (primero, segundo y tercero) M1	M2	M3	Peso esperado	Concepto	Primaria (cuarto y quinto) M1	M2	M3	Peso esperado	Concepto	Secundaria M1	M2	M3	Peso esperado	Concepto	Media y ciclo complementario M1	M2	M3	Peso esperado	Concepto
Complemento alimentario jornada mañana / tarde / Almuerzo preparado en sitio																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura caliente																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga en salsa de ahuyama	34	35	33	33	C																				
Cereales	Arroz blanco	85	87	84	80	C																				
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa criolla	36	35	35	35	C																				
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de repollo, zanahoria y mango	30	31	30	30	C																				
Bebida	Jugo de tomate de árbol	216	218	217	200	C																				
Leche y productos lácteos																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						5																				
NO CUMPLE						0																				

OBSERVACIONES: Se identifica el cumplimiento del 100% del gramaje para cada complemento alimentario preparado. Adicionalmente, se evalua como muy bueno los parametros organolépticos de los alimentos preparados.

Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga en salsa de ahuyama	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papa cocida	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de repollo, zanahoria y mango	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de fruta de arbol	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE SAN FRANCISCO DE ASIS
Sede Educativa:	PREESC JOSE ACEVEDO Y GOMEZ
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS / PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021 - 2026
Fecha:	05/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

321R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 9 PECHUGA EN SALSA DE AHUYAMA ARROZ BLANCO MADURO COCIDO ENSALADA DE REPOLLO ZANAHORIA Y MANGO JUGO DE TOMATE DE ARBOL	
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2**. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).
NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO ASIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE SAN FRANCISCO DE ASIS
SEDE EDUCATIVA	PREESC JOSE ACEVEDO Y GOMEZ
MES:	FEBRERO

DIA	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	2021	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (mg) o (3 a 5 ppm)	HIERRO (mg)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

PAREDES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, ORMERAS		X	X	X	X																								5	5
VENTANAS Y VIDRIOS		X	X	X	X																								5	5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X																										5	5
ESTANTERIAS			X																										5	5
MESAS																X													5	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																X													5	5
TECHOS																X														
VENTANAS PUNTOS ILUMINACION																X													5	5
SANITARIOS Y CANALES DE DESAGUES		X	X	X	X																								5	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA DE REFRIGERACION			X																										5	5
CONGELADORES																													5	5
MESAS																													7	10

MENAJE

VASOS PLATOS CUCHARAS PARA DE CADA CUCHILLOS CUCHARONES JARRAS BANDEJAS OLLAS PLANCHAS PALAS CALDERAS CUCHARONES LINEA MESAS COCINACION		X	X	X	X																								4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR		N	N	N	N																									
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6 9 1 0)																														
Cloro (0 3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidencia presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Responsable: Manipulador de Alimentos

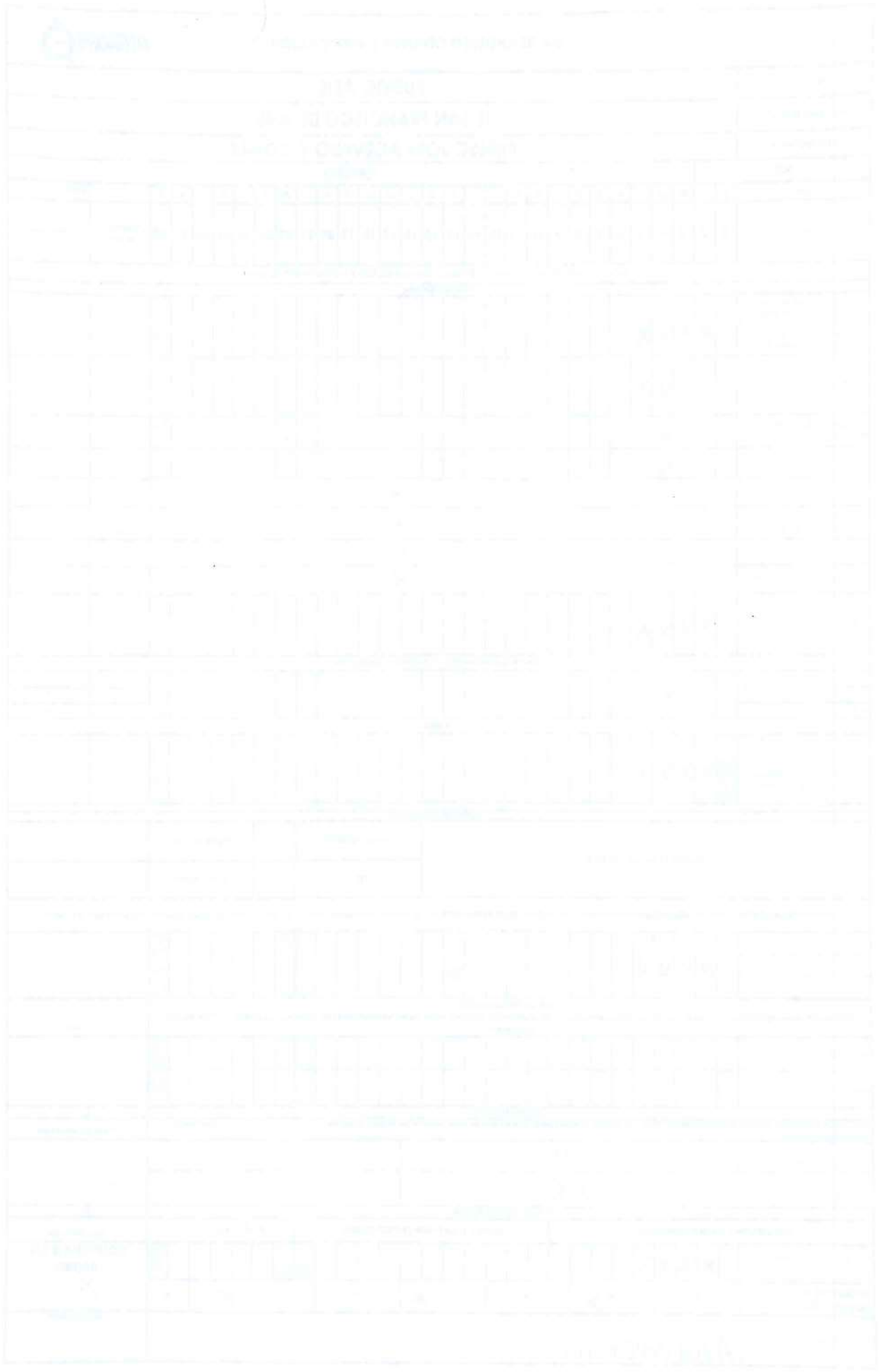
FECHA DE FUMIGACIÓN

FUMIGACION DE ROEDORES CUCARACHAS - MOSQUITOS	NO	
CONTROL DE MANCHAS CAUSADAS EN LOZA DE ALMACENAMIENTO	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.									EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:							N. A							OBSERVACIONES
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS EN EL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X																				COMPOSTAJE Y/O ABONO X
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L		M X		M		J X		V			S X		D											OBSERVACIONES
FIRMA RESPONSABLE	Ana castillo																								

Scanned with OKEN Scanner



324 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No. 03
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	04/02/2026
Institución educativa:	CER Alto Lorenzo	Sede educativa:	CER Alto Lorenzo- Sede Principal		
Operador:	FUPADESO- Rural Dispersa				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	43
		X			

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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0
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: N-O	1 0
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	0
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N-O	1
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	0
26	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
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N-O N-O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No. 03

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
	Almacenamiento	
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
	Preparación y servido de los alimentos	
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
	Concepto sanitario del comedor	
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
	Estrategia	
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	78 %

Observaciones

- Se provide con la ejecución de los procedimientos de verificación en el comedor escolar de la Sede Principal CER Alto Lorenzo, en el cual se identifica la carencia del plan de saneamiento básico con sus respectivos registros y/o check list de verificación y control, se recomienda realizar el suministro de la correspondiente documentación de calidad y capacitar en el diligenciamiento de los formatos
- No disponen de los fumigadores de fumigación en las áreas del comedor escolar para el control de insectos
- Carecen de la realización de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua y aljibe se sugiere efectuar los análisis de LSD en la fuente de agua principal y en su almacenamiento para ejecutar potabilización de agua, así mismo, suministrar los cloradores con fecha vigente.
- La manipuladora Alba Toibe Pillo no contiene los exámenes médicos optimos para realizar los procesos de preparación los alimentos
- Carecen de la capacitación en manipulación de alimentos
- No cuentan con el formato y registros de los primeros alimentos en entrar y los últimos en salir.

Alimentos para Aprender

Nombre: Amanda Acosta	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 27.434.800	Documento: 1.173.306.678
Cargo: Directora	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 03
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	04/02/26
Institución educativa:	CER Alto Lorenzo	Sede educativa:	CER Alto Lorenzo - Sede Principal		
Operador:	FUPAMISO - Rural Disperta.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	43.
		X			

Descripción del menú:	Huevo pericó, lentejas guisadas, arroz con fideos, papas a la francesa, ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona, limón y jugo de guayaba con leche.				No. De Menú: 11.
Intercambios	Alimento: N.A.				
	Motivo del Intercambio: N.A.	Fecha: N.A.	Autorizado por: N.A.		

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A.
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servido y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

- Se identifica el cumplimiento en la cantidad de víveres alimentarios y la materia prima para la preparación del menú No 11 y el suministro de complementos alimentarios.
- Se realiza la entrega del complemento preparado en sitio a las 11:30 am dando el cumplimiento a los horarios establecidos por la nutricionista.
- El plato servido presenta un aspecto y caracteristicas atractivas hacia los preescolares, en concordancia, los manipuladores aplican los parametros organolépticos de los alimentos preparados.

Alimentos para Aprender

Nombre: Amanda Alarcón	Nombre: Hugo A. Valencia Restrepo
Documento: 27474800	Documento: 1.122.306.628
Cargo: Directora	Cargo: Interventor PIAE

VIDA

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

Versión 04

Institución Educativa	I.E.R. Alto Lorenzo - I.E.R. Alto Lorenzo - Sede Principal	ETC	Putumayo	Ciudad/Municipio	Puerto Asís	Acta No:	04
Dirección	Vereda Alto Lorenzo			Fecha Visita:	09/02/2026	Hora Inicio:	11:30 am
Operador:	Fupapeso - Rural Papesa.			No Contrato / Convenio	021-2026.	Hora de terminación:	01:15 pm
Instrumento. Marque con una X	Balanza	Marca	Constant.	Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios	Sí	No X	NA
	Gramera X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	11	Presentaron soporte de autorización	Sí	No	NA X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 2 3 4 5 X 7 8 9 10		06	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 2 3 4 5 X 7 8 9 10		06

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso/Volumen	M2 Peso/Volumen	M3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso/Volumen	M2 Peso/Volumen	M3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso/Volumen	M2 Peso/Volumen	M3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso/Volumen	M2 Peso/Volumen	M3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso/Volumen	M2 Peso/Volumen	M3 Peso/Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Huevo pericos	51	53	52	50	C	52	51	53	50	C	53	52	54	50	C	52	53	53	50	C					
	Plantijor sudador	53	54	56	48	C	65	67	68	60	C	76	75	73	71	C	37	89	90	83	C					
Cereales	Arroz con fideos	85	37	35	80	C	101	98	94	92	C	118	119	115	115	C	152	153	155	150	C					
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papas a la francesa	21	20	20	20	C	23	22	24	22	C	38	37	37	37	C	53	54	52	52	C					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate, pepino, cebolla y limón	32	31	30	30	C	41	41	42	40	C	42	40	43	40	C	51	50	52	50	C					
Bebida (con o sin lácteo)	Jugo de guayaba con leche	210	214	215	200	C	218	219	222	200	C	219	220	221	200	C	221	223	222	200	C					
Fruta																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6					6					
NO CUMPLE						0					0					0					0					

OBSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del 100% del gramaje de cada complemento preparado en sitio, adicionalmente, la manipuladora de alimentos manejo e interpreta el menú programado con el menú entregado No 11. En el cual no se presentan intercambios de alimentos.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	24	PUNTAJE REAL	24	PORCENTAJE %	100%

325

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Huevo perico	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Lentejas Sudadas	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con frijol	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papas a la francesa	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de guayaba con leche	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realiza la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias las siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

327R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER ALTO LORENZO
Sede Educativa:	CER ALTO LORENZO – SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021 - 2026
Fecha:	09/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.	**Foto 2.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 11
HUEVO PERICO
LENTEJAS SUDADAS
ARROZ CON FIDEOS
PAPAS A LA FRANCESA
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON
JUGO DE GUAYABA CON LECHE

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).



Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÒN SOCIAL	
NO OBSERVADO	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

330 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No. 04

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís			Fecha de la visita:	10/02/2026
Institución educativa: IER Iolayá		Sede educativa:	ERM Iolayá		
Operador: FUPADESO - Rural Leticia					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	331
		X			

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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No. 04

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N-O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N-O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N-O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N-O
	Almacenamiento	
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N-A
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
	Preparación	
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N-A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N-A
	Servicio	
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
	Gestión	
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento: 83 %

Observaciones:

- Se identifica la sinergia en el acopio de víveres alimenticios en el área de almacenamiento en el que disponen menaje y canastillas de material sanitario para el depósito de materias primas.
- No conllevan los registros del programa de limpieza y desinfección de las superficies (equipos y utensilios) adicionalmente, los registros de verificación establecidos en el manejo de residuos.
- No cuentan con la ejecución de los procedimientos de fumigación y certificados con la respectiva fecha vigente, se recomienda ejecutar las actividades de control de plagas en los periodos donde no se preparan alimentos así mismo, suministrar el formato establecido.
- No disponen de los procesos de limpieza & desinfección en el tanque de almacenamiento de agua y aljibe.
- Se evidencia que la manipuladora de alimentos Doris Figueroa no cuenta con los exámenes aptitudinales médicos para ejercer las actividades de almacenaje, preparación y servido de alimentos posteriormente, tareas de la capacitación orientada en la manipulación de alimentos.

Alimentos para Aprender

Nombre: Ana Delsa Pajajoy López	Nombre: Hugo H. Nolasco Restrepo
Documento: 59 705 201	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 04
VERSIÓN: 09
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Puerto Asís | Fecha de la visita: 10/12/01/26

Institución educativa: IER Colayá | Sede educativa: ERM Colayá

Operador: Fundación Rural Cultural.

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		33.

Descripción del menú: Pechuga de pollo guisada, arroz con zanahoria, monidita de platano frito, ensalada de tomate, pepino, limon, porción de fruta: sandia y tinto de avena. | No. De Menú: 12

Intercambios: Alimento: N.A. | Motivo del intercambio: N.A. | Fecha: N.A. | Autorizado por: N.A

Califique según nivel de cumplimiento: C [Cumple] NC [No cumple] N/A [No aplica]

1	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 (Remisiones de víveres) 33	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A

- Cumplen con la Servencia en la Preparación del menú programado No 12, en el cual no se realizaron Intercambios
- La manipuladora de alimentos maneja los conceptos prácticos de ertandarización para el servido de alimentos, del mismo modo utiliza elimentos de referencia para realizar el porcionamiento de acuerdo al grupo etario establecido.
- No se generan desperdicios relevantes en el descomide de alimentos.

Alimentos para Aprender

Nombre: Ana Delsa Pajajoy	Nombre: Hugo H. Solar Restrepo
Documento: 59 707 201	Documento: 1.123.306.638
Cargo: Docente.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa:	IER Colayá - ERM Colayá	ETC:	Putumayo	Ciudad/ Municipio:	Puerto Asís
Dirección:	Vereda Colayá			Fecha Visita:	19/02/2026
Operador:	Fupropso - Rural Coronda			No Contrato / Convenio:	021 - 2026

Acta No: 04 | Hora Inicio: 11:30 am | Hora de terminación: 12:33 pm

Instrumentos: Marque con una X	Balanza		Marca	Constant.	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	SI	No X	NA
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización	SI	No	NA X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 7 9 / 2 4 X 8 10			06	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 7 9 / 2 4 X 8 10				06

COMPLEMENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primero: primero, segundo y tercero					Primero: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura cocinada																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo:																										
Alimento proteico	Pechuga de Pollo guisada	34	35	33	33	C	42	41	40	38	C	51	50	52	48	C										
Cereales	Arroz con Zanahoria	83	82	81	80	C	97	98	99	92	C	117	119	114	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Monedita de Platano frito	12	13	12	10	C	16	17	18	14	C	23	22	23	21	C										
Ensalada o verdura cocinada	Ensalada de tomate, pepino y limón	31	30	32	30	C	42	41	40	40	C	42	41	4	40	C										
Bebida	Avena de fruta: Sandia	67	68	69	60	C	68	69	68	60	C	68	67	69	60	C										
Leche y productos lácteos	Trozo de avena	217	216	218	200	C	218	219	220	200	C	220	219	221	200	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						b					b					b										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES:
- El peso entregado coincide con el peso esperado de la minuta patrón de los complementos alimentarios preparados.
- De acuerdo con los parámetros evaluados (olor, textura, olor y sabor), presentan aceptación muy buena para el posterior consumo.

¿Se realizaron cambios en el menú? Los cambios están aprobados por la ETC? SI / NO: X

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES: 13	PORCENTAJE %	72%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga de pollo guisada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con Zanahoria	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Monedita de platano frito	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porción de fruta: Sandia	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Frisco de avena	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

333 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER COCAYÁ
Sede Educativa:	ERM COCAYÁ
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021 – 2026
Fecha:	10/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

Scanned with OKEN Scanner

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS





Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



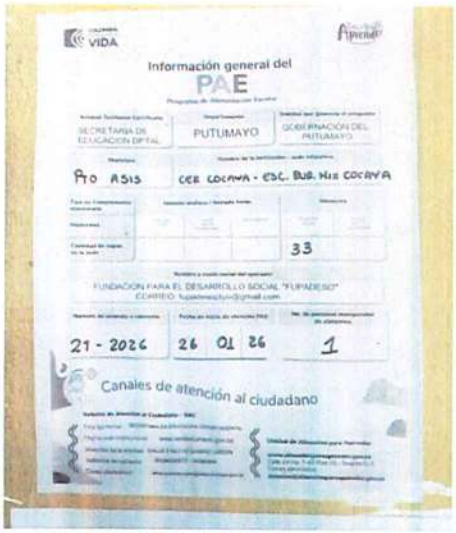
Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

Scanned with OKEN Scanner

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

SEMANA No MENÚ No. 12 PECHUGA DE POLLO GUISADA ARROZ CON ZANAHORIA MONEDITAS DE PLATANO FRITO ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LIMON PORCIÓN DE FRUTA: SANDIA FRESCO DE AVENA (INCLUIR LECHE) INCLUIDO EN LA BEBIDA SEMANA No	
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2.** Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
	
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).
NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

Scanned with OKEN Scanner

GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

Scanned with OKEN Scanner

336R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 05
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita: 13/02/2026
Institución educativa: IE Santa Teresa	Sede educativa: C.E.M Luis Carlos Galan	
Operador: FUPADESO - Urbana.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		323

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N-O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N-O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N-O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N-O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 05
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A.
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	88 %

Observaciones

- Se realiza la verificación de las condiciones sanitarias de operación en el comedor escolar perteneciente a la Sede E.V.M Luis Tavar Galan, en el cual se evidencia el manejo técnico en la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección en el menaje, equipos y superficies del comedor escolar.
- Carecen de los soportes con fecha vigente de las actividades de fumigaciones aplicadas en las áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos.
- No disponen de los soportes formales que acrediten los procesos de limpieza y desinfección en el tanque de almacenamiento de agua y aljibe
- Las manipuladoras de alimentos en cuenta con la correspondiente capacitación y soportes en buenas Prácticas de Manufactura aplicada al servicio de alimentación escolar. De igual forma no se identifica los certificados de los exámenes médicos vigentes para el contacto con alimentos.
- Carecen del concepto sanitario de funcionamiento realizado por las entidades territoriales de salud.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Elizabeth Pupiales	Nombre: Hugo H. Solarte Portapo
Documento: Elizabeth Pupiales	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Coordinadora.	Cargo: Interventor PAE

337

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 05
VERSION: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 23/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	13 de 2 de 26
Institución educativa:	IE Santa Teresa.	Sede educativa:	E.U.M. Luis Carlos Galan.		
Operador:	FOPADESO - Urbana				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	323
		X			

Descripción del menú:	Carne de res en cubitos guisada con Verduras, frijol rojo guisado, arroz blanco, tajadas de platano maduro horno, y jugo de fruta de árbol				No. De Menu 15
Intercambios:	Alimento: N.A.				
	Motivo del intercambio: N.A		Fecha: N.A.	Autorizado por:	N.A

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (no aplica)

1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas avobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A.
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

- Se dispone con la totalidad de viveres para la preparación y suministro del complemento para 323 titulares priorizados
- Se evidencia el plato servido con apreciación atractiva hacia los parametros organolepticos de color, olor, sabor y textura, aprobados por los beneficiarios en tendencia, no se generan desperdicios significativos en el consumo de alimentos.
- El personal manipulador maneja adecuadamente estandares de material en acero inoxidable para realizar el servido de los componentes alimentarios de acuerdo al grupo escolar.

Alimentos para Aprender

Nombre:	Edwin Ruiz	Nombre:	Hyo/H. Salud Bermejo
Documento:	Edwin Ruiz	Documento:	1.122.306.678
Cargo:	Coordinador	Cargo:	Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · ALCALDÍA DE PUTUMAYO

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROG[illegible]JE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Versión 04

Institución Educativa: IE Santa Teresa- Sede Luis Carlos Galan	ETC: Putumayo	Ciudad/ Municipio: Puerto Asís	Acta No: 05		
Dirección: Barrio Luis Carlos Galan		Fecha Visita: 13/02/2026	Hora inicio: 11:31 am		
Operador: Fupadego- Urbana		No Contrato / Convenio: 021- 2026	Hora de terminación: 12:50 pm		
Instrumento: Marque con una X — Balanza:	Marca: Constant	Número de menú programado: 15	Se presentaron intercambios: SI	NO X	N/A
Gramera: X	Fecha de última calibración:	Número de menú entregado: 15	Presentaron soporte de autorización: SI	NO	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 2 3 4 X 6 7 8 9 10	05	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 4 X 6 7 8 9 10	05		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de res en tajadas guisada en Verduras	45	44	46	44	C	58	37	35	55	C	68	67	68	67	C										
	Frijol verde guisado	50	52	53	48	C	67	64	60	60	C	74	72	73	71	C										
Cereales	Arroz blanco	83	82	84	80	C	95	93	92	92	C	116	118	119	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajadas de plátano maduro frito	32	34	30	29	C	46	48	44	44	C	67	68	69	66	C										
Ensalada o verdura caliente	Verduras calientes cocinadas en proteina																									
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo de tomate de arbol	216	218	217	200	C	218	219	200	200	C	219	221	223	200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						5					5					5										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES: Se evidencia el cumplimiento del 100% del total de gramaje para los grupos escolares de preescolar hasta quinto de acuerdo con el menú programado y entregado No 15.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100%

8838

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res en cuadritos guisada con verduras	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Fripol rojo guisado	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Tajadas de platano maduro cocido	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de fomato de arbol	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

339 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE SANTA TERESA
Sede Educativa:	EUM LUIS CARLOS GALAN
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS / PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 - 2026
Fecha:	13/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa

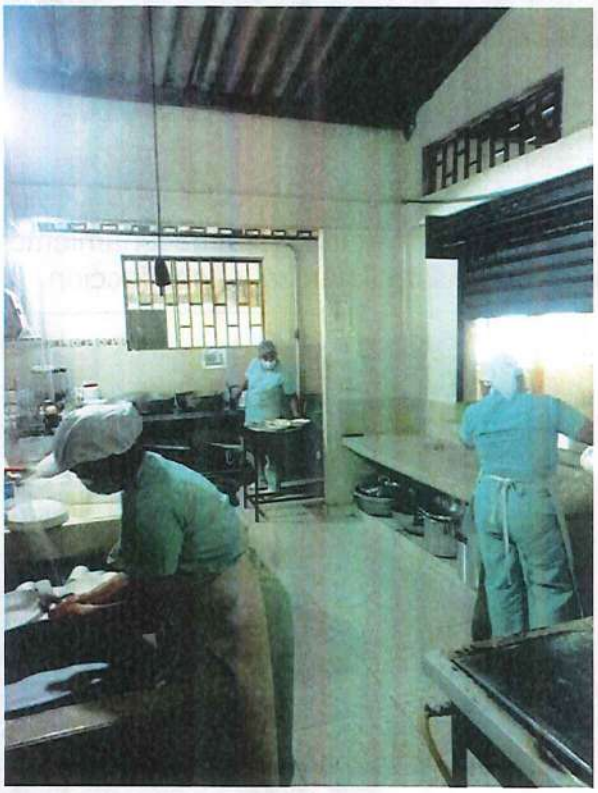


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

340R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ



Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Asís 342
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Santa Teresa
SEDE EDUCATIVA	Luis Carlos Galan
MES	Febrero

