401R

PERSONAL MANIPULADOR

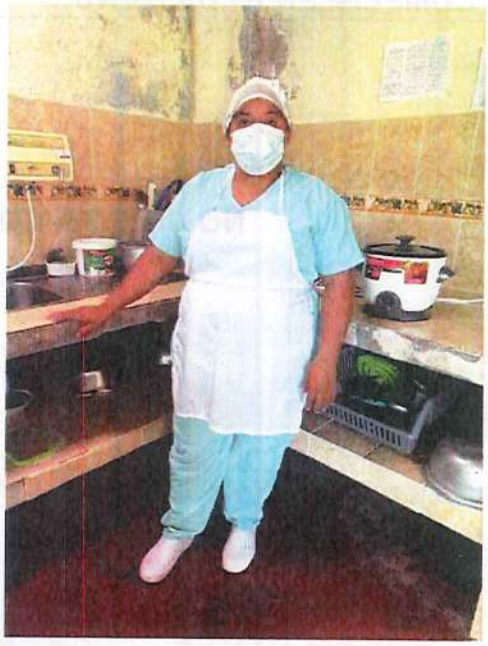


Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

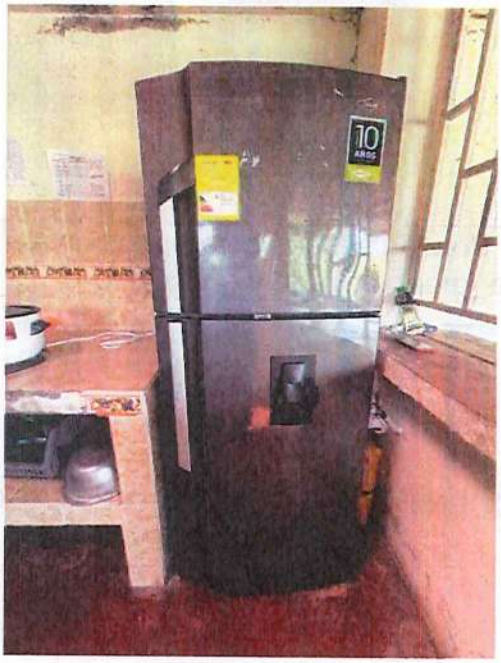
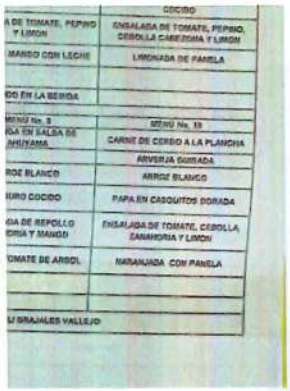


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



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

CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	**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.

GESTIÓN SOCIAL


Información general del
PAE
Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gestiona el programa
SECRETARIA DE EDUCACION DPTAL	PUTUMAYO	GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
ORITO	Virgen Brigida - Pokestina

Tipo de Complemento alimentario	Jornada escolar / Jornada Única			Ciclo
	Desayuno	Cupos Almuerzo Tradicional	Cupos Almuerzo Fortalecido	Preescolar, primaria, secundaria y media
Modalidad				
Cantidad de cupos en la sede			8	

Nombre o razón social del operador
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESU"
CORREO: fupadesoptyo@gmail.com

Número de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE	No. de jornadas / raciones por día alimentario
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).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Orito
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER Nueva Bengala
SEDE EDUCATIVA	ERM La Palestina

MES: FEBRERO — 2026

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	CLORO (mg) x L de agua	TIEMPO (min)
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		

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																							4	5
FRUVER E HUEVOS		X	X	X	X	X																							2	2-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS				X																									6	5
ESTANTERÍAS				X																									6	5
REJAS				X																									6	5
PAREDES COCINA, ÁREA ALMACENAMIENTO, ÁREA COMEDOR				X																									6	5
TECHOS				X																										
VENTANAS, PUERTAS ILUMINACIÓN				X																										2
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X																							6	3

EQUIPOS DE REFRIGERACION - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA DE REFRIGERACIÓN																													6	5
CONGELADOR (ES)				X																									6	5
MESAS																													7	10

MENAJE

VASOS PLASTICOS CUCHARAS TABLA DE PICAR CUCHILLOS CUCHARONES JARRAS, BANDEJAS, OLLAS PLANCHAS, PAILAS CALDERAS LICUADORAS, ESPUMADERAS COLADORAS		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																														
COLOR																														
SABOR		X	X	X	X	X																								

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 - 2)µg/ml																														

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 o Roedor

Responsable: Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES (HEDIONDEZ, EXCREMENTOS)	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (EFECTIVIDAD EN CASO DE SER POSITIVO)	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.						EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN.																								OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS ORDINARIOS		X	X	X	X	X																								
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		L		M	X		M		J	X		V																		COMPOSTAJE Y/O ABONO X

OBSERVACIONES

NOMBRE Y FIRMA	Mabel Juliana

4 de 4R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

REPÚBLICA DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DE PUTUMAYO 2024 / 2027

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: PAE 2023 - RPS
	VIGENTE DESDE: 10/07/2023

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Orito.			Fecha de la visita:	12/04/2024
Institución educativa: IE Jorge Eliecer Gaitan		Sede educativa: Inst Jorge Eliecer Gaitan. Urbana.			
Operador: Fupcicle SO.					

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	800. ✓
		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.	0
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 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, 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
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 y control de plagas	
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 par cada uno de los manipuladores exámenes médicos (apto para manipular alimentos) no mayo 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, examenes 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

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 reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias 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 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	1
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 el seguimiento realizado se constato que cuenta con alrededores libres de acumulacion de basuras, no cuentan con angeo en las ventanas que eviten el ingreso de animales, Para el area de la cocina se observa que hace falta mesas en materiales higienico sanitarios que permitan realizar las actividades como pelar, cortar, alistar y lo distribuir los alimentos preparadas dado que no cuentan con los espacios suficientes para estas acciones que permitan Sincronia en las labores realizadas teniendo en cuenta el volumen de beneficiarios atendidos, en cuanto a la documentacion se presenta hoja de vida, contrato, antecedentes, examenes de laboratorio, capacitacion y certificado medico actualizado de todo el personal manipulador, no cuentan con certificado de fumigacion y lavado de tanques, se llevan un cubo procedimientos de limpieza y desinfeccion y registro diario de las actividades, los alimentos son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas organolepticas y no se evidencia daños causados por plagas, cuentan con ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia T.	Nombre: Edison Nilson López
Documento: 1083924616	Documento: 80426933
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Contratista.

Alimentos para Aprender

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · REPÚBLICA DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DE PUTUMAYO 2024 / 2027	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
		CÓDIGO: PAE 2023 - NUT
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE: 10/07/2023

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Orito	Fecha de la visita:	12/12/2026		
Institución educativa:	IE Jorge Eliecer Gaitan	Sede educativa:	Inst Jorge Eliecer Gaitan. Urbana				
Operador:	Fupadeso.						

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	900
		X			

Información de raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga a la plancha, arroz con fideos, papa sorsada, ensalada zanahoria tomate y limon., P. fruta: Naranja, Aguapanela con leche.	No. De Menú
		14

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 Nutricionales

Cumplimiento de la preparación		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.	NC
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 entrega del menu # 14 modalidad almuerzo en el cual se da cumplimiento a todos los componentes establecidos, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas, el plato servido es atractivo y tiene buena presentacion, el personal manipulador cuenta con utensilios establecidos y tienen conocimiento del gramaje para cada grupo etario, sin embargo a la hora del servido se distribuye en cantidades inferiores a lo establecido debido a que se encuentran mas niños matriculados que asisten al comedor sin estar focalizados. Se da cumplimiento al horario del servido, no hay control para el ingreso de los beneficiarios focalizados en la estrategia portanto se da el ingreso de la totalidad de estudiantes al plantel.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Delia Garcia T.	Nombre: Edna Lopez B.
Documento: 1083921626.	Documento: 59826973
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Coordinadora.

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 Jorge Eliecer Gaitan	ETC	Putumayo
Dirección:	El las palmas.	Ciudad/Municipio	Orito.
Operador:	Fupadeso	Fecha Visita:	12-02-2026
		No Contrato / Convenio	021-2026.
Acta No:	8	Hora Inicio:	09:45 am
Hora de culminación:	01:25 pm		

| | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoléptica 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 a la plancha	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
Papa guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, lechuga y limon.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Aguapanela con leche.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
P. 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

ACTA DE SEGUIMIENTO DE INTERVENTORÍA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Entidad / Institución Educativa:	IE Jorge Eliecer Gaitan.
Municipio / Departamento:	Orito - Putumayo.
Zona:	Urbana.
Operador del PAE:	Fupadeso.
Contrato N.°:	021-2026.
Interventoría:	UT - Interpae Mayoritario.
Fecha:	12-feb-2026.

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar Seguimiento tecnico y nutricional al Servicio de Alimentacion Escolar de la Sede Inst Jorge Eliecer Gaitan modalidad Almuerzo operado con el contrato 021-2026.

Socializar formato de desistimiento al programa de Alimentación Escolar a directivos docentes de la Institución.

ASPECTOS VERIFICADOS

Se realiza verificación del gramaje establecido para cada grupo etano, en el que Se evidencio deficit de los alimentos servidos para todos los grupos etanos atendidos en la sede (Preescolar, 1° 2° y 3°, 4° 5°, Secundaria y Media complementaria).
Los alimentos encontrados por debajo del gramaje corresponden a pechuga a la Plancha (proteina) y papa guisada (tuberculo) correspondiente al menu #14 de la modalidad almuerzo, sin embargo se evidencian las siguientes Situaciones:

(1) Se verifico que la sede tiene focalizados 800 estudiantes de la siguiente manera: 14 - Preescolar; 159 de 1°, 2° y 3°; 103 de 4° y 5°; 422 secundaria; 102 media complementaria.

HALLAZGOS Y OBSERVACIONES

Sin embargo se encuentran matriculados 981 estudiantes, los cuales asisten en su totalidad al servicio escolar.

(2) Se verifico la entrega de viveres correspondiente a 800 estudiantes por parte del operador y se evidencia la totalidad de los alimentos para la preparación del menu el dia de hoy.

(3) El personal manipulador realiza la preparación de todos los alimentos en peso bruto para el servido de 800 beneficiarios focalizados bajo los estandares tecnicos establecidos.

(4) Para la distribución y entrega del plato no se da cumplimiento a la estandarizacion de las Porciones, reportandose un deficit de gramaje en proteina y tuberculo debido a que se ingreso mayor numero de estudiantes que los que se encuentran focalizados.

(5) Mediante un muestreo realizado a la focalización, efectivamente se constato' el ingreso de estudiantes que no se encuentran beneficiados en la estrategia para el comedor escolar.

(6) El personal manipulador expresa que debido a que el menu de hoy (14) es uno de los que Presentan mayor agrado y aceptabilidad por parte de los estudiantes, se incrementa el ingreso para acceder al servicio. Por tanto no se presenta desperdicios para el dia de hoy.

(7) No hay control por parte del plantel educativo que garantice el ingreso de los estudiantes

COMPROMISOS Y ACCIONES DE MEJORA

realmente beneficiarios y focalizados al programa, por tanto se da el ingreso de la totalidad de matriculados.

Por tanto y ante esta situación presentada se procede a informar al plantel educativo de lo siguiente:

(1) La importancia en la participación del control de ingreso de estudiantes focalizados con el fin de garantizar el correcto servido del gramaje bajo los estandares tecnicos por parte del personal manipulador.

(2) Instruir al personal manipulador frente al seguimiento estricto de la estandarizacion de Porciones para el plato servido para cada grupo etario y la importancia del aporte nutricional

(3) Socializar a directivos docentes el acta de desistimiento de estudiantes que no requieran del servicio con el fin de hacer buen uso de los recursos del programa PAE.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Edison Mitra López	Coordinador	
Yuliza Garcia Tombe	Interventora PAE	

408R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE JORGE ELICER GAITAN
Sede Educativa:	INST JORGE ELIECER GAITAN
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	12-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.

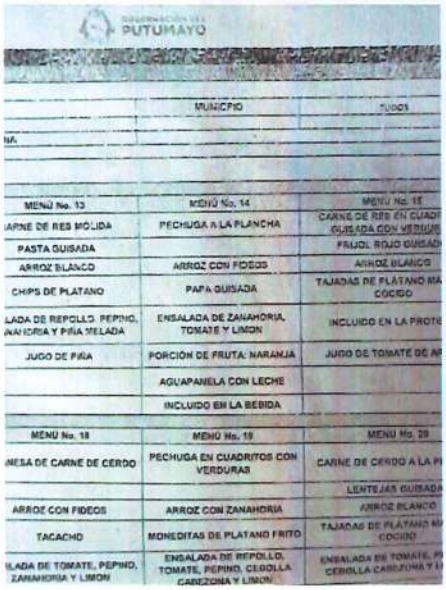
409R

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



	MUNICIPIO	TUQUE
MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
CARNE DE RES MOLIDA	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE RES EN CUADR GUISADA CON VERDURA
PASTA GUISADA		FRIJOL ROJO GUISAD
ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
CHIPS DE PLATANO	PAPA GUISADA	TAJADAS DE PLATANO MA COCIDO
LADA DE REPOLLO, PEPINO, ANAHORIA Y PIÑA MELADA	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y LIMON	INCLUIDO EN LA PROTE
JUGO DE PIÑA	PORCION DE FRUTA: NARANJA	JUGO DE TOMATE DE AR
	AGUAPANELA CON LECHE	
	INCLUIDO EN LA BEBIDA	
MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
NESA DE CARNE DE CERDO	PECHUGA EN CUADRITOS CON VERDURAS	CARNE DE CERDO A LA PI
		LENTEJAS GUISADA
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TACACHO	MONEDITAS DE PLATANO FRITO	TAJADAS DE PLATANO MA COCIDO
LADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON	ENSALADA DE TOMATE, PE CEBOLLA CABEZONA Y LI

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).

410



Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.



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

GESTIÓN 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 Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE José María Hernandez
SEDE EDUCATIVA	Cal Nal José María Hernandez
MES:	MARZO

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	D	L	M	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	29	30	31	CLORO (ml) x 15 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, CHAMBERAS	X	X	X	X	X			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	X	X	X	X			X									2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X						X								X																
ESTANTERÍAS			X						X								X															0	5
REJAS														X																		6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR														X																		6	5
TECHOS														X																		6	5
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN														X																			
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 - PREPARACIÓN																																6	5
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN	X							X								X																6	5
CONGELADOR (ES)																																2	10
SILLAS																																	
MENAJE																																	
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DONACIÓN	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, turbio, mal sabor) — A: Anormal

OLOR	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										
SABOR	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, dados las condiciones de saturidad del liquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

pH (6.5-9.0)																																	
Cloro (0.5 - 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: Manipuladoras de Alimentos

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

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																						

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: EMPOTE

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

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

FIRMA RESPONSABLE: Edalid Montoya

OBSERVACIONES

412R

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206103**
Fecha Registro	23/01/2026
Fecha Impresión	25/01/2026

Paciente	AMPARO CORTES QUIJANO	**Sexo**	Femenino
Documento	41105524	**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 Pupiuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026

Fecha Validación: 25/01/2026

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 Pupiuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepcion: 23/01/2026

Fecha Validación: 25/01/2026

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 Pupiuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026

Fecha Validación: 25/01/2026

Calle 16 # 8 - 31 Barrio Jardin MOCOA PUTUMAYO 3164105096
integralaboratoriodc@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 **AMPARO CORTES QUIJANO**, identificado con CC **41105524** 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 25 dias del mes de Enero de 2026.

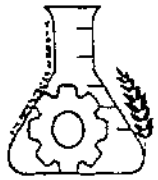
Dr. Juan Vallejo Mora
Esp Salud Ocupacional
Lic 214-30/01/206 Rm 1032453794

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

Direccion Barrio Villa 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:

AMPARO CORTES QUIJANO
C.C. 41105524

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

REPÚBLICA DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DE PUTUMAYO 2024 / 2027

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 02

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: PAE 2023 - RPS

VIGENTE DESDE: 10/07/2023

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Orito	Fecha de la visita:	13/12/2023
Institución educativa:	IER El Yarumo	Sede educativa:	ERM El Rosal		
Operador:	Fundeso		P. Cercana.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	9
		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	0
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 y control de plagas		
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.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 par cada uno de los manipuladores exámenes médicos (apto para manipular alimentos) no mayo 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.	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 · REPÚBLICA DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DE PUTUMAYO 2024 / 2027	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: PAE 2023 - RPS
		VIGENTE DESDE: 10/07/2023

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 reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias 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 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:	80 %

Observaciones

En la visita realizada al comedor escolar es posible evidenciar que cuenta con alrededores limpios, lineas de desmotivación de basuras y maleza, las instalaciones son adecuadas y permiten realizar las actividades de limpieza y desinfección, las ventanas no cuentan con zarzo para evitar el ingreso de animales, el comedor no cuenta con acueducto de agua por lo que esta es obtenida del aljibe y almacenada en canecas dentro del area de la cocina, nicionalmente se evidencia instalacion provisional de energia para uso de las actividades que la requieran como tambien de los equipos instalados en el comedor. No presentan certificados de fumigacion y lavado de tanques, El personal manipulador porta dotacion completa, en cuanto a la documentacion se presenta hoja de vida con antecedentes actualizados, contrato laboral, certificado de aptitud y capacitacion, falta examenes medicos. los alimentos son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservacion, cuenta con elementos de aseo para realizar las actividades necesarias y se lleva registro diario de las mismas, cuenta con ficha tecnica actualizada y SPQR. (raciones 9 estudiantes focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Adriana Guevara T.	Nombre: Silvio Moran C
Documento: 1083924826	Documento: 87 457 223
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente

4.15

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | REPÚBLICA DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DE PUTUMAYO 2024 / 2027

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 02
CÓDIGO: PAE 2023 - NUT
VIGENTE DESDE: 10/07/2023

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Orito.			Fecha de la visita:	13/02/2026
Institución educativa: IER El Yarumo		Sede educativa:	ERM El Rosal R. Cercana.		
Operador: Fupadeso					

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	9.
		X			

Información de la ración entregada en sitio

Descripción del menú:	Carne de res en cuadritos guisada con verduras, frijol rojo guisado, arroz blanco, tajadas de Platano cocido; jugo de tomate de arbol.					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)

Requerimientos alimentarios y nutricionales

Cumplimiento alimentario

		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 entrega del menu # 13 modalidad almuerzo, el cual se brinda con todos sus componentes, es acorde a lo establecido en el ciclo de menú, los alimentos preparados cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato ofrecido tiene buena presentacion y aspecto atractivo, el personal manipulador maneja la estandarizacion de porciones para cada grupo etario, se evidencia disciplina a la hora de realizar el servido, hay acompañamiento docente y se fomentan practicas de habitos alimentarios para los beneficiarios, se da cumplimiento al horario de servido de acuerdo a la modalidad.
No se presentan desperdicios en la etapa del descomide.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yulitza García T.	Nombre: Silvia Moran C.
Documento: 1083924626.	Documento: 27452243
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente

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 El Yarumo - ERM El Rosal	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito	Acta No:	9
Dirección:	El Rosal			Fecha Visita:	13-02-2026	Hora inicio:	08:30am
Operador:	Fupadeso.			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	12:15pm

| | | | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACIO.	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	ATO 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	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 cocido.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de tomate de arbol.	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

417 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER EL YARUMO
Sede Educativa:	ERM EL ROSAL
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	13-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.

418 R

PERSONAL MANIPULADOR



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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

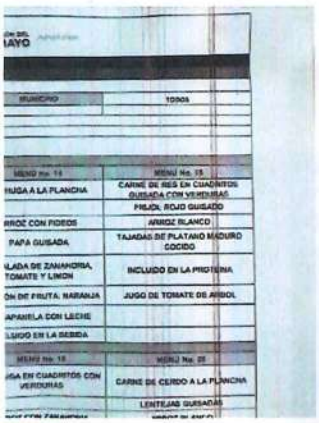


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



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

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td></td><td></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>

419

GESTIÓN SOCIAL

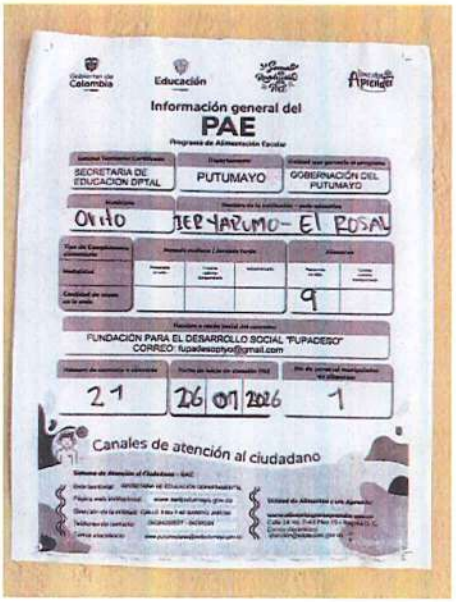


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Orito.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	V/ el Yarumo.
SEDE EDUCATIVA	erm - El Rosal.
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	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	27	22	23	24	25	26	27	28	CLORO (ml) x 10 lts 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
FREIDER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																7	3.5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X																			6	3
ESTANTERIAS			X							X																			6	3
MESAS															X														6	3
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X														6	3
PISOS															X															
VENTANAS, PUERTAS ILUMINACION															X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

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, 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 N.S: N: Normal A: Anormal Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal: (con olor, turbio, mal sabor)

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 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 (0.5 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar X en caso de evidencia presencia de plagas/ NO en caso contrario, se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a combatir. Manipulador de Alimentos

Responsable:

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS			
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.			

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:		X		X		X			X		X		X																	

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: N - A

OBSERVACIONES

COMPOSTAJE Y/O ABONO: X

FIRMA RESPONSABLE: Rosa Bogotá.

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

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

CERTIFICA

Que **ROSA CECILIA BASTIDAS DIAZ,** identificado con C.C. **1123307083** 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.

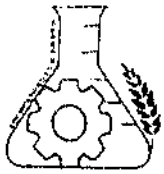
RECOMENDACIONES Y/0 RESTRICCIONES: Lavado frecuentes de manos, durante manipulación de alimentos cabello recogido, uñas cortas y limpias, uso correcto de EPP.