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																														
COMEDOR ESCOLAR																														
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMPAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X																			6	5
ESTANTERIAS			X							X																			6	5
REJAS															X														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X														6	5
TECHOS															X															
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X							X																			6	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
SILLAS																													2	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTUFA, MESAS, DOTACION		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal: Sin olor, sin color, sin sabor — N: Normal — Anormal (mal olor, turbia, mal sabor) — A: Anormal

OLOR	N	N	N	N	N			N	N	N	N	N																		
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica Unicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (8.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidencia de presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Responsable: Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que omelle.	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																														
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																	
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L		X		X		J		X		S		D																	

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: CASA

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

FIRMA RESPONSABLE: Lenis Cordoba

OBSERVACIONES

343 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No. 06

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita:	16/02/2026		
Institución educativa: I.E.R. Puerto Vega ✓	Sede educativa: Mario Fidel Suarez ✓				
Operador: FUPADESO – Rural Dispersa ✓					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	49 ✓
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	0
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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 06
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A.
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85 %

Observaciones

- El comedor escolar perteneciente a la Sede rural Mario Fidel Suarez cuenta con una locación e infraestructura óptima para prestar el servicio de alimentación escolar. No obstante, se evidencia exceso de humedad en la pared del área de preparación. Se recomienda realizar la respectiva adecuación en la zona de la pared que permita ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- No cuentan con la ejecución de los métodos correctivos (fumigación) para el control de plagas en el área de almacenamiento, preparación y consumo.
- Carecen del certificado que refrende la limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua y aljibes para eliminar los sedimentos en suspensión y lodos.
- No disponen del concepto sanitario de funcionamiento emitido por las entidades territoriales de salud. Se sugiere realizar la respectiva gestión ante las entidades para el suministro de la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias del comedor escolar.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Orlando Cortés Molina	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 87248440	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA VIDA Educación
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 06
VERSIÓN: 09
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Puerto Asís | Fecha de la visita: 16/02/2026

Institución educativa: I.E.R. Puerto Vega | Sede educativa: Mario Fidel Suarez

Operador: FUPADESO- Rural Oriente

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		49.

Descripción del menú: tortilla de huevo, arveja guisada, arroz blanco, papas a la francesa, ensalada de repollo zanahoria, mango, pera, fruta: naranja y agua de panela con limón

No. De Menú: 16

Intercambios: Alimento: N.A. | Motivo del intercambio: N.A. | Fecha: N.A. | Autorizado por: N.A.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

- Se identifica que cumplen con la sinergia e interpretación del menú No 16 Para la preparación del complemento almuerzo, así mismo, no realizan intercambios de alimentos
- Ejecutan el servido de los alimentos en los horarios establecidos (11:34 am) para dar cumplimiento a la normatividad del Programa PAE.
- El personal manipulador maneja los conceptos de estandarización de porciones ajustado a los grupos evidencian que disponen la sede

Alimentos para Aprender

Nombre: Orlando Cenir Rolon	Nombre: Hugo H. Ruiz Restrepo
Documento: 87248440	Documento: 9.923.306.678
Cargo: Docente.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 01

Institución Educativa	I.E.R Puerto Vega - Mayco, Jl Suarez Vereda Santa Maria Piedra	ETC	Putumayo
Dirección:		Ciudad/Municipio	Puerto Asís
Operador:	FUPANESO - Rural Dispersa.	Fecha Visita:	26/02/2026
Instrumento: Marque con una X	Balanza: X	Marca	Constant.
	Gramera:	Fecha de última calibración	
No Contrato / Convenio			021 - 2026
Número de menú programado			16
Número de menú entregado			16
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 X 7 9 / 2 4 6 8 10	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 X 9 / 2 4 6 8 10
Acta No:			06
Hora Inicio:			11:34 am
Hora de Terminación:			12:55 pm
Se presentaron intercambios		SI	No X N/A
Presentación soporte de autorización		SI	No N/A X

GRUPO DE EDAD: Preescolar | CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES: Primaria: 1,2,3 y 4 | Primaria: 5 y 6 | Secundaria | Media y ciclo complementario

Componente	Preparación	Preescolar M1 Peso/Volumen	Preescolar M2 Peso/Volumen	Preescolar M3 Peso/Volumen	Preescolar Peso esperado	Preescolar Concepto (Cumple - No Cumple)	Primaria: 1,2,3 y 4 M1 Peso/Volumen	Primaria: 1,2,3 y 4 M2 Peso/Volumen	Primaria: 1,2,3 y 4 M3 Peso/Volumen	Primaria: 1,2,3 y 4 Peso esperado	Primaria: 1,2,3 y 4 Concepto	Primaria: 5 y 6 M1 Peso/Volumen	Primaria: 5 y 6 M2 Peso/Volumen	Primaria: 5 y 6 M3 Peso/Volumen	Primaria: 5 y 6 Peso esperado	Primaria: 5 y 6 Concepto	Secundaria M1 Peso/Volumen	Secundaria M2 Peso/Volumen	Secundaria M3 Peso/Volumen	Secundaria Peso esperado	Secundaria Concepto	Media y ciclo complementario M1 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario M2 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario M3 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario Peso esperado	Media y ciclo complementario Concepto
Complemento para preparar en sitio y consumir en el almuerzo																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura caliente																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio y consumir en el almuerzo																										
Alimento proteico	Tortilla de huevo	51	50	50	50	C	50	52	51	50	C	52	51	53	50	C										
	Arveja guisada	52	44	48	48	C	66	67	65	60	C	78	79	78	71	C										
Cereales	Arroz blanco	81	82	83	80	C	92	95	94	92	C	116	115	115	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa a la francesa.	23	22	21	20	C	23	22	24	22	C	38	37	39	37	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de repollo, Zanahoria, mango y	30	30	32	30	C	41	40	40	40	C	40	42	41	40	C										
Bebida	Porción de fruta: Naranja	63	62	63	60	C	62	64	63	60	C	62	63	64	60	C										
Leche y productos lácteos	Agua de panela con leche.	217	216	218	200	C	218	219	221	200	C	219	221	223	200	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Fruta																										
Postre																										
CUMPLE					7						7					7										
NO CUMPLE					0						0					0										

OBSERVACIONES: Conforme se ejecutan los procesos de verificación en gramaje, se identifica el cumplimiento del 100% de la totalidad del peso para cada complemento preparado en sitio.

Se realizaron cambios en el menú? SI NO X

Los cambios están aprobados por la ETC? SI NO

PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE REAL	TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES	PORCENTAJE %
21	21		100%

55

Analisis Sensorial o Prueba Organolepica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Tortilla de huevo	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arveja guisada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Pollo a la francesa	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de repollo zanahoria y mango	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porción de fruta: Naranja	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Agua de panela con leche	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

346R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER PUERTO VEGA
Sede Educativa:	MARCO FIDEL SUAREZ
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021 - 2026
Fecha:	16/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

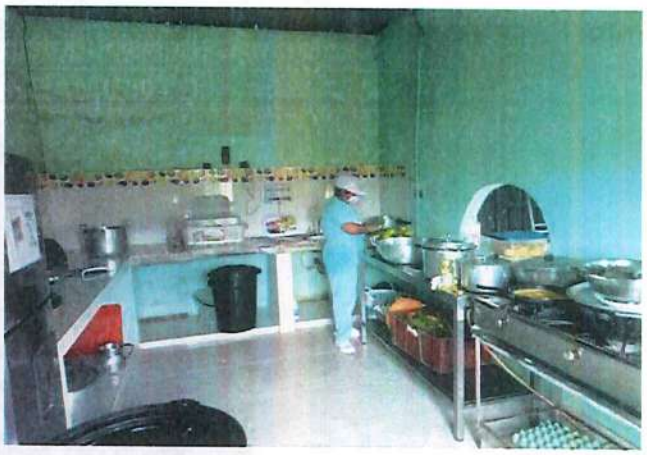


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

347R

PERSONAL MANIPULADOR	
	
Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.	
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2.** Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. NO APLICA

348 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

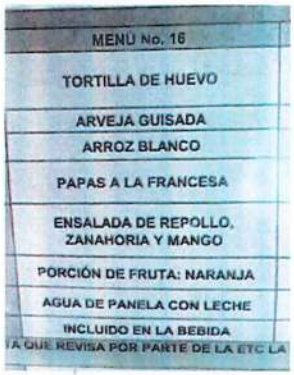


Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

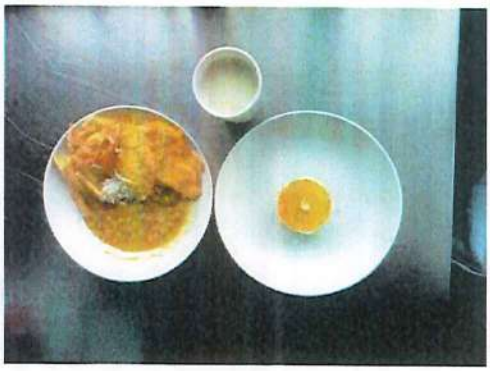


Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.

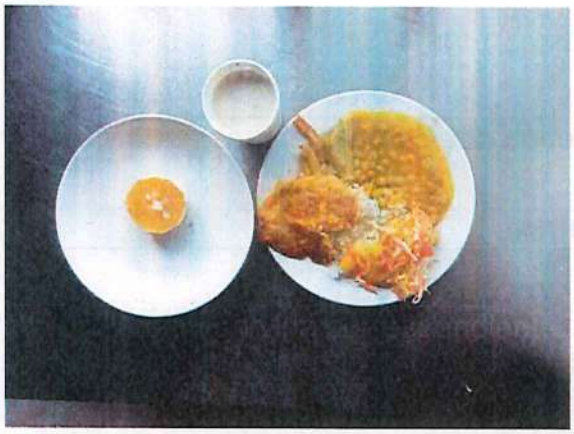


Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).

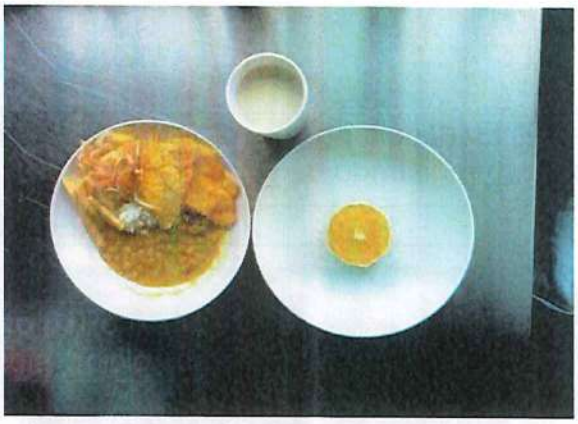


Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

NO APLICA

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.

GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO ASIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER PUERTO VEGA
SEDE EDUCATIVA	MARCO FIDEL SUAREZ
MES	FEBRERO

DIA	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CUMPLIMIENTO (# de veces)	TOTAL (mes)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

BARRIDO COCINA, ALMACEN DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS COMEDOR, ASEO LOZA Y OLLAS, ALMACENAMIENTO FINO, AREA COMEDOR, BARANDAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X												4	
LAVAMIENTOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X												3	3
ASEO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS				X							X							X										4	3
PISOS COCINA				X							X							X										4	3
PISOS																		X										4	3
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																		X										3	3
TECHOS																		X											
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																		X										4	3
BASURAS Y LAVADO DE RECIPIENTES		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X												4	3

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA DE REFRIGERACIÓN			X							X							X												5	5
CONGELADOR																													4	5
OTRO																													2	10

MENAJE

PLATOS, VASOS, CUBIERTOS, TABLAS DE PICAR, CUCHILLOS, UTENSILIOS, OLLAS, BANDEJAS, ROLLOS, PLANCHAS, FREIDORAS, BATERIAS, COLADORES, ESCURRIDORES, ESTUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X												4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbio, mal sabor)

OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N														
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

FUENTE

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas; NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

PRESENCIA DE 4 ROEDORES (RATONES, RATAS)	NO		
CONTROL DE PLAGAS (CERO) EN CASO DE TENER	NO		

RESPONSABLE

FECHA DE FUMIGACIÓN

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																											EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCION		OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X													COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		1 X		2 X		3 X		4 X		5 X																	1	0	X
FIRMA RESPONSABLE	Nayibi Burbano																												OBSERVACIONES	

350R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 07
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita: 17022026
Institución educativa: IE Alvernia	Sede educativa: Esc. Urb. Mix San Nicolas	
Operador: Fupadeso - Urbana.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	310
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	0
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 liquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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 .	0
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 07
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	83 %

Observaciones

- Se evidencia en el área de cocción de alimentos el desprendimiento de algunas baldosas de la pared. Se sugiere realizar la respectiva adecuación en la pared que determine una zona lisa e impermeable para facilitar la limpieza & desinfección.
- Se identifica que uno de los congeladores horizontales no esta funcionando el sistema de congelación y refrigeración debido a que presenta fallas en el fluido eléctrico. Cabe mencionar, que ayudan al almacenamiento de frutas y Verduras con mayor capacidad en nevera temporalmente. Se recomienda ejecutar el mantenimiento correctivo al equipo mencionado
- No existen con la ejecución de los procedimientos de fumigación en las áreas del comedor escolar, por ende, sus certificados.
- Carecen de soportes y actividades de limpieza & desinfección del tanque de almacenamiento de agua y aljibe
- El personal manipulador de alimentos no dispone de exámenes médicos aptitudinales para ejercer los procesos de preparación de alimentos. de igual forma, no disponen de los soportes de capacitación alineado a las buenas prácticas de manufactura.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Alba Platoeca Torres	Nombre: Hugo H. Solos Restrepo
Documento: 41.102.201	Documento: 1.123306.678
Cargo: Coordinadora S.S. Mocoa	Cargo: Interventor PAE

Alimentos para Aprender

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 07
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	17/02/2026
Institución educativa:	IE Alvernia	Sede educativa:	ESI. Urb. Mix San Nicolas.		
Operador:	FOPADESO - Urbana.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	310
		X			
Descripción de menú:	Pechuga apanada, arroz con pimentón, papa gorrada, ensalada de repollo, tomate, pepino, zanahoria, limón y jugo de tomate de árbol.			No. De Menú	17
Intercambios	Alimento:	N.A			
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha: N.A	Autorizado por:	N.A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A.
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	NA

- Se cuenta con el manejo e interpretación del ciclo de minú para el complimiento almuerzo por parte de los manipuladores de alimentos así mismo, no realizan intercambios de alimentos en el No de menú 17.
- Se evidencia el grado de aceptación de los parámetros organolépticos del plato servido, contrastado en el bajo desperdicio de alimentos.
- El personal manipulador cuenta con utensilios estandarizados de material sanitario para realizar el servido de los componentes alimenticios.

Alimentos para Aprender

Nombre: Alba Melacca Torres	Nombre: Hugo A. Salas Restrepo
Documento: 41.102.201	Documento: 1.123.306.628
Cargo: Coordinadora SS Nacl	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa: IE Alvernia	ETC: Putumayo	Ciudad/Municipio: Puerto Asís	Acta No: 07
Dirección: Esc. Urb. Mix Se. Nicolas Barrio San Nicolas		Fecha Visita: 27/02/2026	Hora Inicio: 11:34 am
Operador: Tupaoco - Urbana		No. Contrato / Convenio: 021 - 2026.	Hora de finalización: 12:40 pm
Instrumento: Marque con una X — Balanza:	Marca: Constant	No. menú programado: 17	Se presentaron Intercambios: SI X NO NA
Gramera: X	Fecha de última calibración:	No. menú entregado: 17	Presentaron soporte de autofinación: SI NO NA X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 2 3 4 X 6 7 8 9 10	05	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 4 X 6 7 8 9 10	05

GRUPO DE EDAD: Preescolar | 1. Primaria (primero, segundo y tercero) | 2. Primaria (cuarto y quinto) | Secundaria | Media y ciclo complementario

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Componente	Preparación	Preescolar M1 Peso/Volumen	Preescolar M2 Peso/Volumen	Preescolar M3 Peso/Volumen	Preescolar Peso esperado	Preescolar Concepto (Cumple - No Cumple)	1. Primaria (primero, segundo y tercero) M1 Peso/Volumen	1. Primaria (primero, segundo y tercero) M2 Peso/Volumen	1. Primaria (primero, segundo y tercero) M3 Peso/Volumen	1. Primaria (primero, segundo y tercero) Peso esperado	1. Primaria (primero, segundo y tercero) Concepto	2. Primaria (cuarto y quinto) M1 Peso/Volumen	2. Primaria (cuarto y quinto) M2 Peso/Volumen	2. Primaria (cuarto y quinto) M3 Peso/Volumen	2. Primaria (cuarto y quinto) Peso esperado	2. Primaria (cuarto y quinto) Concepto	Secundaria M1 Peso/Volumen	Secundaria M2 Peso/Volumen	Secundaria M3 Peso/Volumen	Secundaria Peso esperado	Secundaria Concepto	Media y ciclo complementario M1 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario M2 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario M3 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario Peso esperado	Media y ciclo complementario Concepto
Complemento para preparar en casa y complemento alimentario para preparar en la jornada de mañana y complemento alimentario para preparar en la jornada tarde																											
Alimento proteico	Lechuga apanada	33	34	33	33	C	38	39	40	38	C	52	51	50	48	C											
Cereales	Arroz con pimenton	85	86	84	80	C	96	94	95	92	C	117	116	117	115	C											
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa guisada	46	39	38	35	C	41	40	39	38	C	67	68	66	65	C											
Ensalada o verdura cocinada	Ensalada de repollo, tomate, Pepino, Zanahoria y limon	31	30	31	30	C	40	40	41	40	C	42	41	40	40	C											
Bebida	Jugo de fruta de arbol	217	218	219	200	C	218	219	220	200	C	219	220	221	200	C											
Leche y productos lácteos																											
Ración industrializada																											
Leche y productos lácteos																											
Cereal acompañante																											
Fruta																											
Postre																											
CUMPLE						5					5					5											
NO CUMPLE						0					0					0											

OBSERVACIONES:
- Conforme se establece el analisis Sensorial de la preparación, se determina muy buena las caracteristicas de color, olor, sabor y textura.
- El peso entregado de los complementos preparados cumplen en un 100% con el peso esperado de la minuta patrón.

Se realizan cambios en el menú? SI NO X

Los cambios están aprobados por la ETC? SI NO NA

PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE REAL	TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES	PORCENTAJE %
15	15		100 %

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga apanada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con primitos	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papa guisada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de repollo, tomate, pepino, zanahoria y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de tomate de árbol	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las características de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

353 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE ALVERNIA
Sede Educativa:	ESC URB MIX SAN NICOLAS
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 - 2026
Fecha:	17/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

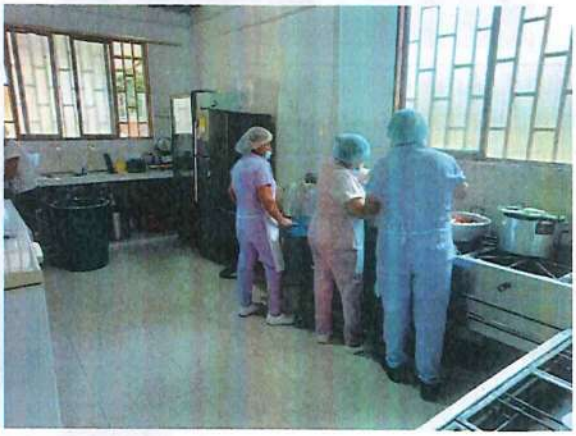


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

Scanned with OKEN Scanner

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

Scanned with OKEN Scanner

354 R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.



Foto 2. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

Scanned with OKEN Scanner



Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.



Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

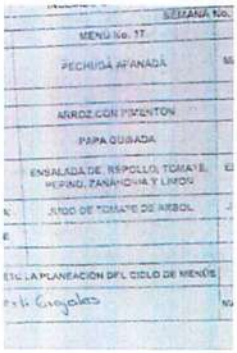
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



Foto 1. Falla en el sistema eléctrico del congelador horizontal

Scanned with OKEN Scanner

355 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2.** Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
	
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).
NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	**NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

Scanned with OKEN Scanner

NO APLICA

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.

GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

Scanned with OKEN Scanner

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Pto Asis 356
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Alterna
SEDE EDUCATIVA	San Nicolas
MES	FEBRERO

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X											6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X												2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X																			6	5
ESTANTERIAS			X							X																			6	5
REJAS	X																												6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR	X																												6	5
TECHOS	X																													
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN	X																												6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X												6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X						X																				6	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
SILLAS																													2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X											4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal

Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbio, mal sabor)

OLOR		n	n	n	n	n			n	n	n	n	n			n	n													
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Manipulador de Alimentos Responsable:

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que omeite.	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																														
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X													

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: CAAP

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	M	MI	J	V	S	D
		X	X		X		

OBSERVACIONES

COMPOSTAJE Y/O ABONO

N. A.

FIRMA RESPONSABLE: Aidah Solanlle Chilo

OBSERVACIONES

357 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 08
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita: 19/02/2026

Institución educativa:	CER Teteye	Sede educativa:	ESC. Rur Mix Montañita

Operador:	FUPADESO - Rural Dispnsa

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	11
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación este aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulacion 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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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 empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 08
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demas normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
37	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	N.A.
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A.
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85 %

Observaciones

- Se ejecuta la visita de Verificación y control en el comedor escolar de la sede Esc. Rur Mix La Montañita en la cual, se evidencia oportunidad de mejora con el ambiente exterior en mantener correctamente el área de preparación y consumo, se recomienda, realizar la respectiva gestión de riego que permita humectar las áreas circundantes.
- Se identifica la carencia de los soportes con fecha vigente alineados a los procedimientos de fumigación como método correctivo para el control de plagas.
- No disponen de los dosificadores de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
- El personal manipulador que realiza los procesos de producción no dispone de los soportes de exámenes médicos optimos para el contacto directo e indirecto con alimentos. Adicionalmente, carecen de las capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- No disponen del concepto Sanitario de funcionamiento emitido por las entidades territoriales de Salud.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Hugo A. Soler Restrepo	Nombre: Yisley Moreno
Documento: 1123506670	Documento: 35587787
Cargo: Interventor PAE	Cargo: Docente

358

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA / Gobernación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.: 08	
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03	
		CÓDIGO: PAE 2026 - NUT	
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026	

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Puerto Asís | Fecha de la visita: 19/02/2026

Institución educativa:	CER Teteye	Sede educativa:	ESC. Rur Mix Montañita		
Operador:	FUPADESO - Rural Dispersa.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	11
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pichuya en caldito con verduras, arroz, con Zanahoria, maracuyá de platano frito, ensalada, de repollo, tomate, pepino, cebolla cabezona, limón y jugo mango con leche.				No. De Menú 19
Intercambios	Alimento: N.A.				
	Motivo del intercambio: N.A	Fecha: N.A	Autorizado por:	N.A.	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentarios y nutricionales

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	"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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A.
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

Observaciones:

- Se evidencia el cumplimiento en la preparación de alimentos conforme al menú No 19, de igual forma, no realizan intercambios de alimentos.
- El plato servido presenta un aspecto atractivo para los beneficiarios y cumplen las caracteristicas organolepticas de cada componente alimenticio.
- No se presentan desperdicios de alimentos posterior al consumo del complemento.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Hugo H. Solar Rebupo	Nombre: Gilbert Moreno
Documento: 1123306628	Documento: 35587487
Cargo: Interventor PAE	Cargo: Secretario.

Aprender

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

Versión 01

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

Institución Educativa: CER Teteye - Esc. Rur Mx Man ita	ETC: Putumayo	Ciudad/Municipio: Puerto Asís	Acta No: 08		
Dirección: Vereda Montañita		Fecha Visita: 19/02/2026	Hora inicio: 10:15 am		
Operador: Fundación Rural Dispensa.		No Contrato / Convenio: 021-2026	Hora de terminación: 10:50 am		
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca: Constant.	Número de menú programado: 19	Se presentaron intercambios: SI / NO X / N/A	
	Gramera: X	Fecha de última calibración:	Número de menú entregado: 19	Presentaron soporte de autorización: SI / No / N/A X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 2 3 4 5 6(X) 7 8 9 10		05	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 4 5 6(X) 7 8 9 10	05	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga en cubitos con Verduras						39	39	40	38	C	49			48	C										
Cereales	Arroz con Zanahoria						95	94	93	92	C	117			115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Maduritos de plátano frito.						25	24	24	24	C	37			36	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de repollo, tomate, pepino, cebolla, cilantro y limón						42	41	42	40	C	41			40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo mango en leche.						215	216	215	200	C	218			200	C										
Fruta																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											5					5										
NO CUMPLE											0					0										

OBSERVACIONES: - Se identifica que cumple en un 100% del gramaje para cada componente alimentario preparado del menú No19.
- Se percepciona muy bueno el criterio de aceptación sensorial de color, olor, sabor y textura de los alimentos preparados.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	
	70		70		100%

339

R

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2		PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga en cuadritos con Verduras	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con Zanahoria	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Monditas de platano frito	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de repollo, tomate, pepino, cebolla cabezona y limón.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de mango con leche	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

360 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER TETEYE
Sede Educativa:	ESC RUR MIX MONTAÑITA
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 - 2026
Fecha:	19/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

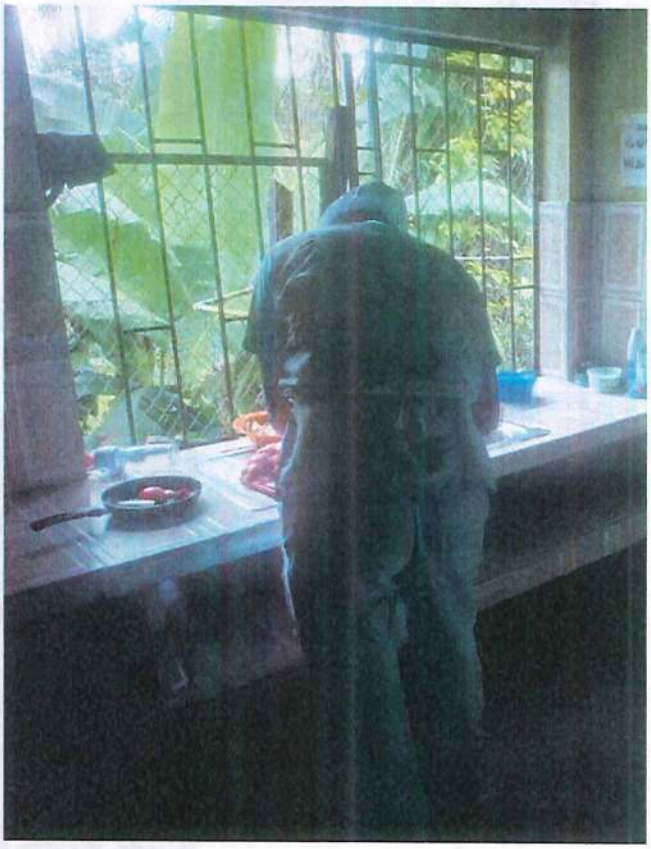


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

361 R

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2.** Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. NO APLICA

362R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

	MENÚ No. 19
O	PECHUGA EN CUADRITOS CON VERDURAS
	ARROZ CON ZANAHORIA
	MONEDITAS DE PLATANO FRITO
).	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON
E	JUGO DE MANGO CON LECHE

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

NO APLICA

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.

GESTIÒN SOCIAL

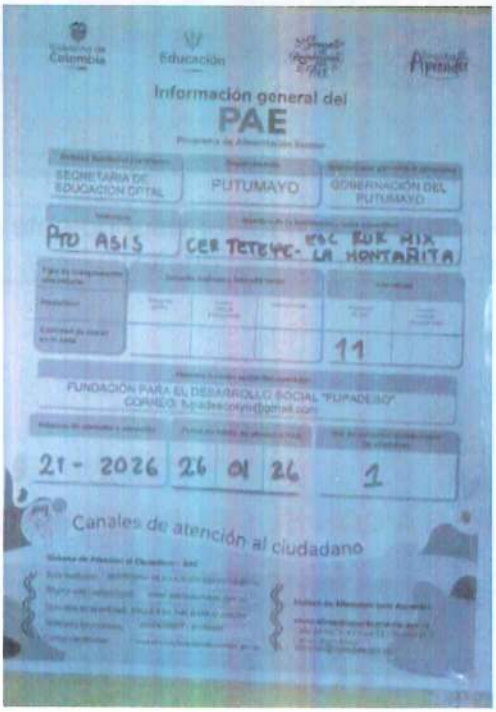


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Asís
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Ce [illegible]
SEDE EDUCATIVA	[illegible]
MES	FEBRERO

DÍA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X									6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X									2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X																		6	5
ESTANTERÍAS			X							X																		6	5
REJAS															X													6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X													6	5
TECHOS															X														
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X													6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X									6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X							X							X											5	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
BRIAS																													2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, MARMAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, UCHADORAS, ESTUFA, MESAS DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X									4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal

Normal: Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N											
COLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N											
SABOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N											

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0,3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Manipulador de Alimentos — Responsable: — FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS			NO																											
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que aplique.			NO																											

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																														
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X											
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		X		X		X			X		X		X																	

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: ND

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X

FIRMA RESPONSABLE: [illegible]

OBSERVACIONES

364 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 09
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita:	23/02/2026		
Institución educativa: IER Colaya	Sede educativa: ESC. Rur Mix Playa Hong Kong.				
Operador: FUPADESO - Rural Lercoma					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	48
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N-O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N-O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	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
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 09
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas organolepticas de cada producto.	1
30	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
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lacteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 87 %

Observaciones

- Se evidencia que el comedor escolar cumple con los parámetros higiénico sanitarios referente a la locación y edificación, no obstante, las aberturas de ventanas del área de consumo que colindan con zona verde no estan provistas de mallas antiinsectos para el manejo y control de plagas.
- No cuentan con la ejecución de los procedimientos de fumigación en el área de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar se recomienda ejecutar el método correctivo de control de plagas en los predios de los cuales adquieren y suministran el correspondiente certificado con fecha vigente.
- Carecen de los soportes de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua y aljibe.
- No disponen de los exámenes médicos óptimos para realizar los procesos de producción por parte de la manipuladora de alimentos.
- Carecen de los soportes de capacitación orientada a la manipulación de alimentos.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Julia Bastidas	
Nombre: Julia Bastidas G.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 27.972.576	Documento: 1.163.306.678
Cargo: Docente apoyo	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 09
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita:	23/02/2026		
Institución educativa: IER Loraya	Sede educativa: ESC. Rur Mix Playa Hong Kong				
Operador: Fundación Rural Cerrama					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	48
		X			

Descripción del menú:	Huevo Picado, fríjol rojo guisado, arroz con zanahoria, papas al vapor, ensalada de tomate, Pepino, zanahoria, limón, postre de fruta: Naranja y fresco de avena					No. De Menú: 01
Intercambios	Alimento: N.A.					
	Motivo del intercambio: N.A.		Fecha: N.A.		Autorizado por:	N.A.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuado.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

- Se verifica el cumplimiento en la preparación del menú No 01 Pertenecente al complemento almuerzo en el que no realizan intercambio de alimentos
- Acuden al comedor escolar los estudiantes debidamente provistos y focalizados para el consumo de los complementos alimentarios.
- Los beneficiarios aceptan las caracteristicas Organolépticas de color, olor, Sabor y textura de los alimentos preparados de igual forma no se producen desperdicios significativos por el consumo de alimentos.

Alimentos para Aprender

Nombre: Julia Bastidas G.	Nombre: Hugo H. Suárez Burbano
Documento: 23.492.526	Documento: 1.177.306.678
Cargo: Docente de apoyo	Cargo: Enlace PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 06

Institución Educativa	IER Loloya - Esc. Rur Mix Fuya Hoy Key	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Asís
Dirección:	Vereda Playa Hoy Key.			Fecha Visita:	23/02/2026
Operador:	Fundación Rural Lucana			No Contrato / Convenio	021 - 2026.

Acta No:	09								
Hora Inicio:	11:30 am								
Hora de terminación:	12:40 pm								
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Constant.	Número de menú programado	01	Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
	Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado	01	Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	8	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	8	9
	2	4	6	8	10	02	2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria primero, segundo y tercero					Primaria cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario entrada temprana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Huevo perico / Fríjol rojo guisado	51 / 52	50 / 50	50 / 49	50 / 48	C / C	52 / 63	52 / 62	51 / 62	50 / 60	C / C	52 / 74	52 / 73	51 / 75	50 / 71	C / C										
Cereales	Arroz con Zanahoria	83	85	84	80	C	94	93	92	92	C	116	117	115	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa a la francesa	21	20	20	20	C	22	23	22	22	C	37	37	37	37	C										
Ensalada o verdura cocinada	Ensalada de tomate, lechuga, limón	32	31	30	30	C	42	41	42	40	C	42	40	40	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo fruta, Naranja.	63	62	61	60	C	62	62	61	60	C	62	62	61	60	C										
Fruta	Fruto	215	216	214	200	C	217	218	218	200	C	218	218	219	200	C										
Región industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						7					7					7										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES: Conforme se ejecutan los procedimientos de verificación de gramajes, se identifica el cumplimiento del 100% del total del peso entregado de los componentes alimentarios según el peso aprobado de la minuta patrón.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	21	PUNTAJE REAL	21	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Huevo perico	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Fripol rojo guisado	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con Zanahoria	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papar a la francesa	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porción de fruta: Naranja	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Fresco avena.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

COLOMBIA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ACTA No.: 09

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - MP

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	23/02/2026
Institución educativa:	IEI Yagya			Sede educativa:	Esc. Rur Mix Playa Hong Kong
Operador:	Fundación Rural Urbana.				

Nivel Educativo:	N de complementos adjudicados / Día
Preescolar	4
Primero, segundo, tercero	39
Cuarto, quinto	13
Secundaria	N.A.
Media	N.A

Tipo de complemento:	Jornada Mañana / Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial
		X	

Datos del Menú a verificar

Menús a verificar	Menús: 1, 2, 3, 4 y 5				
Intercambios	Alimento: N.A				
	Motivo del intercambio: N.A	Fecha: N.A	Autorizado por: N.A.		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida (Kg/Lb)	Temperatura (...)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: Color	Olor	Textura	Cumplimiento (C/NC)
Lomo de res molido	170226	10/04/2026	kg	-12°C	3	3	0	C	C	C	C
Lomo de res Cinda	200226	30/03/2026	kg	-13°C	3	3	0	C	C	C	C
Huevo tipo A	N.A	N.A	U	Ambiente	48	48	0	C	C	C	C
Arroz blanco	LN13	02-2027	lb	Ambiente	20	20	0	C	C	C	C
Pasta fideo	12	04-12-26	x 250g	Ambiente	1	1	0	C	C	C	C
Pollo pechuga con piel	LM0224014-182	23-02-2026	kg	-12°C	7	7	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	12134713	16-12-2027	x 250g	Ambiente	3	3	0	C	C	C	C
Panela	003	30-12-2027	lb	Ambiente	7,44	1,44	0	C	C	C	C
Azúcar blanca	2700251	N.D	lb	Ambiente	4	4	0	C	C	C	C
Curivinas	016	05-2027	x 20g	Ambiente	3	2	0	C	C	C	C
Aceite de soya	041	04-01-2027	x 500ML	Ambiente	7	7	0	C	C	C	C
Frijol verdolaga	3864234233	25-11-2027	lb	Ambiente	2,44	2,44	0	C	C	C	C
Lenteja lomuna	3231431312	21-12-2027	lb	Ambiente	2,44	2,44	0	C	C	C	C
Guanabana jugo	N.A	N.A	kg	Ambiente	3,84	3,86	0	C	C	C	C
Naranja fruta	N.A	N.A	kg	Ambiente	4,80	4,83	0	C	C	C	C
Mango jugo	N.A	N.A.	kg	Ambiente	5,76	5,78	0	C	C	C	C
Naranja jugo	N.A	N.A.	kg	Ambiente	4,80	4,85	0	C	C	C	C
Tomate de arbol jugo	N.A	N.A.	kg	Ambiente	3,36	3,40	0	C	C	C	C
Mango ensalada	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	0,80	0,36	0	C	C	C	C
Limón ensalada	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	1,20	1,25	0	C	C	C	C
Papa lomo	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	5,81	5,83	0	C	C	C	C
Platano Harto	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	9,53	4,57	0	C	C	C	C
Arbolla cubrizona	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	3,59	3,62	0	C	C	C	C
Habichuela	N.A	N.A.	kg	Ambiente	0,38	0,40	0	C	C	C	C