Dado en la ciudad de Mocoa a los 25 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

Scanned with 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:

ROSA CECILIA BASTIDAS DIAZ
C.C. **1123307083**

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

423 R

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: Orito			Fecha de la visita:	16/02/2026
Institución educativa:	CER Lucitania	Sede educativa:	Flor del campo - R. Dispersa.		
Operador:	Fupadeso				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	15
		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. 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.	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.
	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.	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:	88 %

Observaciones

En el seguimiento realizado se evidencia que la sede cuenta con un comedor escolar ubicado fuera de focos de insalubridad, esta construido en materiales que permiten realizar las actividades de limpieza y desinfección, las ventanas no tienen angeo que eviten el ingreso de animales y plagas, las areas se encuentran limpias y no se observa presencia de plagas, los alimentos son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservacion, cuentan con implementos de aseo. En cuanto a la documentación, no se presenta certificados de fumigación y lavado de tanque, se lleva registro de las actividades diarias del plan de saneamiento, remision de viveres y manejo de PEPS. El personal manipulador cuenta con dotacion completa, no presenta situaciones de salud que impidan realizar su labor, implementa bpm y presenta documentacion completa en cuanto a hojas de vida, antecedentes, examenes de laboratorio y capacitacion.
El comedor tiene publicado ficha tecnica actualizada y mecanismo SPQR visible.
Se observo que la estufa no cuenta con perillas para el control de encendido y disminucion de la llama para la preparacion de alimentos, por lo que este proceso debe realizarse desde la llave del cilindro, por tanto se requiere realizar el mantenimiento correctivo de este equipo de manera que se evite algun tipo de riesgo hacia el personal manipulador.
Se da el ingreso de 15 estudiantes focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Patricia T.	Nombre: Jaime Burbano
Documento: 1083924626.	Documento: 12996 [illegible]
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente

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 2025 - NUT

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo | Municipio: Orito | Fecha de la visita: 16/02/2026

Institución educativa:	CER Lucitania	Sede educativa:	Flor del campo – R. Dispersa.		
Operador:	Fupadeso				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	15
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Tortilla de huevo, arveja guisada, arroz blanco, papas a la francesa, ensalada de repollo, zanahoria y mango, P. naranja, agua panela con leche					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)

Requerimientos 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 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 entrega del menu # 16 modalidad almuerzo en el cual se da cumplimiento a todos sus componentes, de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menú programado, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor, olor, color y texturas, el plato servido es atractivo y tiene buena presentación, se da cumplimiento a la estandarizacion de porciones de acuerdo al grupo etario, el personal manipulador tiene cubrimiento frente al champe servido, se da cumplimiento al horario establecido de acuerdo a la modalidad, se evidencia apoyo docente y promocion de buenos habitos alimentarios, los estudiantes muestran buena aceptabilidad de los alimentos ofrecidos y consumo total de los mismos.

No se presentan desperdicios en la etapa del descomide.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuliza Garcia.	Nombre: Jairo Bastidas
Documento: 1083911616.	Documento: 12996899
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | OBSERVACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión: 04

Institución Educativa	Cer Luatania - Flor de Campo	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito
Dirección:	Vereda Sibena.			Fecha Visita:	16-02-26
Operador:	Fupadeso			No Contrato / Convenio	021-2026

| | | | | |

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
P. naranja	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Aguapanela en 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 organoléptica
* 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

426 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER LUCITANIA
Sede Educativa:	FLOR DEL CAMPO
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	16-feb.-26

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar

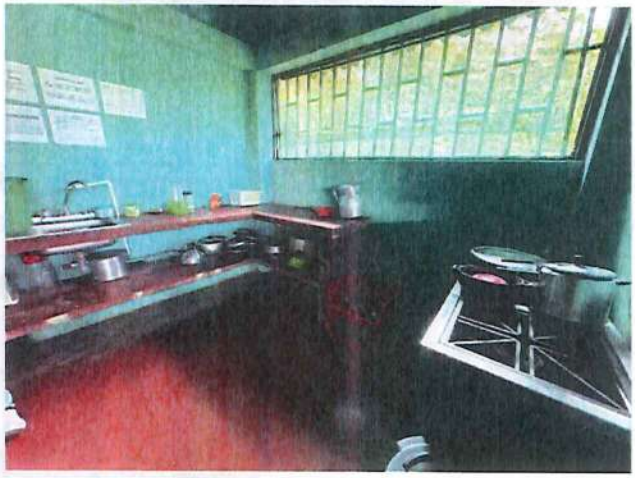


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



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

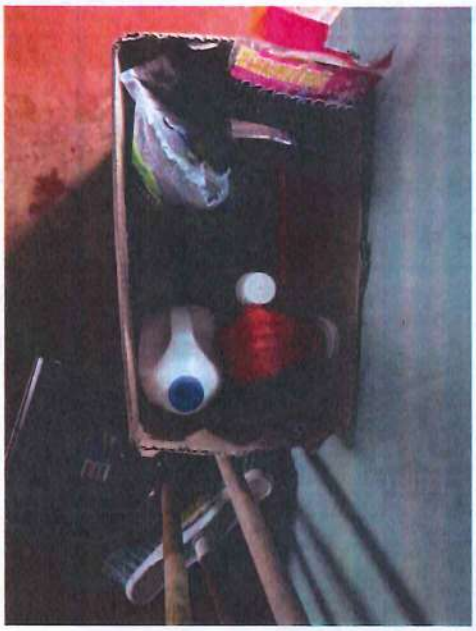


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

427-R

PERSONAL MANIPULADOR

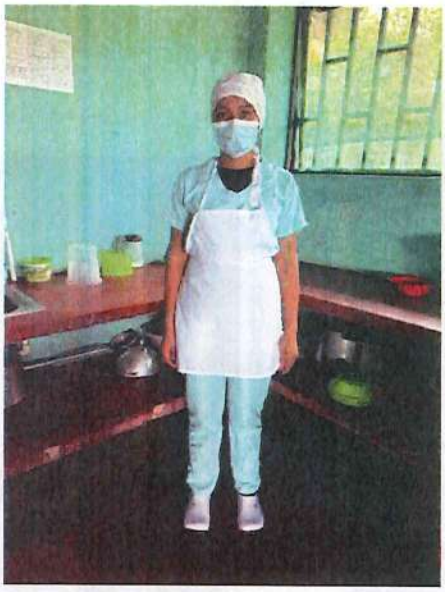


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

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.

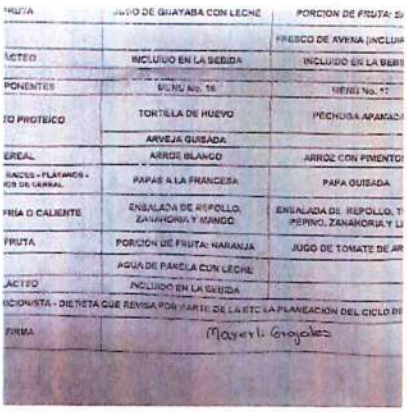
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



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

428R

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>

N/A

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	Orito
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CER Lucitania
SEDE EDUCATIVA	CRIA Flor del Campo

MES: FEBRERO — 2026

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 (mg) x Lt de agua	TEMPO (min)
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		

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

COMEDOR ESCOLAR

[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X													4	5
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X														45
[illegible]			X						X																				4	5
[illegible]			X						X																				4	5
[illegible]																													4	5
[illegible]																													4	5
[illegible]																													4	5
[illegible]																													4	5
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X													4	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

[illegible]			X						X																				4	5
[illegible]																													4	5
[illegible]																													4	5

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TAZAS DE PORCELANA, MELAMINA, CUCHILLOS, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PALA COMEDORA, CUCHARA, LICUADORA, PESAS, MESAS, [illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X													4	5

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														
OLOR																														
ABOR																														

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 presencia de plagas NO en caso contrario y en observaciones especificar el tipo de plaga o roedor

Manipuladores de Alimentos		Responsable	FECHA DE FUMIGACIÓN
[illegible]	No		
[illegible]	No		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

RESPONSABLE: Erika Peña

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

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

VIGILADO Supersalud

438

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

CERTIFICA

Que **ERIKA PATRICIA PEÑA DIMAS**, identificado con C.C. **1117961335** 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 25 dias del mes de Enero de 2026.

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp. Salud Ocupacional
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

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLINICO

Orden	**260206075**
Fecha Registro	23/01/2026
Fecha Impresión	25/01/2026

Paciente	ERIKA PATRICIA PEÑA DIMAS	**Sexo**	Femenino
Documento	1117961335	**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 Puglesay
Bacteriologo
C.C. 1061814737
Universidad Cataloca de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026

Fecha Validación: 25/01/2026

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 Puglesay
Bacteriologo
C.C. 1061814737
Universidad Cataloca de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026

Fecha Validación: 25/01/2026

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*

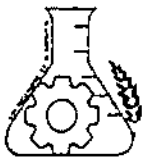
Juan Carlos López Puglesay
Bacteriologo
C.C. 1061814737
Universidad Cataloca de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026

Fecha Validación: 25/01/2026

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

Scanned with 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:

ERIKA PATRICIA PEÑA DIMAS
C.C. 1117961335

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

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:	Orito	Fecha de la visita:	1	7	0	2	2	0	2	6			

Institución educativa:	IE Gabriela Mistral	Sede educativa:	Col Tec Gabriela Mistral. Urbana
Operador:	Fupadeso		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	610
		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.	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 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.	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.
	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, quimica 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	1
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:	88 %

Observaciones

En el seguimiento realizado se evidencia que el comedor se encuentra ubicado fuera de focos de insalubridad, ademas esta construido en materiales que permiten realizar las actividades de limpieza, sin embargo el area de la cocina es un espacio reducido que dificulta las labores de alistamiento, preparacion y distribucion de los alimentos, se observa acumulacion de agua sobre el piso cerca de las estufas debido a las actividades de lavado de equipos y menaje que se hacen dentro del area de la cocina. Siendo un riesgo para el personal manipulador durante su labor.
No se presentan certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados.
El personal manipulador porta documentacion completa, implementa BPM y no presentan situaciones de salud que interfieran en su labor, ademas cuentan con la documentacion completa y organizada de contratos, hojas de vida, antecedentes, examenes medicos, capacitacion y certificados de aptitud.
Cuentan con el diligenciamiento diario del plan de Saneamiento y remision de viveres, no se lleva registro de PEPS. en el formato establecido.
Presentan remision de aseo con las cantidades establecidas hasta el 27 de febrero, Sin embargo se evidencia que no se cuenta con las cantidades suficientes para realizar las actividades de limpieza y desinfeccion para el periodo restante, por lo que el personal menciona que fue necesario se utilizaron para el aseo general al inicio de la operación por tanto no alcanza para la siguiente semana de prestación, por esta manera se solicita al operador cubrir las necesidades de los implementos de aseo para finalizar este periodo de entrega.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garaa T.	Nombre: Andry Bejarano A.
Documento: 1083924626.	Documento: 1314900 83
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Rector

COLOMBIA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	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: Orito.	Fecha de la visita: 19/02/2026.

Institución educativa:	IE Gabriela Mistral	Sede educativa:	Col Tec Gabriela mistral.
Operador:	Fopadesa		Urbana

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	810.
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga apanada, arroz con pimenton, papa gorsada, ensalada de repollo, tomate, pepino, zanahoria y limon. J. tomate de arbol.	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)

Requerimientos 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 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.	NC
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 entrega del menu #17 modalidad almuerzo, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas, el plato ofrecido tiene buena presentacion y aspecto atractivo, el menu es acorde a lo programado en el ciclo, no se presentan intercambios, se da cumplimiento al horario de servido, se evidencia acompañamiento docente para el ingreso de estudiantes.

No se da cumplimiento en la estandarizacion de gramaje para los grados preescolar y 1° a 3° en proteina, tuberculo y cereal y en los grados 4° y 5° y secundaria en cereal y tuberculo.

La rectora informa y solicita la necesidad del aumento de cupos para la institucion teniendo en cuenta la implementacion de jornada unica y transicion a

por tanto se deja en evidencia que la sede presta el servicio a 868 sin embargo solo se tienen promados 640 estudiantes, situacion que afecta el cumplimiento de gramaje principalmente en los grados inferores.

Cabe resaltar que la cantidad de alimentos entregada por el operador corresponde al numero de estudiantes promados.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Olga Garcia	Nombre:
Documento: 1083929626	Documento: 51945083
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Rectora.

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 Gabriela Mistral	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito.	Acta No:	11
Dirección:				Fecha Visita:	11-02-26	Hora Inicio:	08:05 am
Operador:	Fupadeso.			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	02:05 pm

| | | | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACI.	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	.O 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 pimenton	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
papa gorisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada Repollo, tomate, pepino, zanahoria y limon.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
). tomate de arbol.	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

455

ACTA DE SEGUIMIENTO DE INTERVENTORÍA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Entidad / Institución Educativa:	IE Gabriela Mistral - Col Tec Gabriela Mistral
Municipio / Departamento:	Orito - Putumayo
Zona:	Urbana
Operador del PAE:	Fupadeso.
Contrato N.°:	021-2026.
Interventoría:	UT -INTERPAE MAYORITARIO.
Fecha:	17 - feb - 2026.

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar seguimiento tecnico y nutricional del Servicio de alimentacion escolar, Verificacion de focalización de los beneficiarios del programa. en la modalidad almuerzo de la sede Col Tec Gabriela Mistral.

ASPECTOS VERIFICADOS

En el seguimiento realizado a la verificacion de gramaje establecido para cada grupo etario Se evidencio deficit de los alimentos servidos en proteina, cereal y tuberculos para los grados Preescolar, 1° a 3°, 4° y 5° y Secundaria. del menu #17 modalidad almuerzo; por tanto Se pone en conocimiento los siguientes aspectos:

① Se realizo verificación de la entrega de alimentos de acuerdo a la remision y la totalidad de estudiantes priorizados y se cuenta con la totalidad para las diferentes preparaciones.

② Se verifico que la sede tiene focalizado 610 estudiantes discriminados de la siguiente manera: Preescolar-62; 1° a 3° - 120; 4° y 5°-97; Secundaria - 241; Media Comp-90. Sin embargo se Presta el Servicio para 868 estudiantes matriculados a la fecha, situacion que se constata mediante un muestreo realizado a la focalización y el ingreso de estudiantes al comedor escolar.

HALLAZGOS Y OBSERVACIONES

En el cual se evidenca estudiantes no beneficiados dentro de la estrategia recibiendo el complemento almuerzo.

⑤ El personal manipulador realiza la preparación de los alimentos en las cantidades establecidas Para 610 estudiantes en peso bruto bajo los estandares tecnicos definidos.

④ Para la distribucion y entrega del plato no se da cumplimiento a la estandarizacion de las Porciones en los grupos etarios mencionados anteriormente y los grupos de alimentos relacionados.

⑤ No se evidencia control de la focalizacion por parte del plantel educativo por la necesidad de brindar el servicio a la totalidad de estudiantes matriculados teniendo en cuenta la implementacion de Jornada unica.

⑥ No se presenta desperdicio en la etapa del desconide por parte de los estudiantes.

COMPROMISOS Y ACCIONES DE MEJORA

① Instruir y recomendar al personal manipulador seguir la estandarizacion del gramaje de acuerdo a cada grupo etario y su importancia del cumplimiento nutricional aportado al estudiante.

② - Se realiza solicitud por parte de la rectora de el ajuste de cupos establecidos para el servicio de alimentacion escolar teniendo en cuenta que es una institucion de jornada unica.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Angely Benavides Alban	Rectora	
Yuliza Garcia Tombe	Interventora PAE	

436R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE GABRIELA MISTRAL
Sede Educativa:	COL TEC GABRIELA MISTRAL
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	17-FEB-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

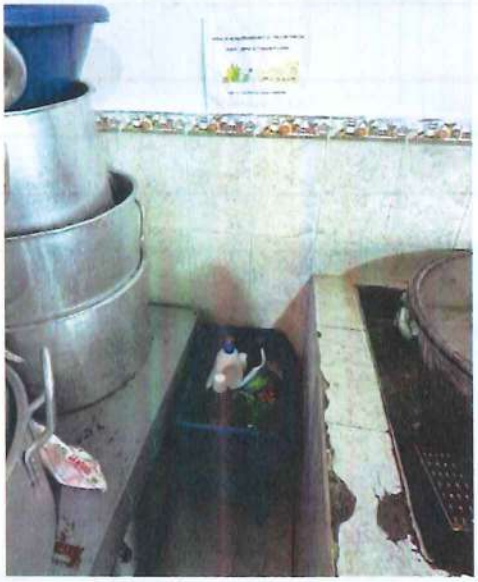


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



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



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

437 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.

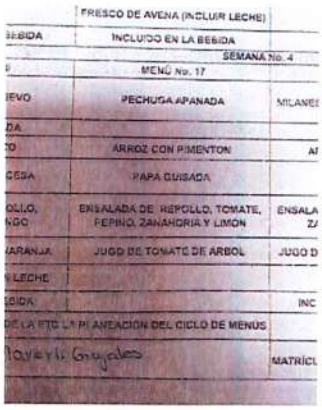
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

N/A

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

438 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.

N/A

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

COORDINACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Orito.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Gabriela Mormar Superior
SEDE EDUCATIVA	Cal Tec Gabriela Mistral
NMS:	

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	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 (mg) Y pH 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																											
			X																											
									X																					
									X																					
									X																					
									X																					
	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X														

PORCIONES DE REFRIGERACIÓN - COCCIÓN - PREPARACIÓN

			X						X								X													

MENAJE

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

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO		FECHA LAVADO	2-02-26
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO 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	N	N	N	N			N	N														

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

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

FIRMA

pH (6 a 9)	N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N														
Cloro (0,3 - 2) mg/L	N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N														

CONTROL PLAGAS

Nota: Cuando se dé el caso de aplicación previsión de plaguicidas NO se debe suministrar se debe especificar en esta casilla de observaciones el tipo de plaga o control

Responsable

FECHA DE FUMIGACIÓN

¿SE REALIZÓ LA FUMIGACIÓN?	NO	
¿SE REALIZÓ EL CONTROL DE PLAGAS?	NO	2-02-26

CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.							EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:								OBSERVACIONES
¿SE REALIZÓ LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DENTRO DE LOS CENTROS EDUCATIVOS?	X	X	X	X	X			X	X	X	X			X	X						COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	X														

RESPONSABLE	Nombre Deyri Abon

OBSERVACIONES

Scanned with 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 **DEYCI CHIQUINQUIRA ABREU HUERTA,** identificado con C.C. **6177581** 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 25 dias del mes de Enero de 2026.

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp. Salud Ocupacional
Lic. 214 - 30/01/26 R- 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

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	260206097
Fecha Registro	23/01/2026
Fecha Impresión	25/01/2026

Paciente	DEYCI CHIQUINQUIRA ABREU HUERTA	**Sexo**	Femenino
Documento	6177581	**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. 1063814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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. 1063814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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

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

Fecha Recepción: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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

Scanned with 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:

DEYCI CHIQUINQUIRA ABREU HUERTA
C.C. 6177581

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

44 R

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: Orito.	Fecha de la visita: 26/02/2026

Institución educativa:	Cer Altamira	Sede educativa:	EDM Alameda. – Urbana
Operador:	Fupadeso		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	25
		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	0
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 última 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.	0
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.	1

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.	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 características 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 (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.	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 %

Observaciones

En la visita realizada se evidencia que el comedor se encuentra ubicado fuera de focos de insalubridad, no cuenta con angeo que permita protegor los espacios del ingreso de animales y plagas, los lugares y areas se encuentran limpios y ordenados, se lleva acabo el proceso de limpieza y desinfeccion con sus registros diarios, cuentan con los implementos de aseo en buen estado, disponen de un lugar especifico para el almacenamiento de estos productos de manera que se evita algun tipo de contaminacion no se cuenta con recipientes identificados de acuerdo a la normatividad para la recoleccion de residuos dentro del comedor. no cuentan con certificados de fumigacion y lavado de tanques actualizados, ademas la sede no cuenta con tanque de almacenamiento de agua que garantice 1 dia de prestacion de servicio por tanto se almacena agua en canecas.
El personal manipulador cuenta con su dotación, implementa practicas bpm y su documentacion esta actualizada y completa.
El almacenamiento de los alimentos se realiza de acuerdo a sus caracteristicas de conservacion y no presentan daños fisicos.
se realiza verificación del transporte de alimentos y se evidencia que el vehiculo da cumplimiento de acuerdo a la normatividad, el personal porta dotación, los alimentos son ubicados en canastillas y las condiciones de higiene son adecuadas.
Se da el ingreso de 24 estudiantes focalizados ya que 1 se encuentra con permiso academico.

	FIRMAS	FIRMAS
Alimentos para Aprender	Nombre: Yulina Garcia T.	Nombre: Maria Julia Restrepo
	Documento: 1083214626	Documento: 18148724.
	Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente.

COLOMBIA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 09
		CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Orito	Fecha de la visita: 26/02/26

Institución educativa:	Cer Altamira	Sede educativa:	EUM Alameda. - urbana
Operador:	Fupadeso		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	25
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga de pollo guisada, arroz blanco, moneditas de platano, ensalada de tomate, pepino y limon, jugo de mango en leche	No. De Menú	4

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 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 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 entrega del menu # 4 modalidad almuerzo, en el cual se da cumplimiento en todos sus componentes, el menu del dia es acorde al establecido para el dia de hoy, se ejecuta bajo las condiciones tecnicas definidas y no se presenta intercambios.
Se cuenta con utensilios de estandarizacion para las porciones servidas, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato es atractivo y tiene buena presentación.
Se da cumplimiento a los horarios de servido de acuerdo a la modalidad y se promocionan buenos habitos alimentarios dentro del comedor.
Se cuenta con todos los alimentos de materia prima de acuerdo a los cupos asignados para el mes de marzo y los dias de atención.
Se evidencia gran aceptabilidad del menu por parte de los estudiantes y no se presenta desperdicios en la etapa del descomide.

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Yuliza Barrera T.	Nombre:	Marco Julio Ramirez
Documento:	1083912626.	Documento:	18.74.574
Cargo:	Interventora PAE	Cargo:	Docente

COLOMBIA AFRODESCENDIENTE VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 06

Institución Educativa	Ler Altamira - EUM Alm. Ob	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito
Dirección:	B/ Alameda.			Fecha Visita:	26-02-16
Operador:	Fupaideo			No Contrato / Convenio	021 - 2016

Acta No:

Hora inicio: 08:40 am

Hora de terminación: 12:30 pm

Instrumento: Marque con una X			Marca		Número de menú programado	4	Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
	Balanza				Número de menú entregado	4	Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA X
	Gramera	X	Fecha de última calibración							

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					
	1	3	X	7	9		1	3	X	7	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						41	43	39	38	C	53	49	51	48	C										
Cereales	Arroz blanco						95	98	99	92	C	119	121	118	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Monedita de plátano						19	16	15	14	C	24	24	23	21	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate Pepino Limon						43	40	42	40	C	45	42	41	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	J. mango en leche						205	203	207	200	C	202	201	207	200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu # 4 modalidad almuerzo, cuenta con todos sus componentes, los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas y se da cumplimiento al gramaje de cada grupo etario.

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

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES 10	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones												
	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
PREPARACIÓN	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 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
Moneditas de platano	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, pepino y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de mango en 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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 02

CÓDIGO: PAE 2023 - MP

VIGENTE DESDE: 10/07/2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Orito	Fecha de la visita:	26/02/2026
Institución educativa:	Cer Altamira			Sede educativa:	EOM Alameda.
Operador:	Fupadeso.				

Nivel Educativo:	N de raciones adjudicadas / Día
Preescolar	
Primero, segundo, tercero	10
Cuarto, quinto	12
Secundaria	
Media	

Tipo de complemento:	Jornada Mañana / Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial
		X	

Datos del Menú a verificar

Menús a verificar	Menus 6, 7, 8, 9, 10				
Intercambios	Alimento:	Mandarina por naranja, Sandia por mango			
	Motivo del Intercambio	No disponibilidad del alimento.	Fecha:	26-02-26	Autorizado por: Interventoria

Verificación Materia Prima

Materia Prima	Lote	Fecha de vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (Para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: Color	Olor	Textura	Cumplimiento (C/NC)
Carne de cerdo cruda	180226	15/04/26	Kg	-3°C	3.12	3.12	0	B	B	B	C
Pollo pechuga con piel	M022405319-182	28/05/26	Kg	-3°C	3.56	3.56	0	B	B	B	C
Huevo Tipo A x 55.6g	N.A	N.A	U	N.A	24	24	0	B	B	B	C
Leche en polvo x 380g	0101626	16-01-27	x380g	N.A	2.37	3	0	B	B	B	C
Pasta, fideo x 250g	12	04-12-26	x250g	N.A	0.44	1	0	B	B	B	C
Harina de trigo de primera	B14	26-05-26	Lb	N.A	0.98	1	0	B	B	B	C
Hanna de platano	N.O	18-07-26	x200g	N.A	1.10	2	0	B	B	B	C
Arroz blanco	LN13	02-2027	Lb	N.A	9.78	10	0	B	B	B	C
Azucar blanco	2100251	N.O	Lb	N.A	1.32	2	0	B	B	B	C
Panela	003	30-12-27	Lb	N.A	1.32	2	0	B	B	B	C
Ajo	N.A	N.A	Kg	N.A	0.13	0.13	0	B	B	B	C
Sal	N.A	N.O	Lb	N.A	0.49	1	0	B	B	B	C
Caroma	050801/3207	05-2027	x120g	N.A	0.55	1	0	B	B	B	C
Mango ensalada	D16	N.A	Kg	N.A	0.39	0.44	0	B	B	B	C
Limón ensalada	N.A	N.A	Kg	N.A	0.55	0.72	0	B	B	B	C
Tomate de arbol rojo jugo	N.A	N.A	Kg	N.A	1.54	1.58	0	B	B	B	C
Naranja fruta	N.A	N.A	Kg	N.A	2.20	2.31	0	B	B	B	C
Naranja jugo	N.A	N.A	Kg	N.A	2.20	2.35	0	B	B	B	C
Mango jugo	N.A	N.A	Kg	N.A	2.64	2.8	0	B	B	B	C
Mango fruta	N.A	N.A	Kg	N.A	3.30	4	0	B	B	B	C
Aguacate Hass	N.A	N.A	Kg	N.A	0.26	0.28	0	B	B	B	C
Mantequilla	N.A	N.A	Kg	N.A	0.40	1	0	B	B	B	C
Aceite de soya	6201125-M3 09	20-6-26 04-02-27	x125g x500g	N.A	3.21	4	0	B	B	B	C

Descripción del Menú:

Materia Prima	Lote	Fecha de vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (Para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: Color	Olor	Textura	Cumplimiento (C/NC)
Habichuela	N.A	N.A	Kg	N.A	0.11	0.15	0	B	B	B	C
Ahuyama mixta	N.A	N.A	Kg	N.A	0.44	0.53	0	B	B	B	C
Pepino cohombro	N.A	N.A	Kg	N.A	0.59	0.59	0	B	B	B	C
Repollo blanco	N.A	N.A	Kg	N.A	1.14	1.36	0	B	B	B	C
Zanahoria	N.A	N.A	Kg	N.A	1.30	1.38	0	B	B	B	C
Cebolla cabezona	N.A	N.A	Kg	N.A	1.43	1.52	0	B	B	B	C
Tomate	N.A	N.A	Kg	N.A	1.87	2	0	B	B	B	C
Platano hartón	N.A	N.A	Kg	N.A	3.34	4.1	0	B	B	B	C
Papa común	N.A	N.A	Kg	N.A	4.24	4.4	0	B	B	B	C

Arveja seca	10012026	10-01-28	Lb	N.A	1.22	2	0	0	B	B	C
frijol radical	090126	09-01-28	Lb.	N.A	1.22	2	0	0	B	B	C
								Porcentaje de cumplimiento:			%

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Observaciones:

Se evidencia entrega de la totalidad de la materia prima de acuerdo al numero de raciones y alimentos establecidos en la minuta y el ciclo de menu. teniendo en cuenta los intercambios solicitados y viabilizados por la interventoria. Las materias primas como las carnicos mantienen su cadena de frio y su calidad e inocuidad, las frutas y verduras se observan en buen estado y sin daños fisicos o microbiologicos.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia	Nombre: Mario Alba Restrepo
Documento: 1083924616.	Documento: 98708729.
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente

446R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER ALTAMIRA
Sede Educativa:	EUM ALAMEDA
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	26-FEB-26

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.

447 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

N/A

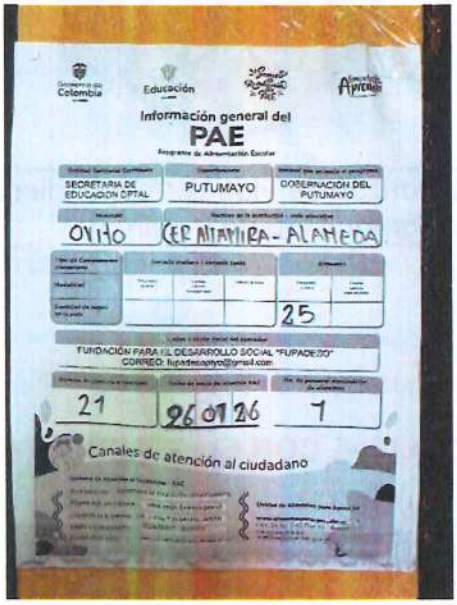
Foto 1. Evidencia de equipos que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

448R

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>

N/A
Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 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).

REGISTRO FOTOGRÁFICO VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA



Foto 1. Verificación de condiciones del vehículo transportador durante la recepción de materias primas.



Foto 2. Observación del personal responsable del descargue durante la recepción de materias primas.

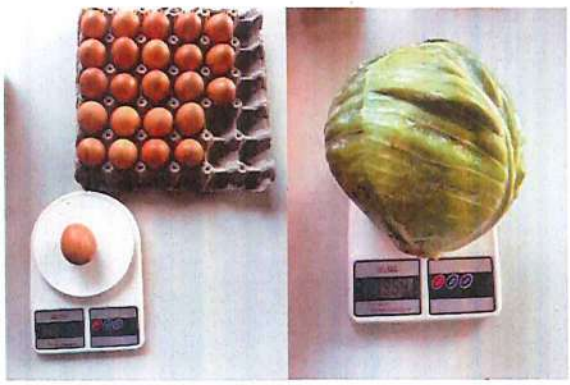


Foto 3. Inspección de las condiciones de calidad de las materias primas.



Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de materia prima.

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

480

MUNICIPIO	ORITO PUTUMAYO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E.R ALTAMIRA
SEDE EDUCATIVA	ALTAMIRA. ALDMEDA

MES: FEBRERO — 2026

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	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
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		

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

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA, CANECAS, PISOS, OTROS, PUNTAS, RECIPIENTES, ALMACENAMIENTO, PISO AREA COCINA, LAVAMANOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X		4	5
EQUIPOS, MESONES		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X		4	5
TANQUES, CANECAS, CANECAS DE ALMACENAMIENTO		X																											4	5
[illegible]		X																											4	5
[illegible]		X																											4	5
[illegible]		X																											4	5
[illegible]		X																											4	5
[illegible]		X																											4	5
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X			4	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

[illegible]		X							X							X							X						4	5
[illegible]																													4	5
[illegible]																													4	5

MINA

[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X			4	5

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 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	N	N	N			N	N	N	N				
COLOR																														
AGUA																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

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

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar si se cuenta de evidencias de ejecución de plagas, PQ se cuenta contrato, se debe especificar en las casillas de observaciones el tipo de plaga a controlar. Responsable: FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES Y CUCARACHAS Y MOSQUITOS		NO														NO														
[illegible]		NO														NO														

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																															OBSERVACIONES
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES		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:		X		X		X		X		X		X				X		X					X							X

NOMBRE DE QUIEN DILIGENCIA	NORLEIBY PEREZ

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

45 R

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 **NORLEIBI YISLEY PEREZ LEGARDA**, identificado con C.C. **1124864590** 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 25 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

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206081**
Fecha Registro	23/01/2026
Fecha Impresión	25/01/2026

Paciente	NORLEIBI YISLEY PEREZ LEGARDA	**Sexo**	Femenino
Documento	1124864590	**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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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

Scanned with CamScanner

45

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:

NORLEIBI YISLEY PEREZ LEGARDA
C.C. 1124864590

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

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: Orito	Fecha de la visita: 27022026

Institución educativa:	Cer Altamira	Sede educativa:	ERM El Libano R. Duperia.
Operador:	Fupaleso.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	26
		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.	0
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 realizán 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.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

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
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 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 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 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:	83 %

Observaciones

En el seguimiento realizado se evidencia que el comedor cuenta con alrededores limpios de basuras sin embargo se presentan maleza por lo que se requiere mantenimiento, de la misma manera se requiere la proteccion con angeo de la ventanas y puerta para evitar el ingreso de animales domesticos y plagas, se realizan las actividades de limpieza y desinfeccion y se lleva registro diario de la actividad, se cuenta con los implementos de aseo necesarios y en buen estado, no presentan certificado de fumigación, la sede no cuenta con tanque de almacenamiento de agua por lo que el agua es obtenida directamente del acueducto veredal, el personal manipulador porta dotacion completa. y documentacion actualizada.
Los alimentos son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservación, evitando riesgos de contaminación ademas no presentan daños fisicos causados por plagas y se observan en calidad y estado de maduracion adecuado.
El comedor no tiene concepto sanitario emitido por la ETS.
Tiene ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible.
El diamento soporte de CAE se encuentra en conformacion por parte de la institución

Ingresan al comedor 24 estudiantes focalizados, ya que 2 no asistieron a la jornada academica el dia de hoy.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julia Garcia T.	Nombre: Luz Estela Palacios J.
Documento: 1083922626.	Documento: 1120216289
Cargo: Interventora PAE.	Cargo: Docente.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
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: Orito	Fecha de la visita:	27	02	2026

Institución educativa:	Cer Altamira	Sede educativa:	ERM El Libano R. Dispersa.
Operador:	Fupadeso		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	26
		X			

Informacion de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de res en salsa criolla, lenteja guisada, arroz blanco, tajadas de platano maduro cocido, ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona y limon, naranjada de panela.	No. De Menú	5.

Intercambios	Alimento:	Limon por naranja.				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	20-02-26	Autorizado por:	Interventoria

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

Requerimientos 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 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 entrega del menu # 5 modalidad almuerzo en el cual se da cumplimiento a todos sus componentes, Se presenta intercambio de limon por naranja para la bebida el cual se encuentra habilitado por interventoria.
los alimentos servidos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato es atractivo y tiene buena presentación
El personal manipulador cuenta con utensilios para la estandarizacion de las porciones de acuerdo al grupo etano y se establecen durante el servido.
Se da cumplimiento al horario de servido para la modalidad establecida en la sede.

Se observa gran aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes.
hay acompañamiento docente y se fomentan buenos habitos alimentarios.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julia Garcia T.	Nombre: Luz Estela Palacios
Documento: 1085924616.	Documento: 1122[illegible]29.
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente

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	Cer Altamira – CRM El Tercio el Líbano.	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito
Dirección:				Fecha Visita:	27-02-2026
Operador:	Fupudeo.			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No: | Hora Inicio: 09:10 am | Hora de terminación: 12:45 pm

| | | | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARA	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO	TO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res en salsa cebolla	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 blanco.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Tajada de platano maduro cocido	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
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

456R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER ALTAMIRA
Sede Educativa:	ERM EL LIBANO
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	27-FEB-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.

457 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

N/A

Foto 1. Evidencia de equipo que presenta fallas durante la visita.

458 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 ETARIO	NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

N/A

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 kg.

GESTIÒN SOCIAL



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

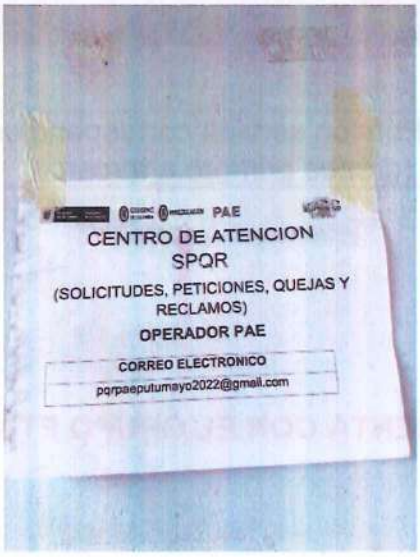


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

450

MUNICIPIO	Orito - Putumayo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LER Altamira
SEDE EDUCATIVA	El Libano

MES: FEBRERO — 2026

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	CLORO (ml) x L de agua	TIEMPO (min)
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		

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			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		6	5
FREVER 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							X							X					6	5
ESTANTERÍAS			X							X							X							X					6	5
MESAS																	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 - PREPARACIÓN

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, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	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 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, turbio, 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.

																													RIESGO
pH (6.8-9.0)																														
Cloro (0.3 - 2ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar N 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. Roedores; Insectos; 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			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		N.A		COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	X		X		X		X		X																					X
FIRMA RESPONSABLE	Ximena Quenguan																													OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

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

460R

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **XIMENA ZULENI KENGUAN BURBANO**, identificado con C.C. **1123321055** 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 25 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

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLINICO

Orden
Fecha Registro 23/01/2026
Fecha Impresión 25/01/2026

Paciente	XIMENA ZULENI KENGUAN BURBANO	**Sexo**	Femenino
Documento	1123321055	**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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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

Scanned with 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:

XIMENA ZULENI KENGUAN BURBANO
C.C. 1123321055

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

MUNICIPIO DE SAN MIGUEL

MUNICIPIO DE
SAN MIGUEL

43R

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: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL	SeD Putumayo	Municipio	San Miguel	Fecha de la visita	04/02/2026
Institución educativa	IER Jordan Ortiz	Sede educativa	EPM El Manual. - Rvereda.		
Operador	Fundacion para el Desarrollo Social - Fupadeso.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios	70
		X			

	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias	
Edificaciones e instalaciones	
1 El servicio de alimentación está a salvo 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	0
2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los alimentos de productos 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 canecas con bolsa)	1
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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, porrillos, 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
Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, 12 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 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 y 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 prácticas 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 de cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado médicos 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 son ferias 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

Scanned with CamScanner

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

29	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 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 limpieza 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 (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, almacenamiento, 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, emplatado 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 es posible evidenciar que se encuentra malla en sus alrededores, no cuenta con angeo en las ventanas, que eviten el ingreso de plagas al comedor, no cuentan con certificados de fumigación y lavado de tanques actualizados, el personal manipulador porta su dotación correctamente e implementa buenas practicas de manufactura, sin embargo no presenta documentacion completa en cuanto a examenes medicos, certificado medico y capacitación. Se lleva a cabo los procesos de limpieza y desinfección en todas las areas y utensilios teniendo registro de estas actividades de acuerdo al plan de saneamiento y cuenta con los implementos de aseo necesarios para el desarrollo de dichas actividades. Los alimentos se encuentran en buen estado y son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservación, ademas se cuenta con el registro de APS para mayor control de los mismos.
El comedor cuenta con ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible.

Se verifica el ingreso de 10 beneficiarios correctamente focalizados al comedor.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia T	Nombre: Martha Rojas
Documento: 1083924676	Documento: 41.182.437
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente.

Scanned with CamScanner

Secretaría de Vida y Educación — GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO ENTREGADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE-FOR- 0017
		VIGENTE DESDE: 21/07/2016

Entidad Territorial: SEC Putumayo	Municipio: San Miguel			Fecha de la visita:	09/12/2016
Institución educativa: IER Jordan Orbi		Sede educativa:	EBM El Manual - R. cercana.		
Operador:	Fundación Para el Desarrollo Social.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servidos	
		X			10

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	carne de cerdo encebollada, arroz blanco, Tajada de plátano maduro, ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón. Cokada de plátano, Fiesta					No. De Menú	8
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 alimentario y nutricional Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1 Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al ciclo de los menús aprobados, multiplicados 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 adoptado	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 establecido, a lo frecuencias y sustitución documentado soporte de justificación	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 apariencia atractiva 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 menús 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 desarrollo es bajo	C
15 En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descarde que se alto, registrar la cantidad	N.A

Observaciones:

Se evidencia entrega del menú # 8 modalidad almuerzo, el menú del día es acorde al programado por tanto no se presentan intercambios, los alimentos presentan buenas características organolépticas y el plato es atractivo y tiene buena presentación.

El personal cuenta con utensilios estandarizados para el servido de las preparaciones y tiene conocimiento frente al tema, por tanto se da cumplimiento al gramaje establecido para cada nivel de escolaridad.

Los estudiantes muestran gran aceptabilidad de los alimentos y se observa apoyo docente para fomentar buenos hábitos alimentarios.

Se verifica el registro de los estudiantes correctamente focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Gloria García	Nombre: Martha Rojas
Documento: 1083926612	Documento: 41.181.483
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente.

Scanned with CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

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

Versión #4

Institución Educativa	IER Jordan Ortiz - EBM El Manzal	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	San Miguel	Acta No:	2
Dirección:	V/el manzal			Fecha Visita:	04-02-2026	Hora Inicio:	08:30am
Operador:	Fupadeso			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	12:15pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza					Marca	Electronic Scale			Número de menú programado	8		Se presentaron intercambios			SI		No X		N/A	
	Gramera	X				Fecha de última calibración				Número de menú entregado	8		Presentaron soporte de autorización			SI		No		N/A X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	15-01-2026				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																										
Ensalada o verdura																										
Bebida																										
Leche y productos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de cerdo encebollada	29	30	28	27	C	35	37	36	33	C	47	48	45	44	C										
Cereales	Arroz blanco	82	85	81	80	C	98	93	99	92	C	119	121	122	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajadas de plátano macho	18	15	13	12	C	25	22	20	19	C	32	30	29	28	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate Pepino cumbiosa limon	33	38	35	30	C	44	42	43	40	C	42	44	41	40	C										
Bebida	Colada de plátano en leche	203	205	201	200	C	205	208	201	200	C	205	203	201	200	C										
Leche y productos lácteos	Sandwich	68	71	65	60	C	69	72	71	60	C	68	65	69	60	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu # 8 modalidad almuerzo donde se da cumplimiento a cada uno de sus componentes y preparaciones, el gramaje para cada grupo etario esta dentro de los valores establecidos y los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas.

Se realizo un cambios en el menú?		SI		NO X
Los cambios estan 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
Carne de cerdo encebollada	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
Tajadas de platano maduro	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
Colada de platano con leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
F- Sandia.	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

466 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER JORDAN ORTIZ
Sede Educativa:	ERM EL MAIZAL
Municipio / Departamento:	SAN MIGUEL
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	04-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.

467 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></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>

GESTIÓN 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

GOBERNACION PUTUMAYO

MUNICIPIO	San Miguel
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jaidan Ortiz
SEDE EDUCATIVA	El Manzal
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 DE COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS		X	X	X																									6	5
LAVER Y HUEVOS		X	X	X																									2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE			X																										4	5
ESTANTERIAS			X																										6	5
PUERTAS														X															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR														X															4	5
TECHOS														X																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN														X															8	5
BATIDOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X																									4	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA (S) DE ALMACENAMIENTO																													4	5
CONGELADOR(S)			X																										6	5
MESAS																													2	60

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TAZAS DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHA, PIPETA, CALDERAS, DOSIFICADORES, ESTIBA, MESAS, DOTACIÓN.		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, turbio, mal sabor)

OLOR	n	n	n	n																										
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estas pruebas 1 vez al mes (A piloo únicamente pedi el cloro Libre de cada Municipio, dadas las condiciones de solubilidad del liquido por parte del Ente Competente

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar si se evidencia presencia de plagas/ NO en caso contrario, se debe relacionar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. Responsable:

FECHA DE FUMIGACION

PRESENCIA DE ROEDORES	NO	
PRESENCIA DE INSECTOS RASTREROS	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																														
[illegible]	X	X	X																											
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	1	X	2	X	3	X	4	X	5	X	6	X	7		8		9		10		11		12		13		14			

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: EmSanMiguel

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X

OBSERVACIONES

Leidy Paola Gómez

Scanned with CamScanner

COLOMBIA 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: SED Putumayo	Municipio: San Miguel			Fecha de la visita:	10/02/2026
Institución educativa: IET Comercial La Dorada	Sede educativa: Col Edu Bas. Primaria La Dorada Urbana				
Operador: Fundacion Para el Desarrollo Social.					
Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo: X	Almuerzo con Enfoque Diferencial:	No de servicios: 216	

		Calificación
	Condiciones locativas	
	Instalaciones y alrededores	
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, 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
	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 interna, 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 de alimentos	
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	
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

Scanned with CamScanner

COLOMBIA VIDA Educacion

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No
	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 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 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.	O
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O
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 nesgos 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	O
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.	O
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, se evidencia que cuenta con buenas instalaciones fisicas que permiten realizar las actividades de preparacion y distribucion de alimentos, ademas se mantiene en adecuadas condiciones de higiene en las diferentes areas, cuenta con barreras que evitan el ingreso de animales al comedor escolar, sin embargo es de resaltar que el area de la cocina es un espacio reducido y mal distribuido para realizar las distintas actividades que se requieren en la preparacion y el servicio.

No se cuenta con certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados, la recoleccion de residuos se realiza en recipientes con tapa y debidamente identificados de acuerdo a la norma.

Cuentan con implementos de aseo y herramientas en buen estado para todas las actividades de limpieza y desinfeccion y se lleva a cabo el registro en el PHD.

El personal manipulador porta la dotacion completa e implementa BPM, sin embargo no cuenta con la documentacion requerida en cuanto a examenes medicos y capacitacion. Cuentan con ficha tecnica actualizada y SPQR visible. No presentan acta CAE.

Se verifica el ingreso de 216 estudiantes completamente focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yulma Garcia	Nombre: Miguel Guerron
Documento: 1083924626	Documento: 5.248.599.
Cargo: Intrumentora PAE.	Cargo: Coordinador.

COLOMBIA VIDA Educacion / GOBERNACION DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.	
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03	
		CÓDIGO: PAE 2026 - NUT	
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026	

ENTIDAD TERRITORIAL:	Sed Putumayo	Municipio	San Miguel	Fecha de la visita	1	0	0	2	0	2	6				
Institución educativa	Inst Comercial la Dorada	Sede educativa	Cd edo Bas. Primaria la Dorada. Urbana												
Operador	Fundacion para el Desarrollo Social.														
Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios	216.										
		X													

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Pechuga de pollo guisada, arroz con zanahoria, monecitas de Platano frito, ensalada de tomate, pepino y limon, trozo de yuca en leche. P. sandia.					No. De Menu	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)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)	C
2	El menu 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 segun el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menu entregado segun 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 preparacion o alimentos que hacen parte del menu 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 entrega del menu # 12 complemento almuerzo, el menu del dia es acorde al programado, no presenta intercambios, los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas en cuanto a olor, color, sabor y textura y el plato ofrecido a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.

Se da cumplimiento al horario de distribucion de acuerdo a la modalidad de atencion.

Se evidencia acompañamiento docente para la promocion de buenos habitos alimentarios en los beneficiarios.

No se presenta desperdicios en la etapa del descomide.