Descripción del Menú:

3654 R

Materia Prima	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida Ref.	Temperatura Recepción	Cantidad suministrada	Cantidad recibida	Cantidad faltante	Características Organolépticas: Color	Olor	Textura	Cumplimiento (C/NC)
Pipino cohombro	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	2,81	2,82	0	C	C	C	C
Pimenton rojo	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	0,17	0,22	0	C	C	C	C
Tomate	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	5,57	5,67	0	C	C	C	C
Zanahoria	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	2,57	2,55	0	C	C	C	C
Repollo blanco	N.A	N.A.	kg	Ambiente	2,43	2,46	0	C	C	C	C

INDICADOR: (No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas) Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

- Se procede con la verificación, control y seguimiento de materias primas en el comedor escolar de la Sede Esc. Rur Mix Playa, Hong Kong, en el cual se identifica, la sinergia en el apilamiento de canastillas y estantes de material sanitario para depositar los víveres frutas y verduras, así mismo, disponen de nevera para almacenar los alimentos proteicos y frutas para prolongar la vida útil de los alimentos mencionados.
- No se generan cantidades faltantes de materia prima, las fechas de vencimiento vigentes y los alimentos perecederos cumplen con los parámetros de aceptación para la posterior preparación de los menús 2, 3, 4 y 5.

Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Julia Salcedo	
Nombre: Julia Oliva Bastidas	Nombre: Hugo H. Soler Restrepo
Documento: 27 472 526	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente de apoyo	Cargo: Interventor PAE

368 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER COCAYÁ
Sede Educativa:	ESC RUR MIX LA PLAYA HONG KONG
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 – 2026
Fecha:	23-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

Scanned with OKEN Scanner

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

Scanned with OKEN Scanner

369 R

PERSONAL MANIPULADOR	
	
Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.	
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2**. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

Scanned with OKEN Scanner

	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. NO APLICA

Scanned with OKEN Scanner

370 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

Scanned with OKEN Scanner

NO APLICA

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.

GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

Scanned with OKEN Scanner

REGISTRO FOTOGRÁFICO VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 1. Verificación de condiciones del vehículo transportador durante la recepción de materias primas.</td><td>Foto 2. Observación del personal responsable del descargue durante la recepción de materias primas.</td></tr>
<tr><td>  </td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Foto 3. Inspección de las condiciones de calidad de las materias primas.</td><td>Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de materia prima.</td></tr>
</table>

Scanned with OKEN Scanner

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Asís
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CER COCAYA
SEDE EDUCATIVA	PLAYA ROJA BAJA
MES	SEPTIEMBRE

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X																			6	5
ESTANTERÍAS			X							X																			6	5
REJAS															X														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X														6	5
TECHOS															X														6	5
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X						X																				6	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
SILLAS																													2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor
Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N							
COLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N							
SABOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N							

ANALISIS FISICOQUIMICO
Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.
Manipulador de Alimentos — Responsable:

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	NO	FECHA DE FUMIGACIÓN
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																													EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	N/A	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																	COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		1		X			X			X				X															5	D	X

FIRMA RESPONSABLE: Yolanda Longo Mosquera

OBSERVACIONES

373 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

		ACTA No. 10
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	25 02 2026
Institución educativa:	IE Rur Santana	Sede educativa:	Esc. Rur Mix Santa Teresita.		
Operador:	FUPADESO - Rural Leticia.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	14
	X				

		Cumple (SI/NO)
Edificaciones e instalaciones		
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	0
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
Mantenimiento y sanitización		
Limpieza y desinfección - Dotación		
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.	0
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Control de plagas		
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
Manejo de residuos sólidos y líquidos		
13	...e 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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Abastecimiento de agua		
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
Condiciones de operación y vehículo transportador (Entrega por terceros)		
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 10
	VERSIÓN: 03
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A.
45	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 78 %

Observaciones

- Se ejecuta la visita de Verificación y control en el comedor escolar en el que se identifica que cumple con las condiciones locativas y sanitarias para brindar el servicio de alimentación escolar, sin embargo, el muro del área de preparación presenta desprendimiento de baldosas en la zona frontal. Se recomienda ejecutar la respectiva adecuación en la zona afectada.
- Se identifica que la estufa doméstica de 4 hoquillos dispone de una estructura y gabinete con exceso de óxido y desprendimiento de pintura, siendo un material no apto para el contacto con alimentos. En concordancia se sugiere realizar el mantenimiento correctivo de latonería y pintura en el equipo mencionado.
- NO cuentan con los actividades de fumigación y letrificación en las áreas de almacenamiento, preparación y consumo para el manejo y control de Vectores.
- Carecen de los puntos de limpieza y desinfección en el tanque de almacenamiento de agua y exhibe.
- Se evidencia que los manipuladores no disponen de los exámenes médicos aptitudinales para los procesos de producción con alimentos.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Claudia Lorena Cortes	Nombre: Hugo H. Solar Restrepo
Documento: 69028514	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 10

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - NUT

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	25/02/2026
Institución educativa:	IE Rur Santana	Sede educativa:	Esc. Rur Mx Santa Teresita		
Operador:	FUPADEO - Rural Caviana				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde: X	Almuerzo:	Almuerzo con Enfoque Diferencial:	No de servicios:	14
Descripcion del menú:	Agua de panela con leche, torta de vainilla molida grosera, arroz con tomatoria, monditos de platano verde frito, naranja.			No. De Menú	03
Intercambios	Alimento: Intercambio de mandarina por naranja				
	Motivo del Intercambio: Desabastecimiento de mandarina.	Fecha: 20/01/2026	Autorizado por:	Interventoria	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuado.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

- Se evidencia intercambio de mandarinas por naranja en la preparación del menú No 3, debido al desabastecimiento de mandarinas el cual se encuentra viabilizado por parte de interventoria mediante el OFI 046-2026 del 20 de febrero de 2026
- Realizan el servido del complemento jornada mañana/tarde a las 08:50 am dando cumplimiento a los horarios establecidos
- Se identifica que existen 14 educadores escolares (otorga (14) titulares priorizados y focalizados
- Cuenta con equipos de refrigeración y/o congelación para el almacenamiento de materia prima, no obstante el alimento preparado se suministra diariamente para dar cumplimiento al menú establecido, dado que en la vereda el servicio de electricidad es constante se recomienda una nevera o congelador para el almacenamiento de frutas, verduras y alimentos cárnicos para prolongar la vida útil de los alimentos.

Alimentos para Aprender

Nombre: Cilenia Ramirez C	Nombre: Hugo H. Solis Ramos
Documento: 69.025.914	Documento: 1.123.206.696
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa: IE Rur Jantana - ESC Rur Mix Santa Teresita ETC: Putumayo	Ciudad/ Municipio: Puerto Asís	Acta No: 10	
Dirección: Vereda Santa Teresita.	Fecha Visita: 25/02/2026	Hora inicio: 08:30 am	
Operador: FUPADESO - Rural Jerana.	No Contrato / Convenio: 024 - 2026	Hora de terminación: 09:30 am	
Instrumento: Marque con una X — Balanza:	Marca: Constant.	Número de menú programado: 03	Se presentaron intercambios: SI X / No / N/A
Instrumento: Marque con una X — Gramera: X	Fecha de última calibración:	Número de menú entregado: 03	Presentaron soporte de autorización: SI X / No / N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 3 X 7 9 / 2 4 6 8 10	05	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 3 X 7 9 / 2 4 6 8 10	05

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico	torre de pollo guisada						29	31	30	29	C	33	34	34	32	C										
Cereales	Arroz con zanahoria						85	83	83	80	C	95	94	96	92	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Macarrón plátano de leito						11	10	10	10	C	13	12	13	12	C										
Fruta	Naranja						113	111	112	110	C	112	114	113	110	C										
Bebida	Agua de Panela con leche						210	208	209	200	C	212	214	215	200	C										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura cocinada																										
Bebida (incluido el lácteo)																										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											5					5										
NO CUMPLE											0					0										

OBSERVACIONES: Se realizan los procesos de verificación y control de gramaje en el comedor escolar de la Sede Esc. Rur Mix Santa Teresita, en el cual se evidencia el cumplimiento del peso suministrado en el plato servido acorde al peso de la minuta patrón.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100 %

95

5

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2		PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res molida guisada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con Zanahoria.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Monedita de platano Verde frito	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Naranja	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Agua de panela con leche.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

376 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE RUR SANTANA
Sede Educativa:	ESC RUR MIX SANTA TERESITA
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 – 2026
Fecha:	25-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

Scanned with OKEN Scanner

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

Scanned with OKEN Scanner

377 R

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2**. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

Scanned with OKEN Scanner

NO APLICA	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



Foto 1. Estufa domestica de 4 puestos con presencia excesiva de oxido y desprendimiento de pintura en estructura y gabinete.

Scanned with OKEN Scanner

378R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 3	
AGUA DE PANELA CON LECHE	
CARNE DE RES MÓLIDA GUISADA	C
ARROZ CON ZANAHORIA	AF
MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE FRITO	TA
MANDARINA	
EMANA No. 2	

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.





Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).

Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

NO APLICA

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.

GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

379 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

	NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2.** Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
	
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).
NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO	NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

NO APLICA

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.

GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

380

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACION PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Asís
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IEM Nacionalizado
SEDE EDUCATIVA	Rural Sucumbíos
MES	Enero

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																														
COMEDOR ESCOLAR																														
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X					X	X			X									4	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X					X	X			X									3	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X														X							X					6	5
ESTANTERÍAS			X														X							X					6	5
REJAS																														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																														6	5
TECHOS																														
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X				X	X					6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																														6	5
CONGELADOR (ES)			X							X																				6	5
SILLAS																														2	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESLIFA, MESAS, DOTACION		X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X				X	X					4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal

Normal: Sin olor, sin color, sin sabor. Anormal (mal olor, turbio, mal sabor)

OLOR		n	n	n	n	n			n	n	n	n				n	n	n	n				n	n	n						
COLOR																															
SABOR																															

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

pH (6.5-9.0)																															
Cloro (0.3 - 2ppm)																															

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas, NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Responsable: Manipulador de Alimentos

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amarite.	NO	

FECHA DE FUMIGACIÓN

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																															
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X				X	X	X						

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	M	M	J	V	S	D
			X				

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

FIRMA RESPONSABLE	Rosa Elena Acosta Diaz

OBSERVACIONES

331 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 11
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita: 26/02/2026

Institución educativa:	IER Santa Isabel	Sede educativa:	Esc. Rur Mix El Baldio
Operador:	FUPADESO - Rural Cerrano.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	29
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 11
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A.
45	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85 %

Observaciones

- Se realiza la visita de verificación en el comedor escolar de la sede rural Esc. Rur Mix El Baldiri, en el cual, se evidencia que carecen de los soporter y procesos de fumigación para el manejo y control de plager aldeas a la normatividad. Adicionalmente no disponen de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua y aljibe. Se recomienda aplicar los métodos correctivos en periodos cuentes para prevenir la contaminación de alimentos.
- El personal que realiza los procesos de producción y/o preparación de alimentos no cuenta con los certificados médicos óptimos para el contacto con alimentos y no dispone de los soporter de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.
- No cuentan con el formato y diligenciamiento de los primeros alimentos, en entrar y primeros en salir (PEPS).
- Carecen de la evaluación y concepto Sanitario de funcionamiento emitido por las entidades territoriales de Salud.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Ma Cecilia Angolo.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 34 612208	Documento: 1.123.706.678
Cargo: Docente.	Cargo: Enlace PAE

382

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 11
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Puerto Asís | Fecha de la visita: 26/02/2026

Institución educativa:	IER Santa Isabel	Sede educativa:	Esc. Rur Mix El Baldrio		
Operador:	Fupadeso - Rural Ciriema.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	29
		X			

Descripción del menú:	Pechuga de pollo guisada, arroz blanco, monedita de platano, ensalada de tomate, pepino, limón y jugo de mango con leche.					No. De Menú 04
Intercambios	Alimento: N.A.					
	Motivo del intercambio: N.A.		Fecha: N.A.		Autorizado por: N.A.	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A.
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A.

Observaciones:
- Se evidencia el ingreso total de Veintinueve (29) estudiantes atendidos y focalizados para el consumo del complemento alimenticio.
- Cumplen con la secuencia del menú establecido para la minuta patrón, la donde, no se generan intercambios de alimentos.
- El personal manipulador dispone de utensilios estandarizados para el servido de alimentos de acuerdo al grupo poblacional establecido.
- Se identifica un desperdicio de alimentos bajo, dado que los beneficiarios aceptan las características organolépticas de los componentes.

Alimentos para Aprender

Nombre: Angela Gisela Angulo	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 34.612.208.	Documento: 1.117.506.670
Cargo: Docente.	Cargo: Enlace PAE

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

Versión 01

Institución Educativa: IER Santa Isabel - Sede Rur Mix Baldira | ETC: Putumayo
Dirección: Vereda El Baldira
Operador: Fupadeso - Rural Loriana

Ciudad/ Municipio: Puerto Asís | Acta No: 11
Fecha Visita: 26/02/2026 | Hora inicio: 11:32 am
No Contrato / Convenio: 021-2026 | Hora de terminación: 12:20 pm
Número de menú programado: 04 | Se presentaron intercambios: SI / NO X / N/A
Número de menú entregado: 04 | Se presentaron soporte de sustitución: SI / No / N/A X
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 3 5 7 9 / 2 4 6 8 10 — 05

Instrumentos: Marque con una X — Balanza: | Marca: Constant. | Fecha de última calibración:
Cinta: X

Alimento a entregar de acuerdo al menú programado: 1 3 5 7 9 / 2 4 6 8 10 — 05

GRUPO DE EDAD — Preescolar | Primaria: primero, segundo y preescolar | Primaria: tercero y cuarto | Primaria: quinto y sexto | Secundaria | Media y ciclo complementario

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Componente	Preparación	Preescolar M1 Peso/Volumen	Preescolar M2 Peso/Volumen	Preescolar M3 Peso/Volumen	Preescolar Peso esperado	Preescolar Concepto (Cumple - No Cumple)	Primaria: primero, segundo y preescolar M1 Peso/Volumen	Primaria: primero, segundo y preescolar M2 Peso/Volumen	Primaria: primero, segundo y preescolar M3 Peso/Volumen	Primaria: primero, segundo y preescolar Peso esperado	Primaria: primero, segundo y preescolar Concepto	Primaria: tercero y cuarto M1 Peso/Volumen	Primaria: tercero y cuarto M2 Peso/Volumen	Primaria: tercero y cuarto M3 Peso/Volumen	Primaria: tercero y cuarto Peso esperado	Primaria: tercero y cuarto Concepto	Secundaria M1 Peso/Volumen	Secundaria M2 Peso/Volumen	Secundaria M3 Peso/Volumen	Secundaria Peso esperado	Secundaria Concepto	Media y ciclo complementario M1 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario M2 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario M3 Peso/Volumen	Media y ciclo complementario Peso esperado	Media y ciclo complementario Concepto
Complemento para preparar en sitio y complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada tarde																										
Alimento proteico	Pechuga de pollo guisada	34	33	33	33	C	39	38	40	38	C	49	48	48	48	C										
Cereales	Arroz blanco	84	85	35	80	C	98	99	97	92	C	115	117	116	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Monditos de platano	11	10	12	10	C	15	14	14	14	C	21	22	22	21	C										
Ensalada o verdura cruda	Ensalada de tomate, pepino y limón.	31	32	30	30	C	40	40	40	40	C	41	42	41	40	C										
Bebida	Jugo de mango con leche	215	214	213	200	C	217	216	215	200	C	217	216	218	200	C										
Leche y productos lácteos																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE					5						5					5										
NO CUMPLE					0						0					0										

OBSERVACIONES: Se identifica el cumplimiento del 100% del total de gramaje de cada componente alimentario preparado conforme al menú No 4.

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

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES 15	PORCENTAJE %	100%

3

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga de pollo guisada.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Monedita de platano	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de mango con leche	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

384R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER SANTA ISABEL
Sede Educativa:	ESC RUR MIX EL BALDIO
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 – 2026
Fecha:	26-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

Scanned with OKEN Scanner

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

Scanned with OKEN Scanner

385 R

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2**. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

Scanned with OKEN Scanner

	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

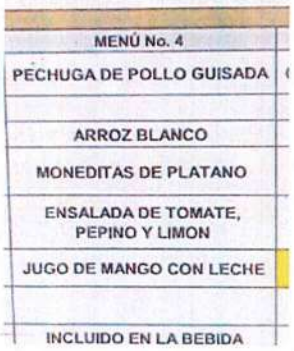
NO APLICA

Foto 1. NO APLICA

Scanned with OKEN Scanner

386 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

Scanned with OKEN Scanner

NO APLICA
Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.

GESTIÒN SOCIAL	
	
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

Scanned with OKEN Scanner

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO ASIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER SANTA ISABEL
SEDE EDUCATIVA	ESC RUR MIX EL BALDIO
MES:	FEBRERO

DIA	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X			6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X			2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X								X											6	5
ESTANTERÍAS			X							X								X											6	5
REJAS																X														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																X														6	5
TECHOS																X															
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X			6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X																										6	5
CONGELADOR (ES)																													6	5
SILLAS																													2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			N	N	N	N			4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N				
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dados las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidencia presencia de plagas/ NO en caso contario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

Responsable: Manipuladoras de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	NO
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	NO

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.									EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:																			OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		L		M		M		J		V			S			D														X
FIRMA RESPONSABLE		Yisel Perez Angulo																												OBSERVACIONES

388 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 12
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita: 27022026

Institución educativa:	IER Santa Isabel	Sede educativa:	Esc. Rur Mix Sinaí.
Operador:	FUPADESO - Rural Cercana		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	14
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
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	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	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: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, 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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	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
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	0
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	0
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 12
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	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.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	88 %

Observaciones

- Se realiza la visita de Verificación y control de parte de Interventoría PAE, en el cual, se identifica la hermeticidad en el área de almacenamiento, preparación y consumo, debido a que las aberturas que comunican con el ambiente exterior en ventanas se encuentran provistas de material sanitario óptimo para ejercer el control en el ingreso de vectores.
- Carecen de los procedimientos de fumigación y certificados con fecha vigente en las instalaciones del comedor escolar para el manejo y control de plagas.
- No disponen de las actividades de limpieza y desinfección en el tanque de almacenamiento de agua y aljibe
- El personal operativo no cuenta con los soportes de exámenes médicos idóneos para el contacto con alimentos.
- No cuentan la evaluación de funcionamiento sanitario emitido por las entidades territoriales de Salud.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Rita Andrea Eraso H.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 1092104093	Documento: 1.123.706.678
Cargo: Docente.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 12
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Puerto Asís | Fecha de la visita: 27/02/26

Institución educativa:	IER Santa Isabel	Sede educativa:	ESC. Rur Mix Sinaí		
Operador:	JUPADESO – Rural lercana				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	14
		X			

Descripción del menú:	Carne de res en salsa criolla, lentejas guisadas, arroz blanco, tajadas de platano maduro frito, ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona, limón y limonada de panela.					No. De Minú: 05
Intercambios	Alimento:	N.A.				
	Motivo del intercambio	N.A.	Fecha:	N.A.	Autorizado por:	N.A

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

1	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 (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servido y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluyè alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
13	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	N.A

- Se evidencia el cumplimiento en la totalidad de materia prima para la preparación del tipo de menú 5 y número de servicios correspondiente al complemento almuerzo. Así mismo, no se presentan intercambios de alimentos.
- El número de titulares que ingresan al comedor escolar coinciden con el No de servicios 14 del total de priorizados y focalizados.
- No se presentan desperdicios significativos en el consumo de alimentos, debido a la aceptación organoléptica del plato servido.
- El complemento no contiene alimento proteico dado al cumplimiento de la preparación del menú establecido en el día de la visita, se deja a la espera del suministro de los alimentos cárnicos.

Alimentos para Aprender

Nombre: Rita Andrea Ibra	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 1082104093	Documento: 9.173.306.678
Cargo: Docente.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 01

Institución Educativa	IER Santa Isabel - Esc. Rur Mix Sinai Vereda Sinai	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Asís
Dirección:				Fecha Visita:	27/02/2026
Operador:	FUPADECO - Rural Liviana			No Contrato / Convenio	021 - 2026

Acta No: 12
Hora Inicio: 11:32 am
Hora de terminación: 12:20 pm

Instrumento: Marque con una X			Marca	Número de menú programado	Se presentaron intercambios				
	Balanza		Constant	05	SI	NO X	N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración	Número de menú entregado	Presentaron soporte de autorización	SI	No	N/A X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 2 3 4 X 5 6 7 8 9 10		06	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 2 3 4 X 5 6 7 8 9 10			06.	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimenticio jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de res en salsa criolla / Lenteja guisada	30 / 50	31 / 49	29 / 49	29 / 48	C	37 / 64	36 / 63	35 / 65	35 / 60	C	48 / 73	47 / 72	47 / 75	47 / 71	C										
Cereales	Arroz blanco	83	82	84	80	C	94	93	93	92	C	116	115	115	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajadas de plátano maduro cocido	30	29	29	29	C	45	44	44	44	C	67	68	67	66	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate, pepino, zuberzana, cebolla y limón	32	31	31	30	C	41	40	40	40	C	40	40	40	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Limonada de panela.	217	216	215	200	C	215	215	217	200	C	217	218	217	200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES: Conforme se ejecutan los procedimientos de gramaje en la Sede Esc. Rur Mix Sinai, se evidencia el cumplimiento del 100% del total de gramaje de los componentes alimentarios preparados según el menú programado con el entregado No 5.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%

2018

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res en Salsa criolla	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Lentejas Sudadas	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Tajadas de platano maduro cocido	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Limonada.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

391 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER SANTA ISABEL
Sede Educativa:	ESC RUR MIX SINAI
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 – 2026
Fecha:	27-02-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

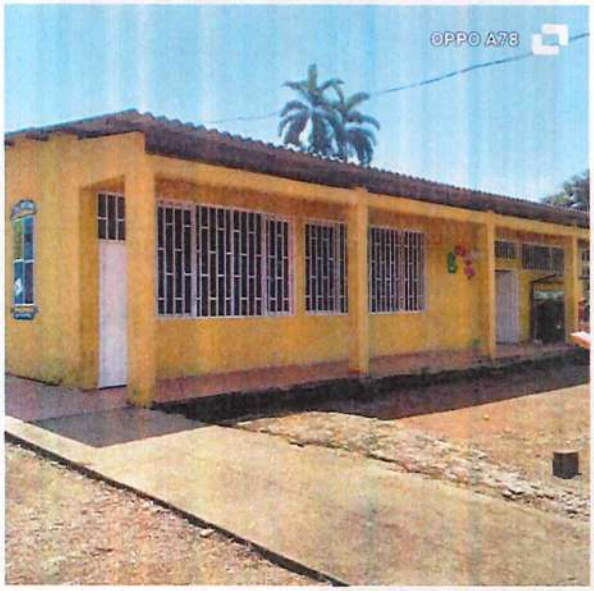


Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

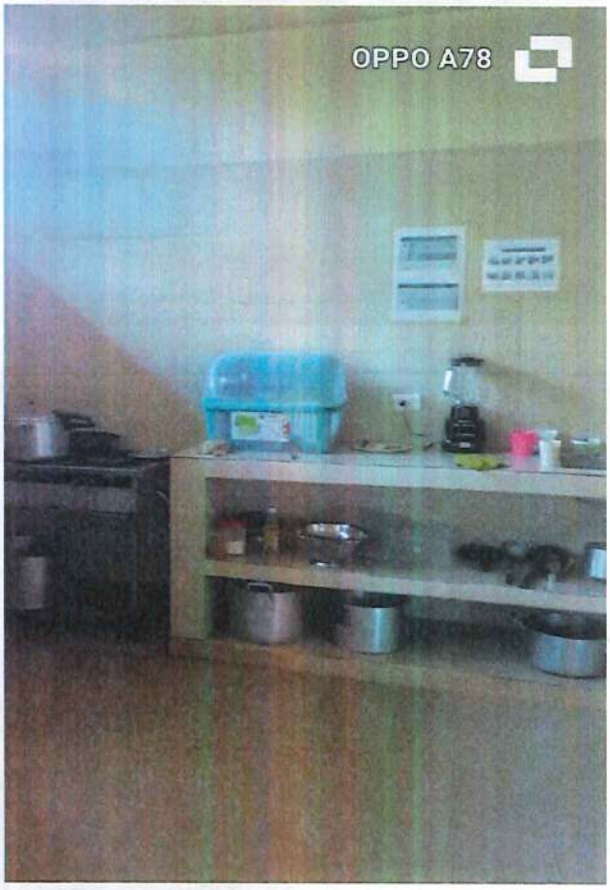


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

Scanned with OKEN Scanner

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



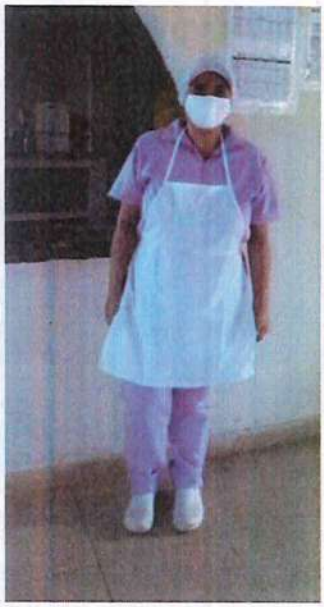
Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