Alimentos para Aprender

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Julita Garcia	Nombre:	Miguel Guerrero
Documento:	1088329626.	Documento:	5.248-591.
Cargo:	Interventora PAE	Cargo:	Coordinador

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:	I.E.T comercial la Ondaida - Cal Bas Pomaru lado	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	San Miguel
Dirección:	El central			Fecha Visita:	10-02-2026
Operador:	Fupadeso			No Contrato / Convenio	021 - 2026

Acta No: 6
Hora inicio: 08:30 am
Hora de terminación: 12:15 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza					Marca	Electronic Scale				Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios				SI		No X	N/A
	Gramera			X		Fecha de última calibración	15-01-2026.				Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización				SI		No X	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9					Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	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																										
Tubérculo, raíces																										
Ensalada o verdura																										
Bebida																										
Leche y productos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga de pollo guisada	35	36	35	33	C	44	42	42	38	C															
Cereales	Arroz con zanahoria	84	86	95	80	C	98	95	101	92	C															
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Mazorcada de platano fruto	16	12	14	10	C	19	21	18	14	C															
Ensalada o verdura cocinada	Tomate pepino y limon	32	35	31	30	C	43	45	41	40	C															
Bebida	Fresco de avena, leche	201	205	208	200	C	201	203	205	200	C															
Leche y productos lácteos	P. sandia.	68	70	65	60	C	68	67	65	60	C															
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu 12 modalidad almuerzo, el cual cuenta con todos sus componentes de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menu, los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a olor, sabor y texturas, el plato ofrecido tiene buena presentacion y aspecto adecuado para el consumo de los beneficiarios

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%

35

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	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
Moneditas de platano frito	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, pepino y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
fresco de avena en leche.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
P. sandia	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

473R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IET COMERCIAL LA DORADA
Sede Educativa:	COL EDUC BAS PRIMARIA LA DORADA
Municipio / Departamento:	SAN MIGUEL
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	10-FEB-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa

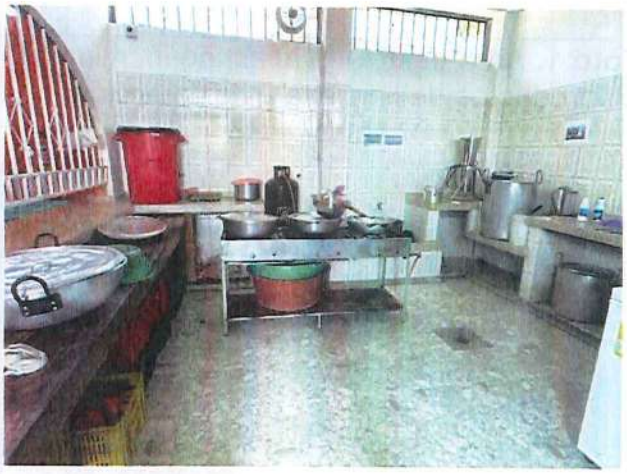


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

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.

474R

PERSONAL MANIPULADOR



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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

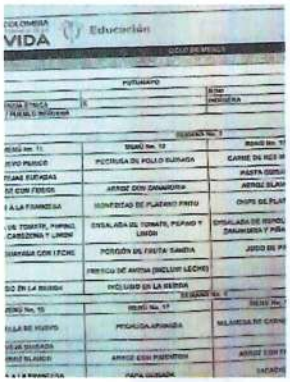


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



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

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td></td><td></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>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>

GESTIÓN 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	SAN MIGUEL
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Tecnico Comercial
SEDE EDUCATIVA	Primaria La Dovada

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	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

MESAS, SILLAS, PISO, AREAS DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA PREPARACIÓN (PREVIA)		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			4	5
LAVAPLATOS Y HUEVOS		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			2	3.5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA			✓							✓																			6	5
CAFETERIAS										✓																			6	5
MESAS									✓																				6	5
PARTE DE COCINA ALTA MANTENIMIENTO AREA COCINAS									✓																				6	5
TECHOS									✓																					
APARTAMENTO DE LA MANIPULADORA																													5	5
BAÑOS DE MANIPULADORAS		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			8	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			✓							✓					✓														4	5
CONGELADOR(ES)																													4	5
OTROS																													5	NO

MENAJE

VAJILLA, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CEDAZOS, OLLAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CAFETERAS, LICUADORAS, ESPUMADERAS, COLADOR		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			3	4

CALIDAD DEL 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																				
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 (4 a 9 U)																														
Cloro (0.3 - 2.0 ppm)																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar si en caso de existencia- presencia de plagas/ NO es caso contrario, se debe especificar cada cuanto se hace el tipo de plaga a controlar (Manejado por la Almacenista)

																													Responsable	FECHA DE FUMIGACIÓN
		no																												
		no																												

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON A SEGÚN CORRESPONDA:																													FACTORES A ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	OBSERVACIONES
		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																				COMPOSTAJE Y/O ALCANO
FRECUENCIA DE RECOLECCION:		✓		M		M				✓																				
FIRMA RESPONSABLE		Marolba Morales																												OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

4-7 R

COLOMBIA 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: SED Putumayo	Municipio: San Miguel		Fecha de la visita:	11/02/2026	
Institución educativa: IER Agua clara.	Sede educativa:	EFM San Juan Bosco. – P. cercana.			
Operador: Fundacion para el Desarrollo Social.					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo: X	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios: 11	

		Calificación
Condiciones generales		
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		
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.	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 de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: N.O	0
Residuos		
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		
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
Vehículo transportador		
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

Scanned with CamScanner

COLOMBIA VIDA Educación
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: San Miguel	Fecha de la visita: 11/02/2026
Institución educativa: IER Agua Clara	Sede educativa: ERM San Juan Bosco - R. cercana	
Operador: Fundacion para el Desarollo Social.		

Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios
		X		14.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Carne de res molida, Papa guisada, arroz blanco, chips de Platano, ensalada de repollo. Pepino, zanahoria y mango, Jugo de mango.					No. De Menu	
Intercambios	Alimento:	Pina 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)

Requerimientos 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 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 entrega del menu # 13 complemento almuerzo, en el wal se da cumplimiento a lo establecido en el menu programado sin embargo se presenta intercambio de fruta de pina por mango autorizado por interventoria con documento soporte.

los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato ofrecido tiene buena presentacion y aspecto atractivo.

Se da cumplimiento con los horarios de servido de acuerdo a la modalidad.

Se fomentan habitos alimentarios por parte del docente de apoyo, se evidencia buena aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes.
No se presentan desperdicios en la etapa del descomide.

Alim. los para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julia Garcia	Nombre: Yadira Socorro Rosero M.
Documento: 1083644616	Documento: 23.479.475
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente de aula

Gobernación VIDA / Educación — GOBERNACION DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN 04
		CÓDIGO PAE 2026 - FUT
		VIGENTE DESDE 23-12-2025

ENTIDAD TERRITORIAL	Sep Putumayo	Municipio	San Miguel	Fecha de la visita	11	0	2	2	0	2	6	
Institución educativa	IER Agua Clara	Sede educativa	ERAL San Juan Bosco - R. cercana									
Operador	Fundacion para el Desarollo Social.											
Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Alimento	Alimentación Enfoque Diferencial	No de servicios	14.							
		X										

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Carne de res molida, Papa guisada, arroz blanco, chips de Platano, ensalada de repollo. Pepino, zanahoria y mango, Jugo de mango.					No de Menú
Intercambios	Alimento	Piña por mango				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha	06-02-26	Autorizado por	Interventoria

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

Requerimientos alimentario y Nutricional

	Cumplimiento de la minuta patron	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu (minutas de viveres)	C
2	El menu de dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones segun el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menu se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menu 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 agrobacion	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparacion o alimentos que hacen parte del menu servido	C
8	El menu entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación	C
9	Se cuenta con elementos de estandarizacion tanto para servido como para preparacion	C
10	Se cumple con los horarios de distribucion 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 promueven 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 desayuno que se atiende, registrar la cantidad	N/A

Observaciones

Se evidencia entrega del menu # 13 complemento almuerzo, en el cual se da cumplimiento a lo establecido en el menu programado sin embargo se presenta intercambio de fruta de piña por mango autorizado por Interventoria con documento soporte.

los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato ofrecido tiene buena presentacion y aspecto atractivo.

Se da cumplimiento con los horarios de servido de acuerdo a la modalidad.

Se fomentan habitos alimentarios por parte del docente de apoyo, se evidencia buena aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes. No se presentan desperdicios en la etapa del descomide.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julia Guerrero	Nombre: Yadira Socorro Rosero M.
Cargo: Nutricionista	Cargo: Docente de aula
Contrato: 1093 A1116.	Cédula: 27.479.475
Cargo: Interventoria PAE	

Aprender los

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 Aguaclara - ERN San Juan Bosco	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	San Miguel
Dirección:	San Juan Bosco.			Fecha Visita:	11-02-26
Operador:	Fupadejo			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No: 7
Hora inicio: 08:30m
Hora de terminación: 12:20pm

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

Número de menú programado	13	Se presentaron intercambios	SI X	No	N/A
Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de actualización	SI X	No	N/A

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

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					
	1	3	5	7	9
	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	carne de res molida	40	39		37	C	48	46	49	45	C	65	64	69	60	C										
	Pasta guisada	92	90		88	C	93	95	91	88	C	93	98	95	88	C										
Cereales	Arroz blanco	83	85		80	C	96	98	101	92	C	120	119	123	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	chip de platano	15	16		13	C	25	22	24	20	C	38	32	33	30	C										
Ensalada o verdura cocida	mango Repollo Pepino zanahoria	33	32		30	C	42	45	43	40	C	43	45	41	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	J-mango	202	205		200	C	208	205	203	200	C	203	205	201	200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu # 13 modalidad almuerzo, en el cual se da cumplimiento a todos sus componentes el gramaje se encuentra dentro de lo establecido para cada grupo etano y los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas

Se realizaron cambios en el menú?				SI	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 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
Chip 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
J. de mango	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preperación se debe diligenciar la preperación 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

480R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER AGUA CLARA
Sede Educativa:	ERM SAN JUAN BOSCO
Municipio / Departamento:	SAN MIGUEL
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	11-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.

481 R

PERSONAL MANIPULADOR

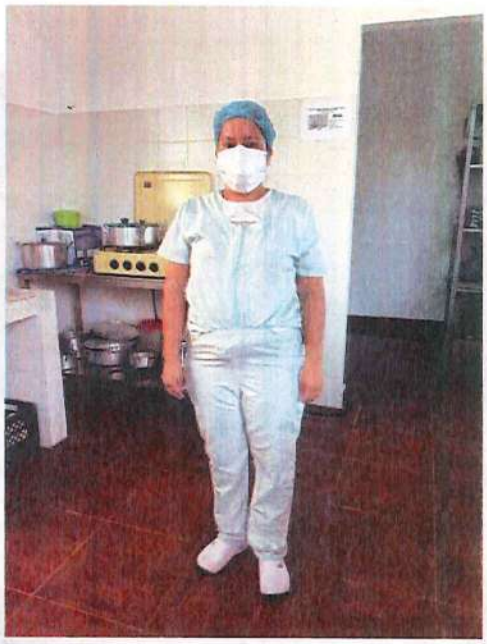


Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

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.

GESTIÓN 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).

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: San Miguel	Fecha de la visita: 18/02/2026
Institución educativa: IET Comercial la Dorada	Sede educativa: Cent Educ Ruperto Bernardes.	
Operador: Fupadeso		Urbana

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	211
		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.	0
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, 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, estibes, 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	O
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	O
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 la visita realizada se evidencia maleza alrededor del comedor escolar, ademas este se encuentra ubicado fuera de las instalaciones de la sede educativa, sin embargo es un lugar construido en materiales que permiten realizar y mantener las actividades de limpieza y desinfección, tiene protecion para evitar el ingreso de animales y plagas. Se llevan a cabo todas las actividades diarias del plan de saneamiento todas las areas se encuentran limpias, no se evidencia presencia de plagas, los alimentos no perecederos no presentan daños, las verduras y frutas estan en adecuadas condiciones de maduración, no presentan certificado de fumigacion y lavado de tanques actualizados, el personal manipulador porta su dotacion adecuadamente, no tiene afectaciones de salud que les impida realizar las actividades. en cuanto a la documentacion no se presenta examenes medicos, capacitacion y certificado de aptitud.
Los procesos de produccion se realizan de manera secuencial de manera que se evitas cualquier tipo de contaminacion cruzada, no se maneja el formato de PEPS actualizado a la semana en curso.
El comedor cuenta con una estufa industrial la cual presenta una boquilla en desnivel que no permite la coccion de los alimentos de manera uniforme por lo que se requiere voltear los dias cada vez que se requiera la coccion de lado contrario, por tanto se solicita verificacion del equipo de manera pertinente.
Tiene publicado ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible
Se da el ingreso de 211 estudiantes focalizados en el servicio de alimentacion escolar.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julia Garcia T.	Nombre: Tulio Asmaza
Documento: 1083924626.	Documento: 98136437
Cargo: Interventoria PAE.	Cargo: Docente CAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	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: San Miguel	Fecha de la visita:	1	8	0	2	2026

Institución educativa:	IET comercial la dorada	Sede educativa:	Cent Edu Roperto Bencardes. Urbana
Operador:	Espacios.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	211.
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	milanesa de carne de res, arroz con fideos, tacacho, ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limon, Jugo de mango en leche.				No. De Menú: 18
Intercambios	Alimento:	Carne de cerdo por carne de res y guayaba por mango.			
	Motivo del intercambio	N.O	Fecha: N.O	Autorizado por:	N.O

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

Requerimientos 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 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.	Nc
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.	Nc
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	Nc
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.	NC
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	3,5 Kg

Observaciones

Se evidencia entrega del menu # 18 modalidad almuerzo, el cual presenta 2 intercambios no viabilizados de proteina y bebida.
1. Milanesa de carne de cerdo por milanesa de carne de res.
2. Jugo de mango en leche en vez de jugo de guayaba en leche.
Por tanto no hay cumplimiento de lo establecido en el ciclo de menú, estos intercambios no se encuentran viabilizados por la interventoria dentro de los tiempos establecidos, las porciones se encuentran estandarizadas de acuerdo al grupo etario, se cuentan con utensilios y elementos estandarizados para el servicio.
Los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato es atractivo y tiene buena presentación.
Se presenta 3,5 Kg de desperdicio de alimentos como arroz y ensalada principalmente el cual representa una cantidad significativa teniendo en cuenta la cantidad de beneficiarios atendidos en el comedor escolar. Por tanto se socializa al docente encargado el acta de desistimiento de cupos de estudiantes que no requieran del servicio de alimentacion escolar para el area en urgencia.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuliza Garcia T.	Nombre: Tulio Asmoza
Documento: 1083926676.	Documento: 98134957
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente CAE

COLOMBIA PRODUCTIVA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión: 04

Institución Educativa	Cent Edu Rupert Bens	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	San Miguel
Dirección:	B/ 7 de agosto			Fecha Visita:	18-02-26
Operador:	Fupadeso			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No: 12
Hora inicio: 08:15 am
Hora de terminación: 12:45 pm

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

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

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1, 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	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	Milanesa de carne de res						37	36	38	35	C	49	53	55	47	C										
Cereales	Arroz con fideos						95	98	94	92	C	120	114	116	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tacacho						39	39	37	36	C	63	60	58	54	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate Pepino Zanahoria Limón						42	40	43	40	C	44	42	43	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo de mango en leche						201	200	203	200	C	205	203	201	200	C										
Fruta																										
Región industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu 18 modalidad almuerzo, el cual presenta 2 intercambios de alimentos no viabilizados:

① Proteina: Milanesa de cerdo por Milanesa de res:

② Bebida: Jugo de guayaba en leche por jugo de mango en leche.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100 %

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACI	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	03	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Milanesa de carne deres	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
Tacacho	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
J. mango en leche.	B	B	B	B	B	B	D	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

486 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IET COMERCIAL LA DORADA
Sede Educativa:	CENT EDU RUPERTO BENAVIDES
Municipio / Departamento:	SAN MIGUEL
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	18-FEB-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.

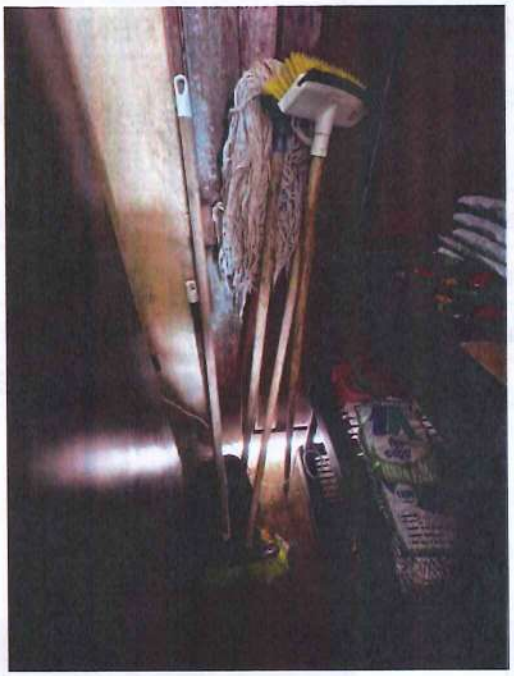


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

487 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 estufa industrial que requiere mantenimiento correctivo en boquillas.

488 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO</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 ETARIO</td>
<td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO</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>



Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 3,5 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

GOBERNACION PUTUMAYO

MUNICIPIO	San Miguel
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	T. Ca técnica comercial la Dorada
SEDE EDUCATIVA	Ruperto Benavidez
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 1l de agua	TIEMPO (min)

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

COMEDOR ESCOLAR

		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	F	X	X												
		X	X	X	X				X	X	X	X	X				X	X	X											
				X																										
				X																										
		X				X																								
		X	X	X	XX				X	X	X	X	X				X	X	X											

ECLOS DE RESTRICCION - CONGELACION - DESPACHO

		N				N																								

MIRAS

		X	X	X	X				X	X	X	X	X				+	X												

CONTROL DE LAVADO TANQUES

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

ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN: A: Normal A: Anormal Normal: Sin color Con color

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

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomará en cada parámetro 1 vez por mes (cada), o únicamente para el caso donde se presenten condiciones de calidad diferentes por parte del operador. Cloro Libre.

CONTROL PLAGAS

		NO																												
		NO																												

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA		X				X				X																				
FRECUENCIA DE RECOLECCION		X																												

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCION:

COMPOSTERA Y/O ABONO

OBSERVACIONES

Olga Lara

Scanned with CamScanner

ACTA DE SEGUIMIENTO DE INTERVENTORÍA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Entidad / Institución Educativa:	IER. El Sabalo - ERM Simon Bolivar
Municipio / Departamento:	San Miguel - Putumayo
Zona:	R. Dispersa
Operador del PAE:	Fupadeso
Contrato N.º:	021 - 2026
Interventoría:	UT - INTERPAE MAYORITARIO
Fecha:	20-02-2026.

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar Seguimiento tecnico al programa de alimentacion escolar en la sede ERM Simon Bolivar. en la que se tiene pronicados 9 beneficiarios.

ASPECTOS VERIFICADOS

Se realizó el desplazamiento hasta la sede ERM Simon Bolivar ubicada en zona rural dispersa del municipio San Miguel y se verifico' la no prestacion del Servicio de alimentacion escolar, debido a que no hubo jornada academica por motivo de que la docente presenta permiso para asistencia a diligencias medicas.

Cabe resaltar que esta informacion es proporcionada por parte de la comonidad que se encuentra al momento de llegar a la sede educativa.

Por tanto el dia de hoy no se atendio 9 beneficiarios focalizados en el programa PAE.

HALLAZGOS Y OBSERVACIONES

COMPROMISOS Y ACCIONES DE MEJORA

NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	FIRMA
Aliza Garaa T.	Interventora PAE	

491

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA





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: San Miguel	Fecha de la visita: 24/02/2026

Institución educativa:	IER El Sabalo	Sede educativa:	ERM La Cabaña - R. Dispersa
Operador:	Fupadeso		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	16
		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.	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.
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.D
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.D
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.D
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.D
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.	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:	88 %

Observaciones

En el seguimiento realizado se evidencia que el comedor tiene alrededores libres de acumulacion de basuras, malezas objetos en desuso, no cuenta con angeo en las ventanas que eviten el ingreso de animales al area del comedor, se realizan las actividades de limpieza y desinfección en las diferentes etapas, se cuenta con los implementos y herramientas de aseo en buen estado, ademas se lleva registro de las tareas diariamente, no cuenta con certificado de fumigacion y lavado de tanques actualizados, El personal manipulador porta adecuadamente su dotación, implementa bpm y en cuanto a la documentacion esta se encuentra actualizada y completa.
los alimentos son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservación, no presentan daños fisicos, y se encuentran en buen estado con calidad adecuada.
El rotulo y etiqueta cumple con lo estipulado en la normatividad.
El comedor no cuenta con concepto sanitario emitido por la ETS.
Se evidencia ficha tecnica actualizada y mecanismo de spqr visible.
Ingresan al comedor 16 estudiantes debidamente focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Martha Cuaran	Nombre: Yohza Garcia T.
Documento: 27.388.677	Documento: 1083924626
Cargo: Docente.	Cargo: Interventora PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	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:	San Miguel	Fecha de la visita:	24	02	2026
Institución educativa:	IER El Sabalo	Sede educativa:	ERM La Cabaña - R. Dispersa				
Operador:	Fapadeso						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	16		
		X					

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga a la plancha, arroz blanco, Tacacho, ensalada de repollo, zanahoria y mango, Jugo de guayaba en leche.					No. De Menú: 2
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 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 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 entrega del menu # 2 modalidad almuerzo, se da cumplimiento a todos los componentes, el menu es acorde al programado, no se presenta intercambios. Los alimentos preparados tienen buenas caracteristicas organolepticas, el plato es atractivo y tiene buena presentación.
El personal manipulador hace uso de utensilios estandarizados para el servido de los alimentos teniendo en cuenta el grupo etario.
Se da cumplimiento al horario de servido de acuerdo a la modalidad.
Hay acompañamiento docente y se fomentan practicas de buenos habitos alimentarios.
Se evidencia gran aceptabilidad de los alimentos ofrecidos por parte de los estudiantes. por tanto no se presentan desperdicios en la etapa del descomide.

Se da el ingreso de 16 estudiantes focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Martha Garzón	Nombre:	Paulina Garcia.
Documento:	27.388.611	Documento:	1123912626
Cargo:	Docente.	Cargo:	Interventora 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 el sabalo - EREM la. ana	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	San Miguel.
Dirección:	V/ la cabaña.			Fecha Visita:	23-02-2026
Operador:	Fupades0			No Contrato / Convenio	021 - 2026

| | | | | |

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 a la plancha	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
Tacacho	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
J. guayaba en 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

495R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER EL SABALO
Sede Educativa:	ERM LA CABAÑA
Municipio / Departamento:	SAN MIGUEL
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	24-FEB-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar

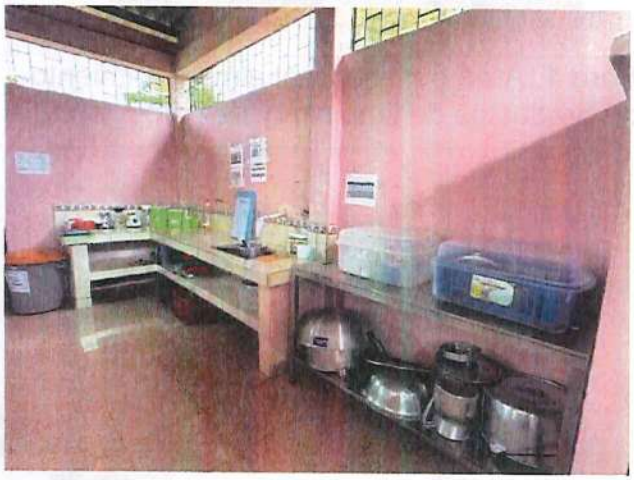


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

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.

496 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.

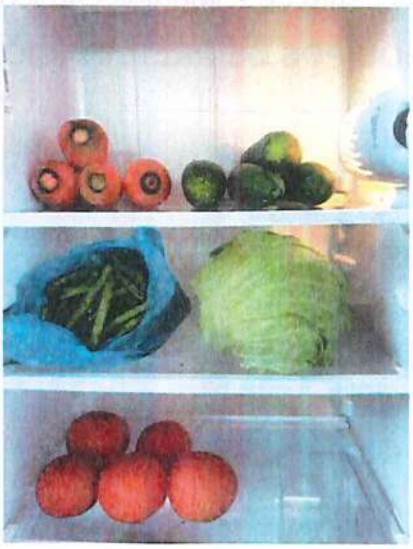


Foto 2. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

	
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

N/A

Foto 1. Evidencia de equipo que presenta fallas durante la visita.

497R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ



PUTUMAYO

TNICA	X	ROM
LO INDÍGENA		INDÍGENA

SEMANA No. 1

	MENÚ No. 2	
ERICO	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE HABICHUE
GUISADO		
ANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ
RANCESA	TACACHO	PAPAS A
MATE, PEPINO, Y LIMON	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y MANGO	ENSALADA DE ZANAHO
UTA: NARANJA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE T
ECHA (INCLUIR NP)		
LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	

SEMANA No. 2

	MENÚ No. 7	
DE HUEVO	PECHUGA APANADA	CARNE DE CER
O GUISADO		
DE FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA Y HABICHUELA	ARRO
FRANCESA	PURE DE PAPA	TAJADAS DE

NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO

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 ETARIO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO

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

N/A

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 kg.

GESTIÒN SOCIAL

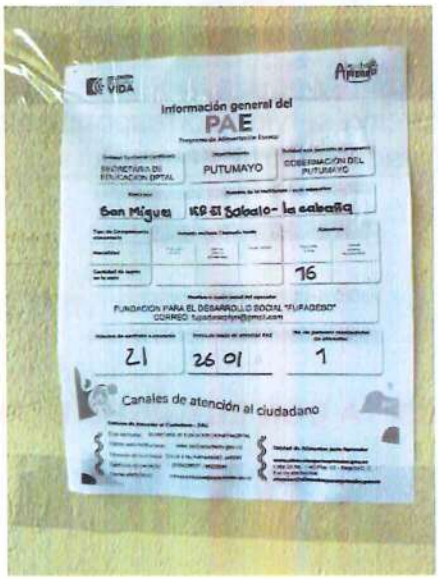


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

MUNICIPIO	San Miguel
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER El Sabalo
SEDE EDUCATIVA	la Calocaña

MES	FEBRERO																											2026	
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	
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	CANTIDAD SERVIDA EN EL MES	OBSERVACIONES
CONTROL EN ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																													
COMEDORES ESCOLARES																													
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X						
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X						
[illegible]				X							X							X						X					
[illegible]				X							X							X						X					
[illegible]											X																		
[illegible]											X																		
[illegible]											X																		
[illegible]											X																		
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X						
TANQUES DE ALMACENAMIENTO																													
[illegible]				X							X							X						X					
[illegible]				X							X							X						X					
[illegible]											X																		
[illegible]											X																		
[illegible]											X																		
[illegible]											X																		
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X						
TIEMPOS DE RETROLAVADO CONSOLIDACIÓN + PREPARACIÓN																													
[illegible]				X							X							X						X					
[illegible]																													
[illegible]																													
ANUAL																													
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X						
CONTROL DE AGUA POTABLE																													

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

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

[illegible]		n	n	n	n	n			n	n	n	n	n			n	n	n	n	n			n	n					
[illegible]																													
[illegible]																													

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

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

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

CONTROL DE PLAGAS

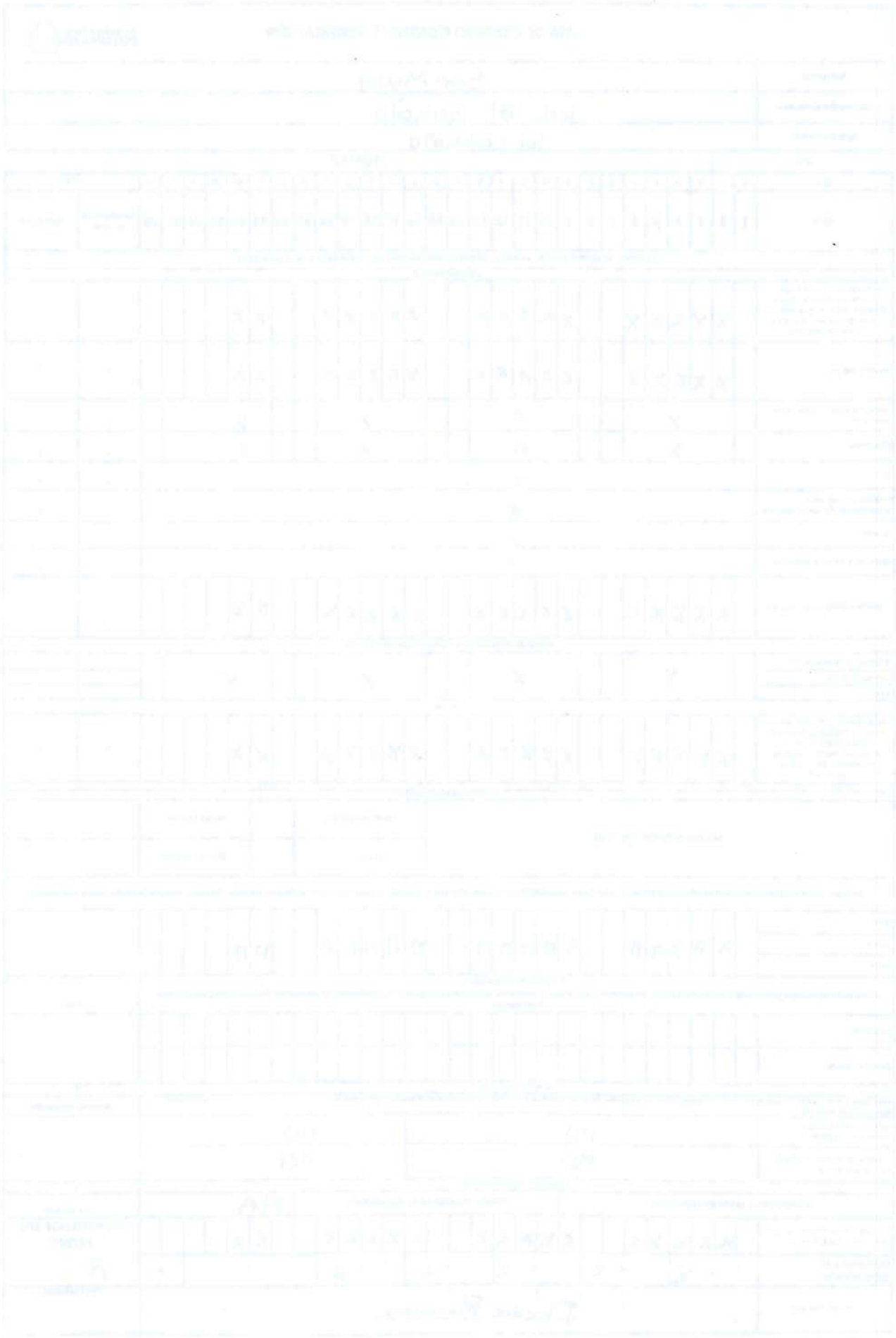
Nota: Cuando no se vean problemas presentes de plagas NO se debe aplicar. Se debe especificar en observaciones el tipo de plaga o roedores. Responsable: [illegible]

			FECHA DE FUMIGACIÓN
[illegible]	no	no	
[illegible]	no	no	

CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																													EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	NA	OBSERVACIONES
[illegible]		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	X		M	X			J	X			V	X			S			D											X
[illegible]	Doola Becerra.																														OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner



499

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

PAOLA BECERRA LOPEZ
C.C. 1087819500

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: SAN MIGUEL Fecha: 24/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden 260210101
Fecha Registro 24/01/2026
Fecha Impresión 26/01/2026

500 R

Paciente	PAOLA BECERRA LOPEZ	**Sexo**	Femenino
Documento	1087819500	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PULIDO/T
Bacteriólogo
Universidad Nacional de Colombia

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación 26/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PULIDO/T
Bacteriólogo
Universidad Nacional de Colombia

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

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 *Ho* *UÑA*
se observan *Estructuras compatibles con hongos*

DIEGO FERNANDO LOPEZ PULIDO/T
Bacteriólogo
Universidad Nacional de Colombia

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

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

Scanned with 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 **PAOLA BECERRA LOPEZ**, identificado con C.C. **1087819500** 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 26 dias del mes de Enero de 2026.

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp Salud Ocupacional
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

Scanned with CamScanner

MUNICIPIO DEL VALLE DEL GUAMUEZ

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.

VERSIÓN: 09

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	0 3 0 2 2 0 2 6		
Institución educativa:	I.E Valle del Guamuez	Sede educativa:	Col Agrop. Valle del Guamuez		
Operador:	Fupadeso		Urbana		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	393
		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
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.	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.	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
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.	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.	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.	N.A
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.A
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.A
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.A
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.	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:	80 %

Observaciones

En la visita realizada al comedor escolar se constato" que este dispone de instalaciones adecuadas y materiales higienico-sanitarios que facilitan la implementacion de protocolos de limpieza y desinfeccion en todas las etapas. No obstante se identificaron los siguientes hallazgos:

1. Ausencia de barreras fisicas (cerco o malla) que impidan el ingreso de animales domesticos.
2. Documentacion incompleta: No se presentan certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados.
3. Los recipientes para la recoleccion de residuos solidos no se encuentran debidamente identificados.
4. Personal manipulador: Hacen uso de dotacion de contratos anteriores, no se ha realizado la entrega de dotacion del contrato vigente. Carecen de certificados de labor cultural y registros de capacitación, aunque cuentan con la hoja de vida y antecedentes al dia.
5. El comedor no cuenta con concepto sanitario actualizado emitido por Entidad Territorial de Salud.

Se evidencia el ingreso de 388 estudiantes priorizados al comedor escolar, dado que 5 estudiantes presentan permiso academico para el dia de hoy.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia T.	Nombre: [illegible]
Documento: 1083924616.	Documento: [illegible]
Cargo: interventora de campo - PAE	Cargo: Docente 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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	03/02/2026
Institución educativa:	I.E Valle del Guamuez	Sede educativa:	Col. Agrop Valle del Guamuez		
Operador:	Fupadeso.		Urbana		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	393.
		X			

Descripción del menú:	Pechuga apanada, arroz con zanahoria y habichuela, pure de papa, ensalada de tomate, cebolla, aguacate y limon, agua de panela con leche. Fruta: Naranja.						No. De Menú 7
Intercambios	Alimento:	Mandarina por Naranja.					
	Motivo del Intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	30-01-26	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.	4,8

Observaciones:

Se evidenció que el comedor cuenta con la totalidad de los víveres de acuerdo al numero de Servicios atendidos, como tambien que estos se encuentran y cuentan con características de calidad adecuadas para la preparación de cada uno de los menús.
En cuanto al menú de hoy se registra la entrega correspondiente a la Semana 2 menú #3 el cual contaba con cada uno de los componentes que lo conforman de acuerdo a lo programado Sin embargo se presenta intercambio de mandarina por naranja el cual se encuentra habilitado por parte de la Entidad Territorial.
El personal manipulador cuenta con utensilios estandarizados para realizar el servido de acuerdo al grupo etario, se da cumplimiento al horario de distribucion establecido para esta modalidad, se evidencia apoyo docente para fomentar el consumo de los alimentos e implementar buenos habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
Se evidencia en gran parte aceptabilidad de los alimentos preparados por la mayoria de los estudiantes Sin embargo se presentan 4.8 Kg de desperdicio en la etapa del descomide entre arroz y ensalada.

Alimentos que nos hacen aprender

Nombre: Yulina García T.	Nombre: Yeffer Cesen Estacio
Documento: 1083924676.	Documento: 1124880484
Cargo: Interventora PAE.	Cargo: Docente

Educación

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

Versión 01

Institución Educativa	Col Agrop. Valle del Guamuez	ETC	Putumayo	Ciudad o Municipio	Valle del Guamuez	Año Nº:	
Dirección	B/ La Rocker.			Fecha Visita	03-02-2026	Hora Inicio	08:15am
Operador	Trupakeso			No Contrato / Convenio	021-2026.	Hora de Terminación	01:20pm

| | | | | |

Análisis Sensorial a Prueba Organolépticas de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			SABOR			OLOR			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 aporcada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con zanahoria y habichuela	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Puré de papa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Tomate, cebolla, aguacate y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Agua de panela en leche.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
F. Naranja.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de análisis sensorial en la casilla de preparación se debe dispensar la preparación a la cual se le realiza la prueba organoléptica
* En las casillas de color, olor, sabor y textura dispensar los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las características de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

505R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE VALLE DEL GUAMUEZ
Sede Educativa:	COL AGROP VALLE DEL GUAMUEZ
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	03-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.

506 R

PERSONAL MANIPULADOR



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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

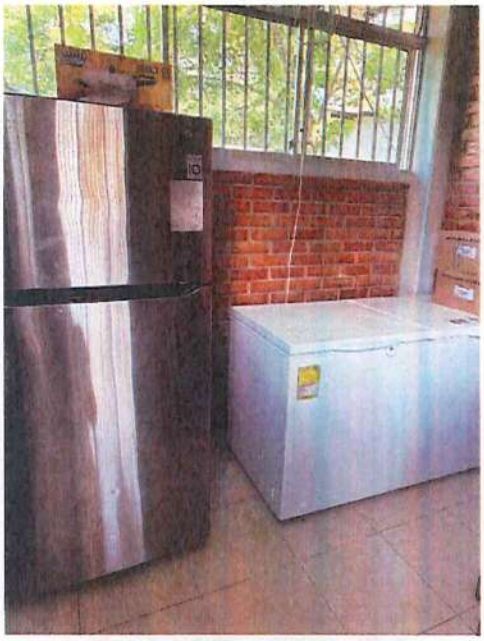
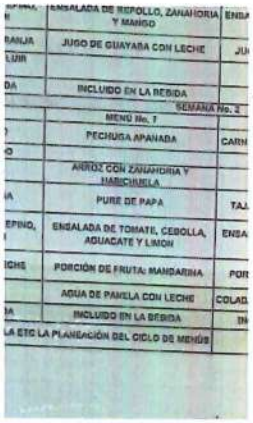


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



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>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></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>

507

GESTIÓN 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	Valle del Guamuez
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I. E. Valle del Guamuez
SEDE EDUCATIVA	Col. Agropecuario

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	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 (mg) 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, GRANZERAS		X	X																										4	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X																										3	X
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X																										4	5
ESTANTERIAS			X																										4	5
REJAS			X																										4	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR			X																										4	5
TECHOS			X																											
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN			X																										4	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X																										4	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERAS: DE REFRIGERACIÓN																													4	5
CONGELADOR (ES)			X																										4	5
ESTUFAS																													2	X
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS TABLA DE PICAR CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, GARRUCHAS, OLLAS, PLANCHAS, PARAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTIFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X																										4	5

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																											
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parametros 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 evidencias presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar bajo costo de observaciones el tipo de plaga a controlar. Responsable: Manipuladora de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES VOLADORES Y RASTREROS		NO																												
CONTROL DE INSECTOS (MOSCAS) EN SITIOS DE ALMACENAMIENTO		NO																												

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA																														
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES GENERADOS EN COMEDOR ESCOLAR		X	X																											
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		L		M		J		V		S		D																		

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: Empopuyo

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

NOMBRE MANIPULADORA	Ruby Jimenez
FIRMA MANIPULADORA	

Scanned with CamScanner

509R

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo | Municipio: Valle del Guamuez | Fecha de la visita: 05/02/26

Institución educativa:	IE Ciudad La Hormiga	Sede educativa:	Cent Edu San Francisco - urbana
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		220.

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarios		
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	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 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, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periodica 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.	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

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 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 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	1
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:	80 %

Observaciones

En el seguimiento realizado se evidencio que el comedor se encuentra ubicado lejos de focos de insalubridad los materiales con los cuales se encuentran construido el permiten las labores de limpieza, no cuentan con barreras fisicas que eviten el ingreso de animales domesticos. Se implementan protocolos de limpieza y desinfección en los diferentes etapas, se evidencia recipientes de basuras deteriorados y sin tapa, no cuentan con certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados.
El personal manipulador no cuenta con dotacion completa y falta documentación referente a examenes medicos, capacitacion y certificado de aptitud.

En cuanto a la verificacion de la remision se evidencia una discrepancia en la distribucion de cupos de la modalidad almuerzo respecto a la priorizacion establecida. De 772 estudiantes priorizados para complemento almuerzo (jornada unica), 115 de grado 5° y 105 de Preescolar deben ser establecidos para esta modalidad de acuerdo a la focalización, sin embargo la remision indica 49 cupos para 1° y 2° y 3° (no priorizados en esta modalidad) y 741 para los grados 4° y 5°.
Cabe resaltar que quienes ingresan al servicio corresponde a los que se encuentran debidamente focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yolima Garcia.	Nombre: Heli Rojas
Documento: 1083924626	Documento: 18182246.
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Coordinador

Colombia VIDA Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: PAE 2026 - FM07 VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ESTABLECIMIENTO ADMINISTRATIVO	SEO Putumayo	Municipio: Valle del Guamuez	Fecha de la visita: 05/02/2026
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Ciudad la Hormiga	Sede educativa	Cent Educ San Francisco - Urbana
Operador	Fundacion para el Desarrollo Social.		

Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios
		X		220

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Pechuga en salsa de ahuyama, arroz blanco, maduro cocido, ensalada de repollo, zanahoria y mango, jugo de tomate de arbol.					No. De Menú: 9
Intercambios	Alimento: N.A					
	Motivo del intercambio: N.A		Fecha: N.A		Autorizado por: N.A	

(*) Clave según anexo de complemento. (**) Cumple (C), No cumple (NC), N/A (No aplica)

Requerimientos 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 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 servicio 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 preconsumo es bajo	C
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de preconsumo que se alto, registrar la cantidad	1,7 Kg

Observaciones

Se evidencia entrega del menú #9 modalidad almuerzo, el cual se brinda acorde a lo establecido en el ciclo de menú en cada uno de sus componentes, ademas los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas, aspecto atractivo y buena presentacion. Se respetan los horarios del servicio y se evidencia aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes teniendo en cuenta que se presenta 1,7 Kg de desperdicios lo cual no es significativo frente a la cantidad de usuarios atendidos, sin embargo se recomienda continuar con el apoyo docente para fomentar habitos alimentarios frente al consumo total de los alimentos ofrecidos en el comedor escolar.

Aprender los frutos

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yurley Bravo T.	Nombre: Heli Rojas.
Documento: 1083914616	Documento: 18.181.246
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Coordinador

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	Ciudad la hormiga – Cent Educ San Francisco	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	3
Dirección:	B/ San Francisco.			Fecha Visita:	05-02-2026	Hora Inicio:	08:15 am
Operador:	Fopadeso			No Contrato / Convenio	021-2026.	Hora de terminación:	12:15 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza					Marca	Electronic Scale.			Número de menú programado	9	Se presentaron intercambios		SI		No X		N/A	
	Gramera		X			Fecha de última calibración	15-01-2026.			Número de menú entregado	9	Presentaron soporte de autorización		SI		No X		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	X	7	9					Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	X	7	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																										
Ensalada o verdura																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga en Salsa de ahuyama	38	36	35	33	C						49	53	55	48	C										
Cereales	Arroz blanco	85	83	88	80	C						120	122	119	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	madoro cocido	32	30	33	29	C						67	69	71	66	C										
Ensalada o verdura cocida	ensalada Repollo Zanahoria mango	35	32	33	30	C						43	42	44	40	C										
Bebida	J. Tomate de arbol.	201	209	205	200	C						208	205	207	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 #9 modalidad almuerzo, el cual cuenta con todos los componentes de alimentos establecidos en el ciclo de menú, los alimentos ofrecidos tienen buenas caractensticas organolepticas y el plato ofrecido es atractivo y con buena presentacion.
El personal manipolador cuenta con utensilios estandarnados para el servido de los alimentos de cada grupo etario.

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

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	ATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga en salsa de ahoyama	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
Maduro cocido	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
Jugo de tomate de arbol.	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

INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD LA HORMIGA

Niveles: Preescolar, Básica Primaria, Secundaria y Media
Decreto 0592 del 6 de diciembre de 2002
Código DANE 18686500374501
NIT N°.800.176.777-1

La Hormiga Valle del Guamuéz febrero 05 de 2026

Señores
SED PUTUMAYO
Mocoa

Asunto. Aclaración de tipos de jornadas, para el Servicio del PAE

Cordial saludo

Por medio de la presente me permito manifestar que se ha encontrado inconsistencias en la distribución de grados y estudiantes que se manejan en la institución con los listados que se han hecho llegar para la prestación del servicio del **PAE** en nuestro plantel educativo CE Escuela San Francisco.

Me permito aclarar que los grados que requieren **almuerzo** por encontrarse en **Jornada Única** son: **Jardín, Preescolar y Quinto. (241 estudiantes).**

Los grados que reciben **complemento alimentario** por encontrarse en jornada mañana y tarde son: **primero, segundo, tercero y cuarto. (429 estudiantes).**

Por lo anterior, solicitamos la modificación de los listados según los cupos que nos corresponden, con el fin de garantizar un buen servicio a nuestros estudiantes.

Sin otro particular, me suscribo y anticipo mis sinceros agradecimientos

Cordialmente,

Mag. **GLADYS HERNÁNDEZ ESTRADA**
Rectora Cel. 3134315890

513R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE CIUDAD LA HORMIGA
Sede Educativa:	CENT EDUC SAN FRANCISCO
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	05-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.

514R

PERSONAL MANIPULADOR



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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

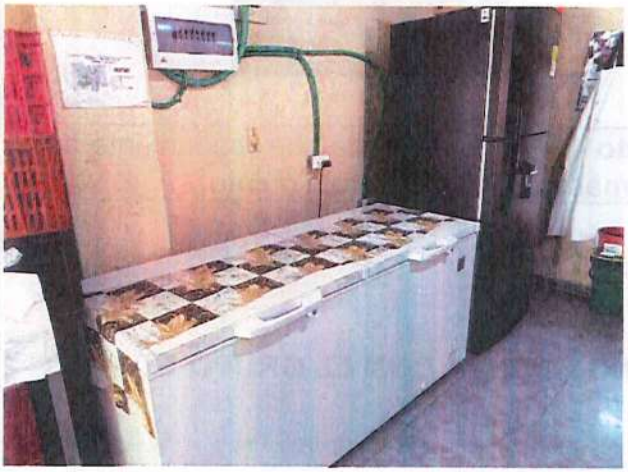


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de materias primas.