Scanned with OKEN Scanner

392R

PERSONAL MANIPULADOR

Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2.** Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

Scanned with OKEN Scanner

	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. NO APLICA

393 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 5
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA
LENTEJAS SUDADAS
ARROZ BLANCO
TAJADAS DE PLATANO MADURO COCIDO
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON
LIMONADA DE PANELA

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

Scanned with OKEN Scanner

NO APLICA
Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.
GESTIÒN SOCIAL



Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

Scanned with OKEN Scanner

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Asís
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INEM Santa Isabel
SEDE EDUCATIVA	ESC Rur Mix Sinai
MES	Febrero

DIA	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	D	L	M	MI	J	V	S	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X																			6	5
ESTANTERÍAS			X							X																			6	5
REJAS															X														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X														6	5
TECHOS															X															
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																													6	5
CONGELADOR (ES)			X							X								X						X					6	5
SILLAS																													2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESLIFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE				
	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO
Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. Responsable: Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	NO
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	NO

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.									EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:																			OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																	COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		M		X																									D	X

FIRMA RESPONSABLE	Verónica Pacha Enriquez	OBSERVACIONES

305 R

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN 01
	CÓDIGO PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL	SEO Putumayo	Municipio	Orito	Fecha de la visita	06/02/2026
Institución educativa	IER Nueva Bengala	Sede educativa	ERM Palestina. R-cercana.		
Operador	Fundacion para el Desarrollo Social.				

Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios	
		X			8

	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias	
Edificaciones e instalaciones	
1 El servicio de alimentación esta alejado 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, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros	0
3 Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos	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 liquido gel antibacterial toallas, papel higienico y papeleras con bolsa)	1
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
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 corrosion	1
10 Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1
Control de plagas	
11 Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	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 N·O	0
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13 Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de materia 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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1
Abastecimiento de agua	
17 Se implementa metodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable	1
18 Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermetico, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción	0
19 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada N·O	0
Personal manipulador	
20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas	1
21 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
22 Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente	1
23 Se evidencia por cada uno de los manipuladores examenes medicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año	0
24 Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnetico por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitacion	0
25 Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26 Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas)	N·O
27 El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable	N·O

Scanned with CamScanner

COLOMBIA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN 03
		CÓDIGO PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	Los manipuladores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación	N.O
Almacenamiento		
32	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
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos	1
35	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
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	N.A
37	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
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	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
40	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
41	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
42	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
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1
INDICADOR Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	80 %

Observaciones

En el seguimiento realizado al comedor escolar es posible evidenciar que se encuentra lejos de focos de insalubridad con alrededores limpios y sin acumulacion de basuras, las instalaciones no cuentan con proteccion fisica como angeo en las ventanas que eviten el ingreso de plagas al comedor, algunas paredes presentan desprendimiento de pintura debido a la humedad, en el area de la cocina se encuentran 1 teja partida que permite el ingreso de agua en dias lluviosos, no se presenta certificados de fumigacion actualizados, la sede no cuenta con tanque para el almacenamiento de agua, por lo que esta obtenida directamente del acueducto.

El personal manipulador porta su dotacion debidamente e implementa buenas practicas de manufactura en los diferentes procesos, se llevan a cabo el registro de la documentacion y los procedimientos ejecutados diariamente.

Se verifica el ingreso de 8 beneficiarios que se encuentran focalizados correctamente.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julia Correa T	Nombre: Ruby Portillo
Documento: 1083924626.	Documento: 59795361
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente.

396

Gobernación VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No
	FORMATO DE RECUERDOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN 05
		CÓDIGO: PAE 2025 - 1107
		VIGENTE DESDE: 23/01/2026

Entidad Territorial: SED Putumayo | Municipio: Orito | Fecha de la visita: 06/02/26

Institución Educativa: IER Nueva Bengala | Sede Educativa: ERM Palestina - R. cercana.

Operador: Fundación para el Desarrollo Social

Tipo de Complemento	Jornada Mañana / Tarde	Alimento	Alimento con Enfoque Diferencial	No de servicios
		X		8

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	No. De Menú
Carne de cerdo a la plancha, arveja guisada, arroz blanco, papa en cuadro dorada, ensalada de tomate cebolla, zanahoria y limón, naranjada de panela.	10

Recuerdos					
Alimento	N.A				
Motivo del intercambio	N.A	Fecha	N.A	Autorizado por	N.A

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Recuerdos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas ejecutadas, multiplicadas por el número de servicios y el ciclo de menú (remisiones de bodega)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	C
3	Se encuentran estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al cumplimiento, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación. Los alimentos que hacen parte del menú servido	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	C
11	Las fichas técnicas incluyen alimentos y/o preparaciones y gramajes criterio rojo	C
12	En el caso de ofrecer estrategias de promoción y con prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
13	La inocuidad de los alimentos preparados es adecuada	C
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de desayuno es bajo.	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de desayuno de cual se trata, registrar la cantidad	N.A

Observaciones

Se observa la entrega del menu #10 correspondiente al complemento programado, el cual cuenta con todos sus componentes, los componentes presentan buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor, olor, color y texturas, el plato es atractivo y tiene buena presentacion.
El personal manipulador tiene conocimiento frente a la estandarizacion de las porciones por cada nivel de escolaridad y hace uso de utensilios estandarizados para el servido del menú.

Se respeta el horario establecido para la distribucion de los alimentos de acuerdo a la modalidad de atencion.

Los estudiantes demuestran gran aceptabilidad de los alimentos ofrecidos por tanto no se presentan desperdicios en la etapa del desayuno.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julia Cortes	Nombre: Ruby Portillo
C.C.: 1.088.297.616	C.C.: 59.795.361
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente.

Aprender les...

Scanned with CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa:	IER Nueva Bengala - ERM Palestina	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito
Dirección:	V/La palestina			Fecha Visita:	06-02-2026
Operador:	Fupadeso			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No:	4
Hora inicio:	09:10am
Hora de terminación:	12:20pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Electronic scale.
	Gramera	X	Fecha de última calibración	15-01-2026

Número de menú programado	10
Número de menú entregado	10
Se presentaron intercambios	SI ☐ No X N/A ☐
Presentaron soporte de autorización	SI ☐ No ☐ N/A X

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		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio – complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculos raíces																										
Espesado o verdura																										
Bebida																										
Leche y productos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de cerdo a la plancha						35	36		33	C	48	45	48	44	C										
	Arveja guisada						68	69		60	C	76	78	74	71	C										
Cereales	Arroz blanco						98	95		92	C	120	119	116	115	C										
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa en casquitos dorada						45	43		38	C	71	68	69	69	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate cebolla zanahoria limón						42	45		40	C	43	44	43	40	C										
Bebida	Naranjada de panela						205	208		200	C	208	203	205	200	C										
Leche y productos lácteos																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Fruta																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menú # 10 modalidad almuerzo, el cual cuenta con todos los grupos de alimentos establecidos en el ciclo de menú, además estos presentan buenas características organolépticas en cuanto a olor, sabor, textura y color, Por tanto el plato ofrecido tiene buena presentación y aspecto atractivo para su consumo.

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

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL (TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES)	12	PORCENTAJE %	100%

397 R

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de cerdo a la plancha	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arveja guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papa en cascaritas dorada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, cebolla, zanahoria y limon.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Naranjada de panela.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B.

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura diligencias los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

398 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER NUEVA BENGALA
Sede Educativa:	ERM PALESTINA
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	06-FEB-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.

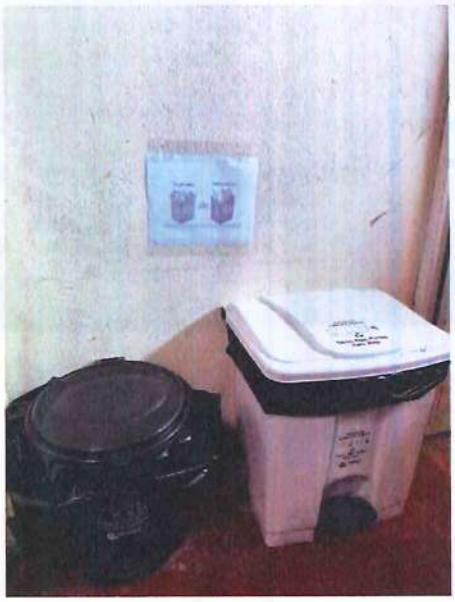


Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

399R

PERSONAL MANIPULADOR



Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

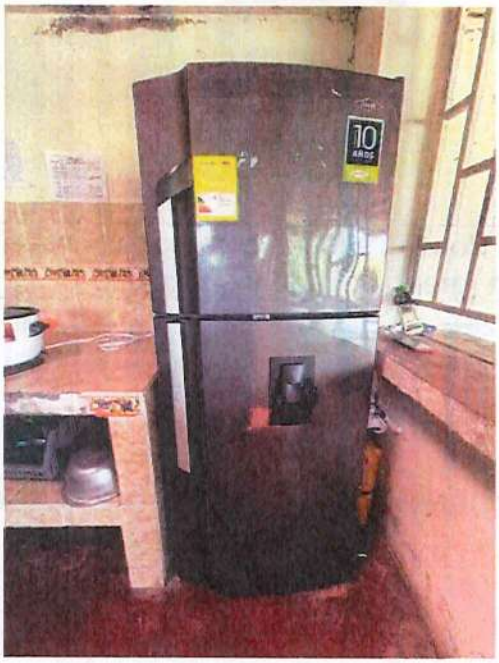
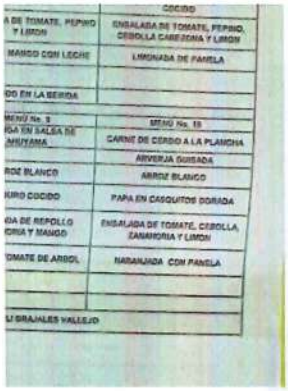


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



Foto 2. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ



	COCIDO
A DE TOMATE, PEPINO Y LIMON	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON
MANGO CON LECHE	LIMONADA DE PANELA
DO EN LA BEBIDA	
MENÚ No. 2	MENÚ No. 10
DA EN SALSA DE AHUYAMA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
	ARVEJA SUDADA
ROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
URO COCIDO	PAPA EN CASQUITOS DORADA
DA DE REPOLLO ORIA Y MANGO	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA, ZANAHORIA Y LIMON
OMATE DE ARBOL	NARANJADA CON PANELA
U BRAHLES VALLEJO	

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

GESTIÓN SOCIAL


Gobierno de Colombia
Educación
Información general del
PAE
Programa de Alimentación Escolar
SECRETARIA DE EDUCACION DPTAL
PUTUMAYO
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO
ORITO
Unidad Pangala - Polesfina
8
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"
CORREO: fupadesopiyo@gmail.com
21-2026
26 01 2026
1
Canales de atención al ciudadano

Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).