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

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td>
</td><td></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></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>

515

GESTIÓN 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	Valle del Guamuez
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I. E. Ciudad La Hormiga
SEDE EDUCATIVA	Cent. Educ. San Francisco

MES: FEBRERO — 2026

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	CLORO (ml) x U de agua	DEMPO (min)
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		

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

COMEDOR ESCOLAR

ARMONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR P.SOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMPAS		X	X	X	X	X																							P	S
FREIDER Y UTENSILIOS		X	X	X	X																								2	15
MANEJO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X																										2	5
ESTANTERIAS			X																										4	2
MESAS			X																										4	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR			X																										1	5
RECHO			X																											
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACION			X																										1	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X																								1	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA DE REFRIGERACION			X																										1	5
CONGELADOR																													4	5
MESAS																													1	5

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TINA DE LAVAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, TARROS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CANECAS, TAPAS, ESPATULAS, ESPAÑA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X																							2	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 EVALUACION ASI: N: Normal A: Anormal Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbio mal sabor)

OLOR		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 liquido 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 observaciones el tipo de plaga o roedor

Manipuladores de Alimentos		Responsable.	FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE INSECTOS VOLADORES Y RASTREROS	NO		
PRESENCIA DE TRAMPAS (CEBOS) EN TIPO DE QUIMICO	NO		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.							EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN.		OBSERVACIONES
ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SOLIDOS (CANECAS, CONTENEDORES)	X	X	X	X			Emsepuvag		COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	M X	M	J	V ✓	L	D		

OBSERVACIONES

Wilson Jaramillo

Scanned with CamScanner

COLOMBIA VIDA Education GOBERNACION DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	ACTA No
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN 05 CÓDIGO PAE 2026 - CAPS VIGENTE DESDE 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL	SED Putumayo	Municipio	Valle del Guamuez	Fecha de la visita	0	9	0	7	2	0	2	6		
Institución educativa	IER El Carro	Sede educativa	EFM El Carro. - R-cercanas											
Operador	Fundacion para el Desarrollo Social.													

Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de Servicios
		X		348.

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación está 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	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 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno.	1
12	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 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 infecto contagiosas	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 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 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

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 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	I
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	I
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	I
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	I
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	O
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso	I
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	I
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.	I
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	I
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	I
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad	I
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	O
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE	O
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo	O
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	I

INDICADOR Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 97 %

Observaciones

En el seguimiento realizado se evidencio que el comedor cuenta con buenas instalaciones fisicas que permiten realizar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento, cuenta con barreras fisicas que evitan el ingreso de animales al comedor, no se observa presencia de plagas ni daños en los alimentos ni fisicos o microbiologicos y la calidad de los mismos es adecuada.

No se cuenta con certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados, en cuanto a los recipientes de basuras, estos no cuentan con tapa para evitar la proliferacion de Plagas.

El personal manipulador no cuenta con la dotacion correspondiente ni la documentacion completa en cuanto a examenes medicos y capacitacion en BPM.

No cuenta con la notulacion que permite verificar los alimentos primeros en entrar primeros en salir, la ficha tecnica del comedor se encuentra desactualizada en cuanto a la cantidad de cupos atendidos, el comedor no cuenta con visita por parte de la entidad territorial de salud.

Se verifica el ingreso de 348 estudiantes reportados en el comedor.

Alim...los para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia	Nombre: Zonia Vallejo Guiraz.
Documento: 1083921626.	Documento: 59827734
Cargo: Interventora PAE.	Cargo: Docente De Apoyo.

VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO DE PREPARADO EN SITIO

FECHA No.

VERSIÓN No.

CÓDIGO PAE 2026 - No.

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

Municipio	Sede Putumayo	Vereda	Valle del Guamuez	Fecha de Entrega	0	9	0	2	2	0	2	6	

Institución Educativa	IER El Carro	Sede educativa	ERM El Carro - P - Cercana
Operador	Fundacion para el Desarrollo Social-Fupadeso		

Tipo de Complemento	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios	
		X		348	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Huevo pericó, lenteja salteada, arroz con fideos, papas a la francesa, ensalada de tomate, pepino y cebolla cabezona y limón, jugo de yogurt y cebada en leche					No. De Menú	11.
Intercambios	Aumento	N.A					
	Motivo del Intercambio	N.A	Fecha	N.A	Autorizado por	N.A	

Calificación según nivel de cumplimiento (Cumple = 1, No cumple = 0, N.A. = No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima (ingredientes) 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 se adecúa a la estacionalidad en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	C
3	Se encuentran estandarizadas las medidas de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menú se ejecuta tal y como lo especifica la ficha técnica del refrigerio	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 su frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación (olor, sabor, color y textura)	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 caso de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	En el comedor escolar se promocionan prácticas 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 anote y registrar la cantidad	N.A

Observaciones

Se evidencia entrega del menú # 11 modalidad almuerzo, el menú del día corresponde a lo programado en el ciclo de menú con todos sus componentes, los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas en cuanto a sabor, olor, color y texturas, el personal manipulador cuenta con utensilios de estandarización de porciones de acuerdo al nivel de escolaridad. y tiene conocimiento frente al gramaje del plato servido.
Se observa acompañamiento docente para el apoyo de la disciplina, se da cumplimiento al horario de servido de acuerdo a la modalidad de atención.
Se observa buena aceptabilidad de los alimentos ofrecidos por parte de los estudiantes por tanto no se presentan desperdicios.

Aprender les

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yulitza Garcia T.	Nombre: Sonia Vallejo Guerrero
Cédula: 1083934626	Cédula: 51921934
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente de Apoyo

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 El Cairo - EBM El Cairo	ETC	Putumayo	Ciudad/Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	5
Dirección:	V/el Cairo.			Fecha Visita:	04-02-2026	Hora Ialefa:	08:20 am
Operador:	Fupadeso.			No Contrato / Convenio	021-2026.	Hora de terminación:	12:45 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza				Marca	Electronic Scale.	Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios		SI		No X	N/A
	Gramera	X			Fecha de última calibración	15-01-2026.	Número de menú entregado	11	Presentaron soporte de autorización		SI		No X	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	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																										
Tubérculo, raíces,																										
Ensalada o verdura																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Huevo Pernil	52	51	52	50	C	55	53	51	50	C	52	52	55	50	C	53	52	54	50	C	59	53	56	50	C
	lenteja Salcida	59	53	55	48	C	64	66	63	60	C	73	78	74	71	C	87	86	89	83	C	110	115	109	106	C
Cereales	Arroz con fideos	89	85	83	80	C	98	96	94	92	C	120	118	121	115	C	157	151	153	150	C	192	192	195	194	C
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papas a la francesa	22	25	20	20	C	25	23	28	22	C	42	40	39	37	C	58	53	54	52	C	61	62	60	56	C
Ensalada o verdura cocinada	Tomate Pepino cebolla limón	32	30	34	30	C	45	45	46	40	C	45	43	42	40	C	53	56	52	50	C	65	63	60	60	C
Bebida	Jugo natural en leche	202	205	209	200	C	203	201	201	200	C	201	200	205	200	C	203	202	202	200	C	203	207	206	200	C
Leche y productos lácteos																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu #11 modalidad almuerzo, se da cumplimiento a todos los componentes, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas, el plato ofrecido tiene buena presentacion y aspecto atractivo. El gramaje da cumplimiento a las cantidades establecidas de acuerdo al grupo etario y el personal manipulador cuenta con utensilios de estandarizacion de porciones.

Se realizaron cambios en el menú?		SI	NO X
Los cambios están aprobados por la ETC?		SI	NO
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES			
PUNTAJE POSIBLE: 30	PUNTAJE REAL: 30	PORCENTAJE %: 100 %	

30

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	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
lenteja 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 a la 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 guayaba en 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

S20R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER EL CAIRO
Sede Educativa:	ERM EL CAIRO
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	09-FEB-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

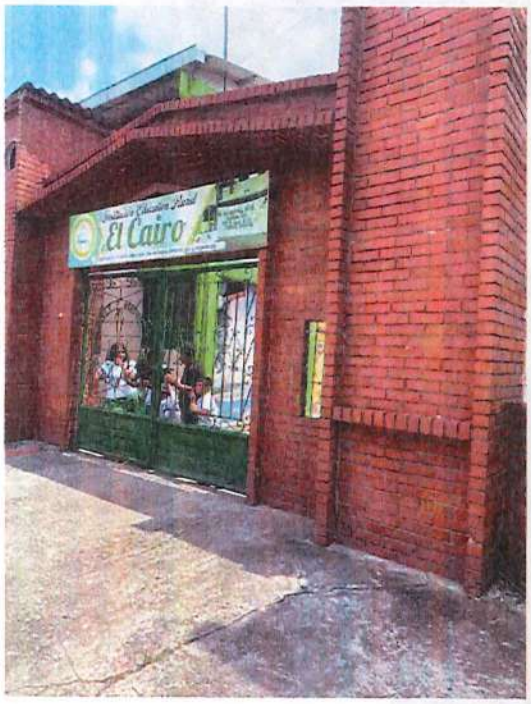


Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



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.

521R

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></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></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>

GESTIÓN 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	SAN MIGUEL
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Tecnico Comercial
SEDE EDUCATIVA	Primaria La Dorada

MES:	FEBRERO																											2026	
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	AGUA (ml)
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		
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																														
COMEDOR ESCOLAR																														
MESONES SOBRE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EL COMEDOR, PISOS, COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA PREPARACIÓN (PLANCHA)		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			6	2
UTENSILIOS Y MENAJE		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			2	5%
TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA				✓						✓																			6	3
ESTANTERIAS										✓																			4	3
MESAS									✓																				2	1
PAREDES COCINA AREA ALMACENAMIENTO AREA COMEDOR									✓																				6	3
TECHOS									✓																					
VENTANAS Y PUERTAS DE INGRESO									✓																				3	3
BAÑOS Y LAVAMANOS DE MESONES		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			4	3
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN																														
REFRIGERADOR				✓						✓								✓											6	3
CONGELADOR (ES)																													4	3
HORNO																													2	10
UTENSILIOS																														
VASOS PLASTICOS CUCHARAS TABLA DE PICAR CUCHILLOS DESCARTABLES JARRAS BARQUILLAS DE LAS PLANCHAS PARA CATEGORIAS UTENSILIOS SOPA MENAJE COCCIÓN		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			4	4

TANQUE 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 EVALUACION A Sin N. Normal AC Anormal Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

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, dados las condiciones de solubilidad del líquido por parte del ente Competente.

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

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Si hubo Si en caso de evidencia presencia de plagas/ No en caso contrario, se debe especificar cual o cuales son las plagas encontradas. Responsable

Manejo de de Animales			FECHA DE FUMIGACIÓN
	no	no	
	no		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON A SEGÚN CORRESPONDA.																													OBSERVACIONES
		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																			COMPOSTAJE Y/O ALCANO
FRECUENCIA DE RECOLECCION:		✓		M		M												✓				S							

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN		OBSERVACIONES
NOMBRE DEL RESPONSABLE	Norelba Morales	OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

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: Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	19/02/2026		
Institución educativa: Ief Maravelez ✓		Sede educativa: Ief Maravelez - Principal.			
Operador: Fupadeso.			R. Dispersa		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	202
		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.	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.	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:	80. %

Observaciones

En la visita realizada se evidencia que el comedor se encuentra libre de focos de insalubridad con alrededores limpios, sus instalaciones estan construidas en materiales que permiten realizar y mantener las actividades de limpieza, sus enseres se encuentran ordenados y libres de presencias de plagas, las ventanas no cuentan con angeo, tienen implementos de aseo y cuentan con las herramientas para la ejecucion del plan de saneamiento, ademas se lleva registro diario de las labores realizadas. No presentan certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados.
El personal manipulador no cuenta con dotacion completa por tanto no es posible implementar en su totalidad BPM, en cuanto a la documentacion presentan hoja de vida, antecedentes, contrato. hace falta examenes de laboratorio y certificado de aptitud.
los alimentos son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservacion, se evidencian en buen estado y con caracteristicas de calidad adecuadas.
Se da cumplimiento al rotulado y etiquetado de acuerdo a la normatividad, se lleva registro y control de PEPS, el comedor no cuenta con concepto sanitario emitido por parte de la ETS. tiene ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible.
La conformacion del comite escolar se encuentra en proceso para la actualizacion del documento del año 2026.
Se da el ingreso de 199 estudiantes focalizados ya que 3 se encuentran con permiso academico el dia de hoy.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julia Garcia T.	Nombre: Alba Nery Guarin R
Documento: 1083946816.	Documento: 51751214
Cargo: La interventora PAT	Cargo: Rectora

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	19/02/26		
Institución educativa:	IER Maravelez	Sede educativa:	IER Maravelez - Principal.				
Operador:	Fupacleso		P. Dispersa.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	202.		
		X					

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga en cuadritos con verduras, arroz con zanahoria, monedita de plátano frito, ensalada de repollo, tomate, pepino, cebolla cabezo y limón, J. mango en 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 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 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 entrega del menu #19 modalidad almuerzo, en el que se da cumplimiento a todos los componentes, acorde a lo establecido en el ciclo, se maneja la estandarización de las porciones de acuerdo a cada grupo etario, no se presentan intercambios en las preparaciones, los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas y el plato tiene aspecto atractivo y buena presentación. El personal cuenta con utensilios estandarizados para el servido como para la preparación.
Se promocionan buenas practicas de hubitos alimentanos, se evidencia acompañamiento docente para el control del ingreso al servicio.
La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y se evidencia el consumo de los alimentos ofrecidos en su totalidad.
No se presentan desperdicios despues de la etapa del descomide.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Diana Garcia T.	Nombre: [illegible]
Documento: 1093212626.	Documento: [illegible]
Cargo: Interventora PAE	Cargo: [illegible]

Educación | Gobernación del Putumayo

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

Versión 04

Institución Educativa	IER Maravelez - Pmc	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	13
Dirección:	V/ maravelez.			Fecha Visita:	19-02-2026.	Hora Inicio:	09:45 am
Operador:	Tupaclezo.			No Contrato / Convenio	021-2026.	Hora de terminación:	11:50 Am

| | | | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones												
	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
PREPARACION	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.	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
Moneditas de platano frito.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de repollo, tomate, pepino, cebolla y limon.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
J. mango en 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

527R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER MARAVELEZ
Sede Educativa:	IER MARAVELEZ- PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	19-FEB-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.

528R

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

N/A

Foto 1. Evidencia de equipo que presenta fallas durante la visita.

529R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ



PIÑA MELADA	TOMATE Y LIMON	
E PIÑA	PORCIÓN DE FRUTA: NARANJA	JUGO DE
	AGUAPANELA CON LECHE	
	INCLUIDO EN LA BEBIDA	
No. 10	MENÚ No. 19	ME
ARNE DE CERDO	PECHUGA EN CUADRITOS CON VERDURAS	CARNE DE CE
		LENTEJ
ON PEROLE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARRO
CACHO	MONEDITAS DE PLATANO FRITO	TAJADAS DE
E TOMATE, PEPINO, ONIA Y LIMON	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA, CABEZONA Y LIMON	ENSALADA DE CEBOLLA CA
NANÁS CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONAD
O EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	
	YUDY MARCELA GONZALEZ VALLEJO	
PROFESIONAL		



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.

N/A

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 kg.

GESTIÒN SOCIAL

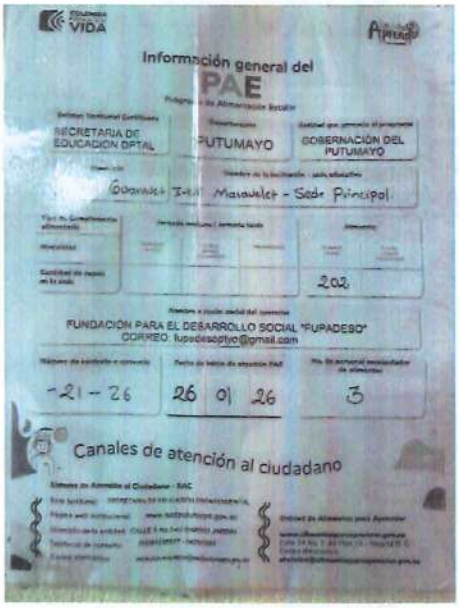


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACION PUTUMAYO

MUNICIPIO	Valle de Guamuez
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER MARAUELEZ
SEDE EDUCATIVA	IER MARAUELEZ - PRINCIPAL
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

MANIPULACIÓN, LAVADO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR PARA COCINA, DISCAPA ALMACENAMIENTO PARA AREA COMEDOR, COCINA)		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X											
TRAPEAR Y LIMPIAR		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X											
LAVADO DE MANTENIMIENTO DE SUMIDEROS				X						X								Y												
DESINFECTAR				X						X								V												
PISOS																		X												
PAREDES (ALTURA APOX. MANIPULACIÓN) DE AREA COMEDOR																		X												
TECHOS																		X												
VENTANAS PUERTAS ILUMINACIÓN																		Y												
BARRIDO Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X											

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

REFRIGERADOR (ES)			X						X							X														
CONGELADOR (ES)																														
OTRAS																														

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS VASIJAS, CALDERAS, EXCUADORAS, SILLA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X											

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

ANALISIS ORGANOLÉPTICO: 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											
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 contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga o control.

Responsable.

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES CUCARACHAS Y MOSCAS	NO
CONTROL DE PLAGAS REALIZADO EN (especificar cual empresa)	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: N/A

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	M	M	J	V	S	D

OBSERVACIONES

FIRMA RESPONSABLE: Rosa María Morales

331 R

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: Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	2 3 0 2 2 0 2 6		
Institución educativa: IE Ciudad la hormiga	Sede educativa: Cent Edu. San Francisco. Urbana				
Operador: Fupadeso.					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde: X	Almuerzo:	Almuerzo con Enfoque Diferencial:	No de servicios:	205-JM | JT 91-JT

		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.	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.	0
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.	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 recibica 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.	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:	75 %

Observaciones

En la visita realizada se evidencia que el comedor cuenta con instalaciones muy reducidas para el servido y atencion de las 3 modalidades atendidas en la sede, sin embargo se resalta que estas se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza dado que no se registran suciedad o presencia de plagas en ninguno de los espacios, los alimentos son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservación ya sea en canastillos o baldes, se realizan todos los procesos del plan de saneamiento y se registran diariamente, no se presenta certificados de fumigación y lavado de tanque actualizados, no se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados segun la norma para la recoleccion de residuos dentro del comedor.

El personal manipulador no cuenta con su dotacion completa, no presenta afectaciones de salud e implementa buenas practicas de manufactura. En cuanto a su documentación presentan hojas de vida con antecedentes actualizados, capacitación y contrato laboral. falta actualizacion de examenes medicos y certificado de aptitud.

En cuanto a la proyección se deben atender 91 estudiantes focalizados en Jornada Tarde, sin embargo se da el ingreso de 114 estudiantes debido a que es una institucion que cambia de jornada cada semana para cada uno de los grados escolares excepto Preescolares y Quintos quienes implementan jornada unica, por tanto esta situacion dificulta la prestacion del servicio para llevar el control de los estudiantes focalizados en cada modalidad.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julia Garay T.	Nombre: Heli Rojas
Documento: 1083924616.	Documento: 18182246
Cargo: Interventora PAE	Cargo: coordinador.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		ACTA No.:
	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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	2	3	0	2	2026
Institución educativa:	IE Ciudad la Hormega	Sede educativa:	Cent Educ San Francisco. Urbana						
Operador:	Fupadeso.								

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	205 JM/JT 91 JT
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo revuelto, colada de platano, Arepa de harina de maiz blanco, arroz blanco, naranja.					No. De Menú	1
Intercambios	Alimento:	Sandia por naranja.					
	Motivo del intercambio	N.O	Fecha:	N.O	Autorizado por:	N.O	

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

Requerimientos 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 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.	NC
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.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
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 entrega del menu #1 modalidad Jornada tarde, en el cual se presenta intercambio en fruta de Sandia por naranja, que no se encuentra viabilizado, Se informa al personal que el cambio establecido era de Sandia por Mango Sin embargo no tenian conocimiento frente al cambio de la fruta.
En cuanto a las porciones Servidas se da cumplimiento para cada grupo etano. Ademas cuentan con utensilios y elementos para la estandarizacion del Servido y la Preparación.
los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato servido tiene buena presentacion y aspecto atractivo.
Se da cumplimiento al horario de servido de acuerdo a la modalidad y no se generan desperdicios Significativos en la etapa del descomide.
El personal manipulador manifiesta el inconformismo frente a la calidad del arroz de la marca Arroz Rayote, que presenta grano muy quebrado lo que dificulta el rendimiento en la preparación.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julia Garcia T.	Nombre: Heli Rojas
Documento: 1083922616	Documento: 18187296
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Coordinador

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	Ciudad Jardin - Centro J San Francisco	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	13
Dirección:	B/ San Francisco.			Fecha Visita:	23-01-2026	Hora Inicio:	02:05pm
Operador:	Fupadeso			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de Terminación:	04:40pm

| | | | | |

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 revuelto	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
Arepa de harina de maiz blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Colada de platano	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
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

534 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE CIUDAD LA HORMIGA
Sede Educativa:	CENT EDUC SAN FRANCISCO
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	23-FEB-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.

535 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

N/A

Foto 1. Evidencia de equipo que presenta fallas durante la visita.

S36 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO
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 ETARIO	NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

N/A
Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 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	Valle del Guamuez
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I. E. Ciudad La Hormiga
SEDE EDUCATIVA	Cent. Educ. San Francisco

MES: FEBRERO — 2016

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
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

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

CONTROL EN DIAS

[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X							
[illegible]		X	X	X	X				X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X							
[illegible]			X						X							X														
[illegible]			X						X							X														
[illegible]			X																											
[illegible]			X																											
[illegible]			X																											
[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X							

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

[illegible]			X						X							X														

VIVERES

[illegible]		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X							

TANQUE DE ALMACENAMIENTO

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 (cual de la tres mal estado))

[illegible]		N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N							

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

																														FECHA
[illegible]																														
[illegible]																														

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Cuando se de caso de evidencia presencia de plagas, NO se debe esperar, se debe aplicar de inmediato el control de plagas, Responsable Manipulador de Alimentos

[illegible]	NO		FECHA DE FUMIGACIÓN
[illegible]	NO		

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS

| MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Emsepuvag | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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: 09
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	23/02/2026		
Institución educativa:	IER Las palmeras	Sede educativa:	ERM Loro dos.		
Operador:	Fupadeso		R. cercana.		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	1A
		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	0
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	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:	78 %

Observaciones

Para el seguimiento realizado se registra que la sede cuenta con un salon adecuado como comedor escolar para la atencion de los estudiantes pronciados, el lugar no cuenta con mesones para la ubicacion de la estufa por lo que esta se encuentra sobre un pupitre, ademas tampoco cuenta con lavaplatos para las actividades de limpieza, esta actividad se realiza sobre un tajon grande. Dentro del lugar tambien se evidencian elementos guardados no pertenecientes al comedor, como sillas, pupitres, mangueras y demas objetos que permiten la acumulacion de plagas, cabe resaltar que el salon se encuentra limpio y ordenado, los alimentos son almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservacion, en cuanto a la documentacion no se presentan certificados de fumigacion y lavado de tanques actualizados, control de peps y concepto sanitario. Si se registra plan de saneamiento diario, y remision de viveres.
El personal manipulador porta dotacion completa, presenta buen estado de salud e implementa bpm, cuenta con la documentacion de contrato, hoja de vida y antecedentes, no presenta examenes de laboratorio y certificado de aptitud.
El comedor tiene ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible.
Ingresan 12 estudiantes focalizados, 2 se encuentran con permiso academico por salud.
El comite escolar 2026 se encuentra en conformacion para la actualizacion del documento.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia T.	Nombre: Rosa Maria O
Documento: 1083929626	Documento: 41.115987
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	23	02	2026
Institución educativa:	IER las palmeras	Sede educativa:	ERM Loro dos. R. cercana				
Operador:	Fupadeso						

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	14
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo pericó, frijol rojo guisado, arroz con zanahoria, papas a la francesa, ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón, fresco de avena en leche y f. naranja.					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)

Requerimientos 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 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 entrega del menu # 1 modalidad almuerzo, el cual cuenta con todos sus componentes de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menu, se tiene estandarizado el tamaño de las porciones para el servido segun el grupo etario, no se presenta intercambios, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato tiene buena presentacion y aspecto atractivo, se da cumplimiento al horario de servido de acuerdo a la modalidad de atencion.
En el comedor se fomentan buenas practicas de habitos alimentarios, hay acompañamiento docente y se evidencia gran aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes; no se presentan desperdicios de alimentos en la etapa del descomide

Ingresan al comedor 12 estudiantes focalizados, 2 no asistieron a la jornada academica por dificultades de salud.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yolima García T.	Nombre: Rosa Flora
Documento: 1083924616.	Documento: 41.115.784
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente.

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 las palmeras - ERI [illegible]oro dao.	ETC	Putumayo	Ciudad/Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	14
Dirección:	V/ Loro dao			Fecha Visita:	23-02-26.	Hora Inicio:	08:20 am
Operador:	Fupadeso			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	11:50 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Electronic Scale.	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 / 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	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 Pericono.						55	52	56	50	C	51	53	55	50	C										
	Frijol rojo guisado						63	68	62	60	C	75	74	76	71	C										
Cereales	Arroz con zanahoria						94	98	97	92	C	120	122	119	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa a la francesa						25	29	24	22	C	39	42	40	37	C										
Ensalada o verdura cocinada	Tomate pepino zanahoria limon.						43	45	41	40	C	40	42	45	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Fcavena en leche						210	215	208	200	C	209	205	208	200	C										
Fruta	Naranja						115	108	105	100	C	150	123	115	100	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu # 1 modalidad almuerzo, se da cumplimiento a todos sus componentes, los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas, el gramaje se encuentra estandarizado y se da cumplimiento de acuerdo al grupo etario.

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	14	PUNTAJE REAL	14	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACIC	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
Hueso pernil	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
frijo 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 ala francesa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Tomate, pepino, zanahoria y limon.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
fresco de avena en leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
f. 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

S41R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER LAS PALMERAS
Sede Educativa:	ERM LORO DOS
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	23-FEB-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.

542 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.

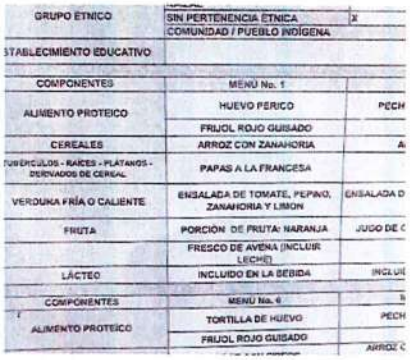
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

N/A

Foto 1. Evidencia de equipo que presenta fallas durante la visita.

543R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ



GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA X
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA
STABLECIMIENTO EDUCATIVO	
COMPONENTES	MENÚ No. 1
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO / PECH
	FRIJOL ROJO GUISADO
CEREALES	ARROZ CON ZANAHORIA / A
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA Y LIMON / ENSALADA D
FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA: NARANJA / JUGO DE C
	FRESCO DE AVENA (INCLUIR LECHE)
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA / INCLUI
COMPONENTES	MENÚ No. 4
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO / PECH
	FRIJOL ROJO GUISADO
	ARROZ C

NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO

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 ETARIO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO

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

N/A

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 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	Valle del Guamuez.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I. ER. los Palmeros.
SEDE EDUCATIVA	loro dos

MES: FEBRERO — 2026

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 (mg/L) y U de agua	PH/PCO (mm)
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		

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

CONDUCTIVIDAD

		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							

EQUIPOS DE APROVISIONAMIENTO, CONSERVACIÓN, PREPARACIÓN

			X							X							X													

MENAJE

		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 EVALUACION ASI: N: Normal A: Anormal Normal: Sin olor, sin color, sin sabor. Anormal: (mal olor, turbio, mal sabor)

		N	N	N	N	N			X	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N							

ANALISIS FISICO QUIMICO

Nota: Se tomaran estos parametros 1 vez al mes (Aplica unicamente para el punto de cada municipio) dando las condiciones de salubridad del agua por parte del Ente Competente

OBSERVACIONES

Nota: Cuando se presente alguna novedad en el punto de consumo, se debe especificar en esta casilla, la fecha en que se realizo la toma de la muestra y el motivo por el cual no se tomo la muestra.

Responsable

FECHA DE VERIFICACIÓN

	NO	NO
	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA							EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN																			OBSERVACIONES
																										COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	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	X
			X					X							X							X						

RESPONSABLE

Claudia M. Ordoñez G

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: Valle del Guamuez			Fecha de la visita:	2	5	0	2	2	0	2	6		
Institución educativa: IER Miravalle.		Sede educativa: ERM Alto palmira. - R. Dispersa R.374												
Operador: Fupadeso														
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios: 8.										
		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.	0
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.	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. Fe[illegible] 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.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
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:	73 %

Observaciones

En el seguimiento realizado se evidencia que el comedor es un lugar abierto con alrededores que permiten el estancamiento de agua, no cuentan con angeo que eviten el ingreso de animales y plagas, Sus puertas y ventanas se encuentran oxidadas, sin embargo el lugar se mantiene limpio y ordenado, se llevan a cabo los procedimientos de limpieza y desinfección con su registro diario de dichas actividades, no se presenta certificado de fumigacion y lavado de tanque actualizado.
El personal manipulador que se encuentra laborando es un reemplazo de la persona vinculada a la operación debido a que presenta incapacidad medica desde el 07-02-2026 hasta el 27-02-2026. por dificultades de salud, ademas no cuenta con su documentación, no porta uniforme de dotacion ni tampoco implementa bpm ya que se evidencia el uso de accesorios durante los procesos de preparación de los alimentos. Manipuladora derremplazo Aiduly Lopez Castro - CC-41117853.
Los alimentos se encuentran almacenados de acuerdo a sus caracteristicas de conservación, no presentan daños fisicos causados por plagas, fechas de caducidad vigentes.
El comedor no cuenta con concepto sanitario, tiene ficha tecnica actualizada y mecanismo de spqr visible.
El acta de conformacion CAE se encuentra en proceso de actualizacion para el año en vigencia.
Se da el ingreso de 8 estudiantes focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yulica Garcia	Nombre: Edith Leonor Torres
Documento: 1083924626.	Documento: 30733991
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente.

COLOMBIA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: FAE 2026 - NUT
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	25/02/2026		
Institución educativa:	IER Miravalle	Sede educativa:	ERM Alto Palmira - R. Dispersa R. 374				
Operador:	Fupadeso.						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	8.		
		X					

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne sudada, fríjol guisado, arroz blanco, monedítas de plátano, Jugo de guayaba.					No. De Menú	3
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 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 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.	NC
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.	NC
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
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 entrega del menu # 3 modalidad almuerzo para zona rural dispersa Res. 374, Se da cumplimiento al menu programado, Sin embargo el arroz debia entregarse con fideos y no se cuenta con el alimento en el comedor, por tanto se solicita al operador hacer la entrega inmediata del faltante para la semana de acuerdo a la remision de viveres. El menu y los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas, el plato tiene buena presentacion y aspecto atractivo. No se presentan intercambio de alimentos.

Se tiene estandarizacion para las porciones del servido de acuerdo a lo establecido en la minuta patron, se da cumplimiento al horario de servido. y no se presentan retrasos. Se promueven buenos habitos alimentarios dentro del comedor, la aceptabilidad de los alimentos ofrecidos es muy buena por parte de los estudiantes y no se presenta desperdicio en la etapa de descomide.

Una vez informado el faltante del alimento fideo el operador se dispone hacer la entrega del mismo a la docente encargada, el cual es soportado con el formato de reposicion anexo al acta.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yahira Barrera	Nombre: Edilia Yaneth Torres
Documento: 1083924616	Documento: 30732284
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente.

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 Mucualle - ERNAI - Palmira	ETC:	Putumayo	Ciudad/ Municipio:	Valle del Guamuez	Acta No:	
Dirección:	V/alto palmira.			Fecha Visita:	25-02-26	Hora Inicio:	08:40 am
Operador:	Fupadeso.			No Contrato / Convenio:	021-2026	Hora de terminación:	12:20 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza:					Marca:	Electronic Scale.			Número de menú programado:	3	Se presentaron intercambios:		SI		No X		NA		
	Gramera:		X			Fecha de última calibración:				Número de menú entregado:	3	Presentaron soporte de autorización:		SI		No		NA X		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	X	7	9					Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	X	7	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	Arroz Sudado											49	53	50	47	C										
	Fríjol guisado											99	105	108	96	C										
Cereales	Arroz blanco											153	153	157	150	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Monedita de plátano											21	23	29	21	C										
Ensalada o verdura caliente																										
Bebida (incluido el lácteo)	J. guayaba											208	203	202	200	C										
Fruta																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu # 3 modalidad almuerzo para zona rural dispersa R. 379, en el cual se evidencia todos los componentes, sin embargo no se da cumplimento a la preparación de arroz con fideo dado que no se cuenta con los fideos para adicionar, portanto se brinda arroz blanco.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARAC	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	TO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne sudada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
frijol 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
Moneditos de platano	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
J. guayaba.	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

548R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER MIRAVALLE
Sede Educativa:	ERM ALTO PALMIRA
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	25-FEB-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.

549-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

N/A

Foto 1. Evidencia de equipo que presenta fallas durante la visita.

550 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td>
</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO</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 ETARIO</td><td>NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO</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>

N/A

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 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	VALLE DEL GUAMUEZ
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER MIRAVALLE
SEDE EDUCATIVA	ERM ALTO PALMIRA

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 (mg) 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			X	X	X	X	X			X	X	✓				4	5
PLANCHA Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	✓				2	15
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS				X							X							X							X				4	5
ESTANTERIAS				X							X							X							X				4	5
REJAS																													4	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																													4	5
TECHOS																														
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																													4	5
BANCOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	-	-		4	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA DE REFRIGERACION																													6	5
CONGELADOR (ES)			X							X																			4	5
OLLAS																													2	15

MENAJE

VASOS PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS PLANCHAS, PALAS, CALDERAS LICUADORAS, ESPATA, MESAS, DOTACION		X	X	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, turbio, mal sabor)

OLOR		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.

AREA

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

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidencia/ presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en las casillas de observaciones el tipo de plaga a controlar. Responsable: Manipuladas de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, COLADORES Y MOSQUITOS	NO	NO
CONTROL DE TRAMPAS (CELOFAN) colocar en que ambiente	NO	NO

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.								EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:																			OBSERVACIONES
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DIFERENTE DEL COMEDOR ESCOLAR		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																
FIRMA RESPONSABLE	Aidaly Lopez Castro.																												OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

MUNICIPIO DE PUERTO LEGUIZAMO

MUNICIPIO DE
PUERTO
LEGUIZAMO

753 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA / EDUCACIÓN	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 1
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	PUTUMAYO	Municipio:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	1 1 0 2 2 0 2 6
Institución educativa:	IE. JOSE MARIA HERNANDEZ	Sede educativa:	col. Jose Maria Hernandez		
Operador:	FUPADESO Urbano				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	287 de primaria (0,1,2,3,4,5)
		X			

Condiciones higiénico sanitarias	Calificación
Calificación de 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	0
5 Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0
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 última fumigación: _____	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: _____	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

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 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	N.A.
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: 79 %

Observaciones

Se evidencia el buen estado del area de preparacion y area de servido sin embargo el personal manipulador de alimentos no cuentan con unidad sanitario.
No se evidencia la presencia de plagas ò roedores, sin embargo no cuenta con certificado de Fumigaciòn ni lavado de tanques
se evidencia contratos, hoja de vida de manipuladoras y certificados de capacitaciòn, pero no cuentan con certificados ni Examenes de laboratorio
No se evidencia concepto sanitario.
Aùn la sede educativa no ha elegido los miembros del comite CAE.

Las manipuladoras manifiestan que al prender los fogones de la estufa, trabajan de manera irregular y puede provocar un insidente, por lo tanto se sugiere el respectivo mantenimiento del equipo.

No se evidencio Remision de alimentos, el kardex Si se evidencio.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Ramiro Nolas Brown	Nombre: Adrian Peña
Documento: 16.651.185	Documento: 1124853920
Cargo: Rector	Cargo: Interventor

2A

Educación — GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.: 1
	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:	Villagarzon	Fecha de la visita:	11/02/2026

Institución educativa:	I.E. Jose Maria Hernandez	Sede educativa:	Col. Nacional Jose Maria Hernandez
Operador:	FUPADESO		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	287 de primaria (0,1,2,3,4,5)
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de res molida, Pasta guisada, Arroz blanco, Chips de platano. Ensalada: Repollo, Pepino, Zanahoria Piña melada. Jugo de Piña	No. De Menú: 13

Intercambios	Alimento:	Mango por piña				
	Motivo del Intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	06-02-2026	Autorizado por:	SED

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patron

		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:

Para la preparación programado se realizo el intercambio de fruta de la ensalada y jugo, se reemplazo por mango, el cual fue viabilizado por la SED el dia 06-02-2026.
Se evidencia menu 13, guia de preparacion, minuta patrón. Se cuenta con utensilios para la estandarizacion.
Las condiones y caracteristicas organolepticas son aceptable lo que permite que los beneficiarios consuman la totalidad del complemento, igualmente se evidencia que el desperdicio es minimo.
SE evidencia el ingreso de 287 beneficiarios, los cuales se encuentran focalizados.

Aprender contar

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Ramiro Rojas Bravo	Nombre:	Alman Peña
Documento:	1[illegible]85[illegible]38	Documento:	1124853920
Cargo:	Rector	Cargo:	Interventor

COLOMBIA VIDA

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

Versión 04

Institución Educativa	I.E. Jose Maria Hernandez	ETC	PUTUMAYO	Ciudad Municipio	Leguizamo
Dirección:	B/. El centro - Urbano			Fecha Visita:	11-02-2026
Operador:	FOPADESO			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No: 1 | Hora Inicio: 6:30 | Hora de terminación: 12:30

| | | | | |

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 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 : zanahoria, repollo, pepino, 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

556R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	I.E. JOSE MARIA HERNANDEZ
Sede Educativa:	COLEGIO JOSE MARIA HERNANDEZ
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO-PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	11/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa

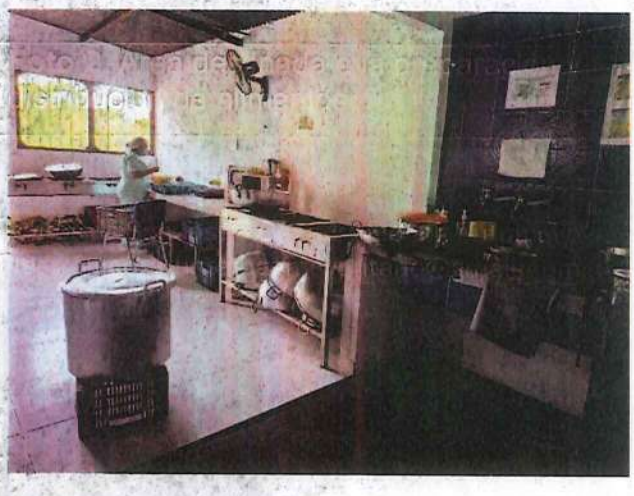


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



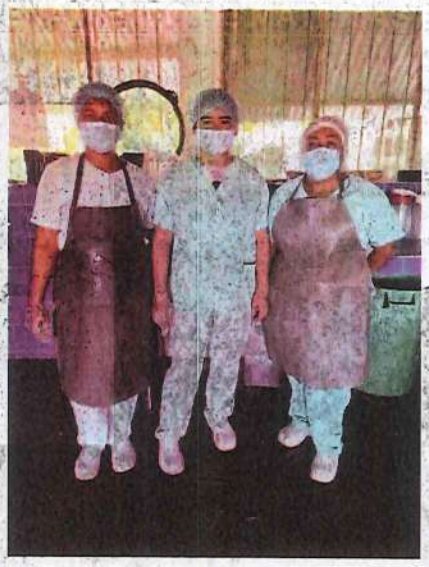
Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



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



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

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. 13 CARNE DE RES MOLIDA PASTA GUISADA ARROZ BLANCO CHIPS DE PLATANO ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA Y PIÑA MELADA JUGO DE PIÑA	
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).
SI NO SE ENCUENTRA EL GRUPO ETARIO COLOCAR **NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**	SI NO SE ENCUENTRA EL GRUPO ETARIO COLOCAR **NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO**
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

558

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 leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Jose Maria Hernandez
SEDE EDUCATIVA	cd Jose Maria Hernandez

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 - 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	X																		4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALIBE	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																														
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	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

SOR

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:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	1 2 0 2 2 0 2 6
Institución educativa:	I.E. Candido Leguizamo	Sede educativa:	Col. Ciudadela Candido Leguizamo		
Operador:	FUPADESO - Urbano				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	316
		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).	0
	Plan de saneamiento	0
	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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	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	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
	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 de 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

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 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
Preparacion, 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 desinfeccion.	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
Gestion 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:	78 %

Observaciones

Las instalaciones fisicas son adecuadas para la recepción, preparación y consumo de alimentos. No se cuenta con unidad sanitaria para el personal manipulador de alimentos. Las condiciones higienicas son adecuadas para la prestación del servicio. No se evidencia certificado de fumigación y lavado de tanques, sin embargo no se evidencia presencia de plagas o roedores. La caneca de disposición de residuos se encuentra alejado de area de preparación y consumo.
El comedor cuenta con tanque de agua. Los manipuladores cuentan con su dotación completa y adecuada, se evidencia hojas de vida y contratos. No se evidencia certificación de capacitación, examenes médicos ni certifrados medicos.
El almacenamiento de alimentos cuenta con un espacio especifico, se evidencia kardex, no se encuentra remisiones de alimentos, no se evidencia formato PEPS, No se evidencia acta visita sanitaria del comedor. se evidencia Ficha técnica y formato SPQR.
No se evidencia acta de conformación del CAE.
No se evidencia listo de chequeo y verificación.

FIRMAS	FIRMAS
Zenayda E. Zambrano	
Nombre: Zenayda E. Zambrano	Nombre: Adrian Peña
Documento: 1.124.849.140	Documento: 1124853420
Cargo: RECTORA	Cargo: Interventor

Aprender

Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

| | | |

Enterprise VIDA | Education

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

Versión 01

Institución Educativa	IE Ciudad Legalzamo - Col. Ciudadela Cont	ETC	PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	LEGUIZAMO	Acta No:	2
Directivo:	B/. Estamos Juntos			Fecha Visita:	17-02-2026	Hora Inicio:	6:30
Operador:	FUPADESO			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	11:30

Instrumento: Marque con una X	Báscula		Marca	ICM	Número de menú programado	14	Se presentaron inconvenientes		SI		No	X	N/A								
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de actualización		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	6	8	10		2	4	X	8	10										

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD																										
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																										
Fruta																										
Bebida																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pollo a la plancha																60	62	62	58	C	70	73	70	66	C
Cereales	Arroz con fideos																157	155	159	150	C	190	189	186	184	C
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de estos	Papa guisada																97	100	95	91	C	102	99	101	97	C
Ensalada o verdura cruda	Zanahoria tomate limon																55	53	55	50	C	63	66	67	60	C
Bebida (preparada en sitio)	Agua aromática en leche																209	210	205	200	C	200	203	209	200	C
Fruta	Porción fruta naranja																100	102	100	100	C	103	100	101	100	C
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal preparado																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																					6					6
NO CUMPLE																					0					0

OBSERVACIONES:

Se cumplen con los gramajes establecidos. Peso de la naranja se sirvio con cascara ingresaron 316 beneficiarios polarizados. los alimentos tienen caracteristicas organolépticos aceptables y de agrado para los beneficiarios.

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%

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 a la plancha	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
papa guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Zanahoria, Tomate. 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
Agua Panela 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

563 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	I.E. CANDIDO LEGUIZAMO
Sede Educativa:	COLEGIO CIUDADELA CANDIDO LEGUIZAMO
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO-PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	12/02/2026

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

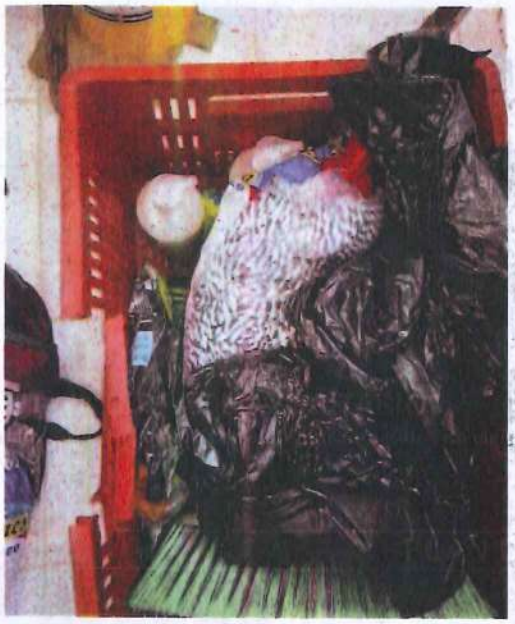


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



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

564 R



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

PERSONAL MANIPULADOR

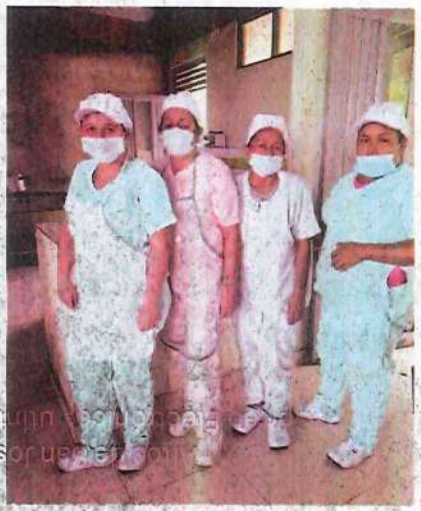


Foto 1. Verificación del personal manipulador de alimentos durante la jornada de atención.

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. 14
PECHUGA A LA PLANCHA
ARROZ CON FIDEOS
PAPA GUISADA
ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y LIMON
PORCIÓN DE FRUTA: NARANJA
AGUAPANELA CON LECHE
INCLUIDO EN LA BEBIDA

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.

565R

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).
	

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 Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Comunidades Indígenas
SEDE EDUCATIVA	Sol Naciente Bajo Puerto

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	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
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		
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																	6	5
FRUVER Y HUEVOS		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																	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, ESLIFA, MESAS, DOTACIÓN		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 ASI: Normal: Sin olor, sin color, sin sabor — N: Normal — A: Anormal — Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)																														
OLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N																		
COLOR		N	N	N	N	N			N	N	N	N																		
SABOR		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:												NA								OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X																		COMPOSTAJE Y/O ABONO X
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L		M		M		J		V		S		D																	
FIRMA RESPONSABLE																													OBSERVACIONES	

Vida Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 3
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	PUTUMAYO	Municipio:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	13/02/2026
Institución educativa:	IER San Pedro	Sede educativa:	ERM San Antonio		
Operador:	FUPADESO - RURAL CERCANA				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	4
		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.	0
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	0
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0
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.	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.	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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	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: _____	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 caso de requerirse)		
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. 3
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 organolépticas 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.	0
	Preparación, servimiento y distribución	0
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	1
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	N.A.
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.	0

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 65 %

Observaciones

El area del comedor no es exclusivo para el servicio, se comparte con materiales de construcción de la escuela. El material de paredes y piso es en cemento, en las paredes hay accesos evidentes para el acceso de animales. Si se evidencio aseado el área de consumo y preparación de alimentos. No se evidencia listado de chequeo de control y verificación. No se evidencia certificado de fumigación y lavado de tanques. No se evidencia hojas de vida, no se evidencia examenes de laboratorio ni certificado médico. No se evidencia diligenciamiento del formato PEPS. No se evidencia señalización de tamaño de SPQR y materia no conforme.

Wajan Aprender

FIRMAS	
Nombre: Waldina Silva M.	Nombre: Vivian Paula Quiroz
Documento: C.C. 40610371	Documento: 1122341104
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE - InterPAE

26

VIDA Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	ACTA No.: 3
	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:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	13/02/2026
Institución educativa:	IEE San Pedro	Sede educativa:	ERM San Antonio		
Operador:	FUPADESO - Rural cercona				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	4
		x			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de res en cuaditos guisada con verduras Frijol guisado, Arroz blanco, tajadas de plátano maduro cocido, Jugo tomate arbol.					No. De Menú 15
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patron

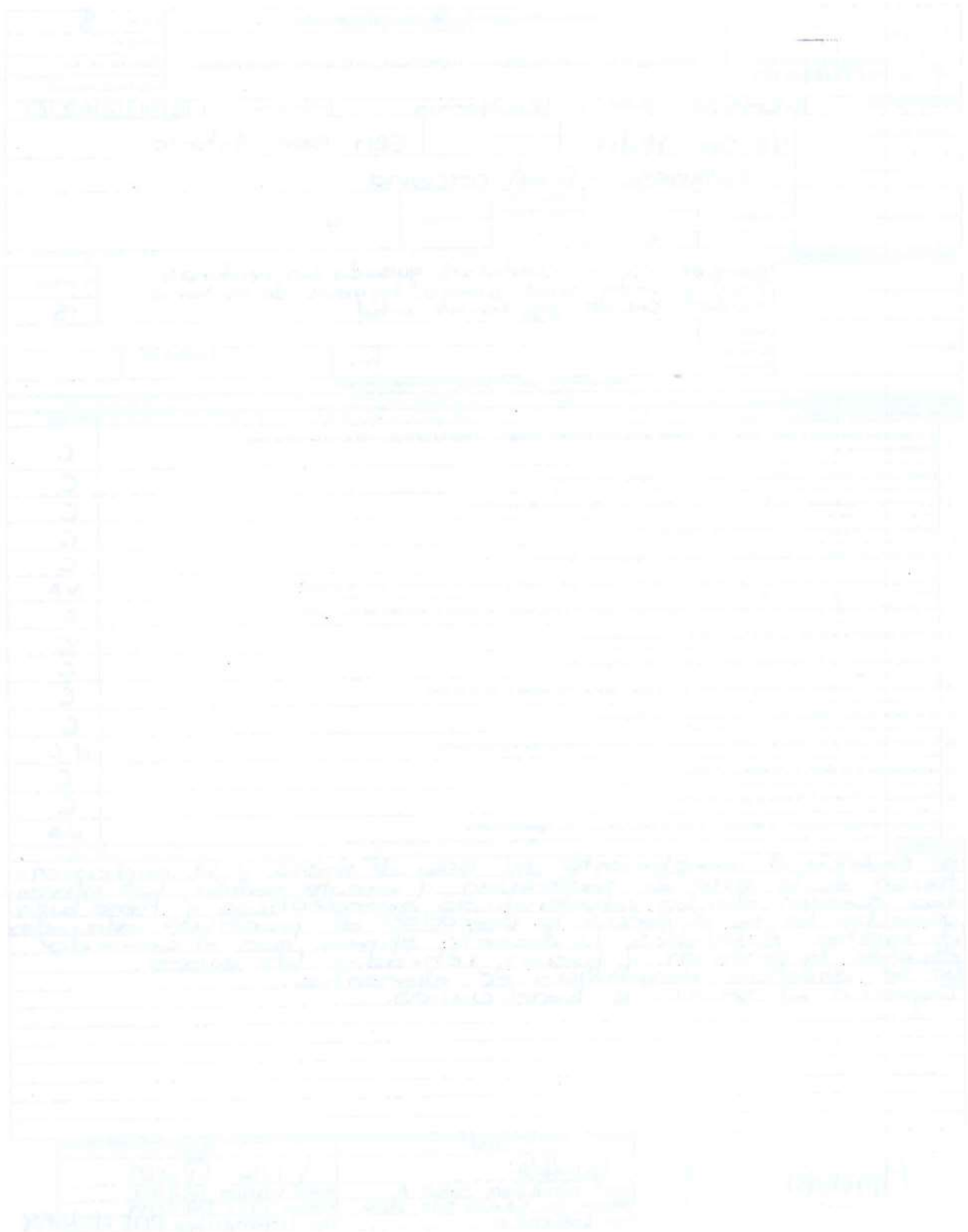
		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran 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.	N.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 cumplimento del ciclo de menú y la implementacion de la guia de preparacion y minuta patron. Los alimentos cumplen con las caracteristicas organolepticas y tiene buen aspecto. No se evidencia la promocion de practicas adecuadas de habitos saludables, la docente afirma que el comedor escolar lo pintaron y fueron retirados los avisos. No se evidencia desperdicio de alimentos. Ingresaron al servicio 4 beneficiarios.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Waldyna Silva A.	Nombre: Vivian Quirot
Documento: cc 40 610 349	Documento: 1117341104
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE - InterPAE

Aprender



COLOMBIA Educación

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

Versión 01

Institución Educativa	IEP San pedro - EEM San Antonio	ETC	PUTUMAYO	Ciudad/Municipio	LEGUIZAMO
Dirección:	Vereda San Antonio			Fecha Visita:	13-02-2026
Operador:	FUPADESO			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No. 3 | Hora inicio: 9:30 | Hora de terminación: 12:30

Instrumento: Marque con una X	Balanza					Marca		ICM			Número de menú programado	15	Se presentaron inconvenientes				SI		No X		N/A
	Otro cual		X			Fecha de última calibración					Número de menú entregado	15	Presentaron soporte de solicitación				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 X	7	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				
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																										
Fruta																										
Bebida																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne res guisada c/verduras						40	42		35	C	51	52		47	C										
	Frijol rojo cocinado						70	69		60	C	79	80		71	C										
Cereales	Arroz blanco						100	102		92	C	125	120		115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajadas plátano maduro cocido						55	50		44	C	70	72		66	C										
Ensalada o verdura cocida																										
Bebida (incluida el lácteo)	Jugo en agua fruta de sabor						210	213		200	C	210	208		200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											5					5										
NO CUMPLE											0					0										

OBSERVACIONES

Se da cumplimiento denú menú y gramaje, cumple con caracteristicas organolepticas y de agrado por los beneficiarios.

Ingresaron al servicio 4 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	10	PUNTAJE REAL	10	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 Guisada con verduras	B	B		B	B		B	B		B	B	
Frijol rojo Guisado	B	B		B	B		B	B		B	B	
Arroz blanco	B	B		B	B		B	B		B	B	
Tajadas de platano Maduro cocido	B	B		B	B		B	B		B	B	
jugo tomate de arbol	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

S70R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	I.E.R. SAN PEDRO
Sede Educativa:	E.R.M. SAN ANTONIO
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO-PUTUMAYO
Zona:	RURAL
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.

571R

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. 15
CARNE DE RES EN CUADRITOS GUISADA CON VERDURAS
FRIJOL ROJO GUISADO
ARROZ BLANCO
TAJADAS DE PLÁTANO MADURO COCIDO
INCLUIDO EN LA PROTEINA
JUGO DE TOMATE DE ARBOL

NO CUENTA CON EL GRUPO ETAREO

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.

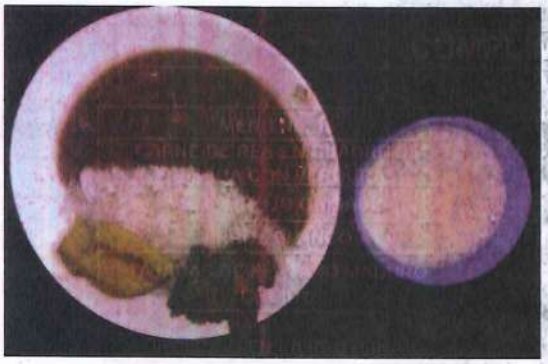




Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).

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.

572

GESTIÓN SOCIAL	
Programa de Alimentación Escolar (PAE)	peticiones, quejas y reclamos
	**NO CUENTA CON EL FORMATO EN EL COMEDOR**
Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	**Foto 2.** Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

Altos de San José – Casa 1 – Mocoa Putumayo
Correo Electrónico: utinterpaemayoritario@gmail.com

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Orito
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	El Carmen
SEDE EDUCATIVA	Sede La Unión

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	X	X																	6	5
PRUVER 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 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		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X																			
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 liquido 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.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X	X			X	X	X																					

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: NA

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

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X

FIRMA RESPONSABLE: Mario [illegible]

OBSERVACIONES

COLOMBIA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 4
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	PUTUMAYO	Municipio:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	19/02/2026
Institución educativa:	IER Jorge Eliecer Gaitan	Sede educativa:	IER Jorge Eliecer Gaitan – S. Principal		
Operador:	FUPADESO Rural Cercano				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	323
		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 liquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0
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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	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 solidos 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 contenido 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
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. 4
	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 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.	0
	Preparación, emplatado 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: 80%

Observaciones

El comedor escolar cuenta con infraestructura adecuada para el servicio. No cuenta con unidad sanitaria exclusiva para el personal manipulador de alimentos. No se evidencia certificado de Fumigación ni de lavado de tanques, a pesar de no contar con los documentos, no se evidencia presencia de plagas o roedores. Se evidencia hojas de vida, contratos, certificados medicos y de laboratorio, se evidencia certificado de capacitación.
No se evidencia el diligenciamiento del Formato PEPS y no se especifica el area de materia prima no conforme. Si se evidencia el diligenciamiento de la lista de chequeo y verificación. No se evidencia acta de visita de la Entidad territorial de Salud de concepto favorable.
No se evidencia acta de conformación del comité CAE, el rector manifiesta que ya se programo la reunión para conformar el comité.

Aprender trabajan

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Fernando Ruiz Falcon	Nombre:	Adrian Reina
Documento:	18.147.780	Documento:	1124853920
Cargo:	Rector	Cargo:	Interventor

Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	ACTA No.: 4
	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:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	19/02/2026

Institución educativa:	IER Jorge Eliecer Gaitan	Sede educativa:	IER Jorge Eliecer Gaitan - Sede principal		
Operador:	FUPADESO - Rural Cercano				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	323
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Panuga en cuadritos con verduras, arroz con zanahoria, Monedita de platano frito. Ensalada: repollo, tomate, Pepino, cebolla cabezona y limón, Jugo de mango en leche.		No. De Menú: 19
Intercambios	Alimento:		
	Motivo del Intercambio	Fecha:	Autorizado por:

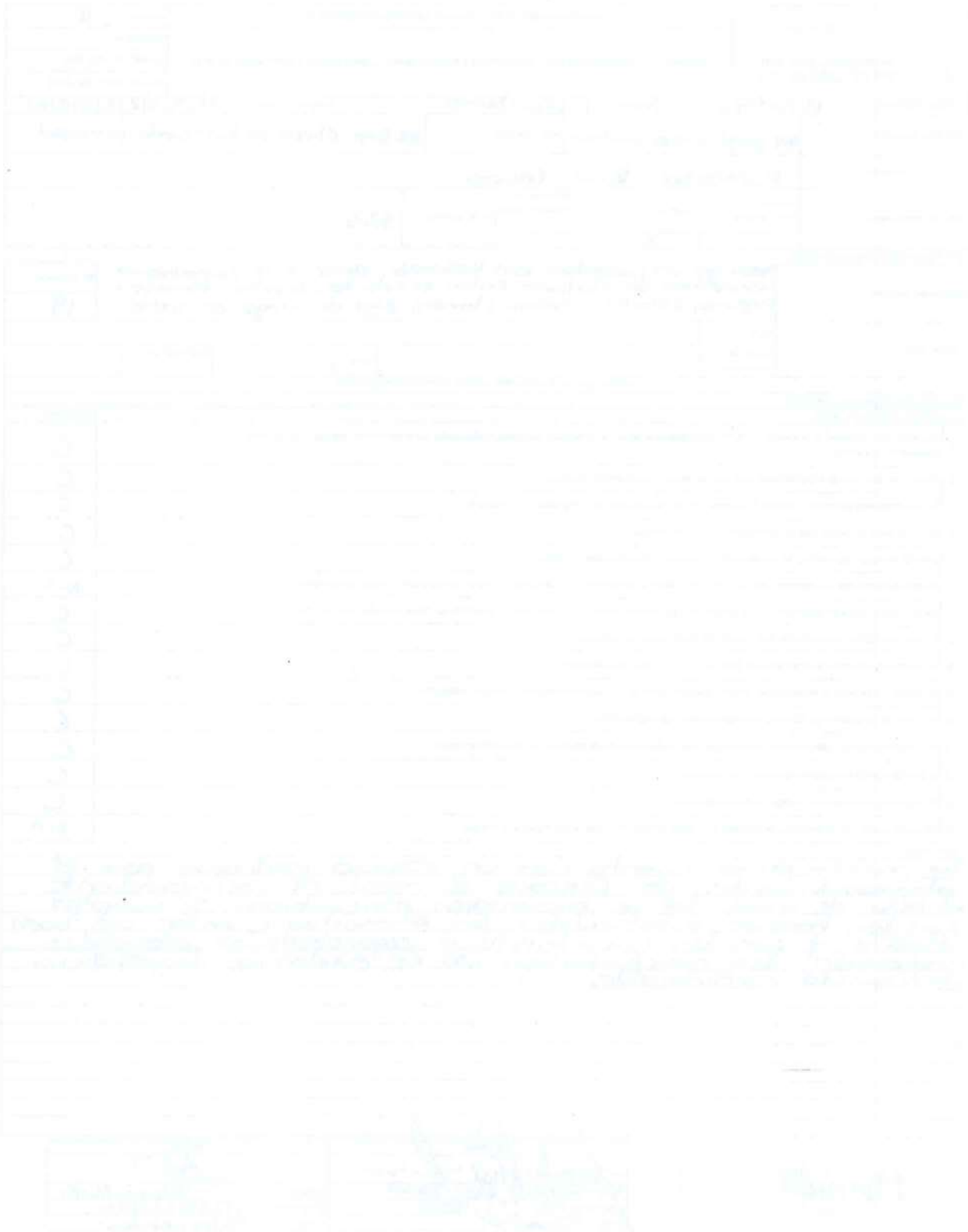
Califique según nivel de cumplimiento: C [Cumple] NC [No cumple] N/A [No aplica]

Requerimientos 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 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

La materia prima cuenta con un correcto establecimiento para el almacenamiento, se prepara el menú 19 correspondiente al ciclo de menú. No se presentaron intercambios. Se cumplen con los horarios establecidos. Los alimentos cuentan con buen aspecto y con las caracteristicas organolepticas adecuadas. Ingresaron 323 beneficiarios. No se evidencia desperdicio de comida considerable.

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Fernando Ruiz Tocon	Nombre:	Adrian Rengifo
Documento:	18.147.780	Documento:	1124853920
Cargo:	Rector	Cargo:	Interventor



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

Versión 04

Institución Educativa:	IER Jorge Eliecer Gaitan - S. principal	ETC:	Pupiales	Ciudad/Municipio:	Leiva	Acta No:	4
Dirección:	Corregimiento Pto. Espino			Fecha Visita:	19-02-2026	Hora Inicio:	7:00
Operador:	FUPADESO Rural Cercano			No Contrato / Convenio:	021-2026	Hora de terminación:	10:30

| | | | | |

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 cuadritos con verduras	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
Monedítas de platano frito	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Repollo, tomate, pepino, cebolla cabezona, limo	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo mango en 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

577 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER JORGE ELIECER GAITAN
Sede Educativa:	IER JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO-PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	19/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Fachada principal de la sede educativa

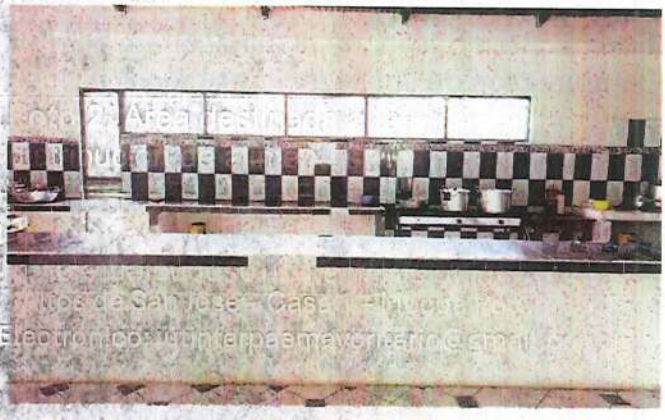


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

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.

578R

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.

Altos de San José – Casa 1 – Mocoa Putumayo
Correo Electrónico: utinterpaemayoritario@gmail.com

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 19
PECHUGA EN CUADRITOS CON VERDURAS
ARROZ CON ZANAHORIA
MONEDITAS DE PLATANO FRITO
ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON
JUGO DE MANGO CON LECHE
INCLUIDO EN LA BEBIDA

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.

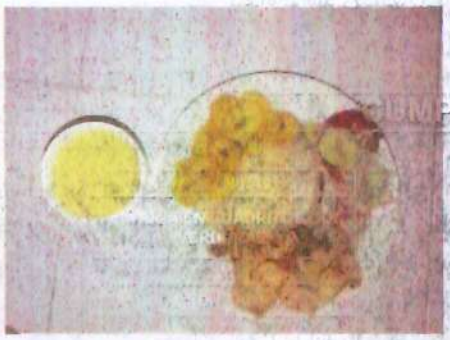


Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



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

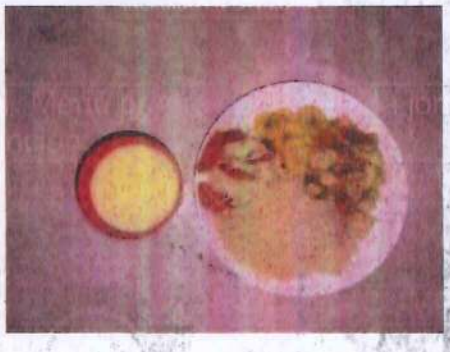
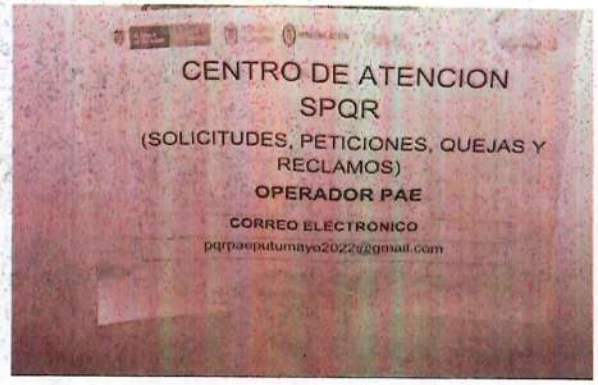


Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.



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

579

GESTIÓN 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 Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER JORGE ELIECER GAITÁN
SEDE EDUCATIVA	IER RUR JORGE ELIECER GAITÁN - SEDE PRINCIPAL

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	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 1l 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										A	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X										J	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X							X							X												A	5
ESTANTERIAS			X							X							X												C	5
REJAS															X														A	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X														A	5
TECHOS															X															
VENTANAS PUERTAS ILUMINACIÓN															X														A	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X										A	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																													A	5
CONGELADOR (ES)																													A	5
SILLAS			X							X							X												J	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTUFA, MESAS DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X										J	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 ASP: 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, cuando 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 aplique	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.							EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:							OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS ORDINARIO DEL COMEDOR ESCOLAR														COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	X	M		X			X						V	

FIRMA RESPONSABLE	Flor Trujillo	OBSERVACIONES

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden 260213224
Fecha Registro 25/01/2026
Fecha Impresión 27/01/2026

Paciente	ELIZABETH HERNANDEZ LOZADA	**Sexo**	Femenino
Documento	27356068	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

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

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

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 **ELIZABETH HERNANDEZ LOZADA**, identificado con C.C. **27356068** 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 27 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
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

ELIZABETH HERNANDEZ LOZADA
C.C. **27356068**

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: LEGUIZAMO Fecha: 25/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

COLOMBIA Potencia de la Vida / Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 5
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2025 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Leguizamo	Fecha de la visita:	2	0	02/02/26
Institución educativa:	IE Candido Leguizamo	Sede educativa:	Col. Candido Leguizamo				
Operador:	Fupadeszo - Urbano						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	191		
		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 diseñados 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).	0
	Plan de saneamiento	0
	Programas 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	1
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	1 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	X
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: _____	1
	Personal manipulador	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
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	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).	
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO NO

Viva Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 5
	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 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	1
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
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:	83 %

Observaciones

El comedor cuenta con instalaciones independientes para la preparación de alimentos y son adecuadas. No se evidencia unidad sanitaria exclusiva para el personal manipulador de alimentos.
No se evidencia presencia de plagas ó roedores y no se evidencia certificado de Fumigación y lavado de tanques.
El personal manipulador de alimentos cuenta con los documentos al dia (hoja de vida, contratos, certificados medicos, y de capacitación).
No se evidencia acta conformación del CAE, como no se evidencia el acta de visita de verificación Sanitaria del comedor escolar.

Aprender para

FIRMAS		FIRMAS	
Zaneyda E. Zambrano			
Nombre:	Zaneyda E. Zambrano	Nombre:	Adrian Peña
Documento:	1.124.849.149	Documento:	1124853920
Cargo:	Rectora.	Cargo:	Interventor

CONVIVIR VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No 5

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: GES-SIGA - 9.1.1.7

VIGENTE DESDE: 21/05/2025

ENTIDAD TERRITORIAL:	PUTUMAYO	Municipio:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	20/02/2026
Institución educativa	IE Candido Leguizamo	Sede educativa:	Colegio Candido Leguizamo		
Operador:	FUPADESO Urbano				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	191
		X			

Información de los menúes entregados

Descripción del menú:	Carne de cerdo a la plancha, Lentejas guisadas, Arroz blanco, Tajadas de plátano maduro cocido, Ensalada: tomate, pepino, cebolla cabezona, limón, limonada de panela					No. De Menú: 20
Intercambios	Alimento:	limonada de panela por naranjado con panela				
	Motivo del intercambio:	Desabastecimiento	Fecha:	13-02-2026	Autorizado por:	SED

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

Requerimientos 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 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 servido	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

El día 13-02-2026 fue aprobado el intercambio para el menú 20, donde se intercambio limonada de panela por naranjada con panela. el cual fue evidenciado en la preparación del día de hoy, por lo tanto se da cumplimiento a lo establecido.
los alimentos entregados a los beneficiarios tienen aspectos atractivos y de buena preparación, igualmente sus características organolepticas se cumplen.
indicaron, 191 beneficiarios y se evidencia poco desperdicios de alimentos.

Aliados para Aprender

FIRMA		FIRMA	
	Amanda E. Zambrano		
Nombre:	Zoraida E. Zambrano	Nombre:	Adrian Mena
Documento:	1.124.849.419	Documento:	1214893920
Cargo:	Rectora.	Cargo:	Interventor

Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	IE Condido Leguizamo Colegio Condido Leguizamo	ETC	PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	Leguizamo
Dirección:	Barrio el Centro			Fecha Visita:	20-02-2026
Operador:	FUPADESO Urbano			No Contrato / Convenio	021-2026
Instrumento: Marque con una X — Balanza		Marca	ICM	Número de menú programado	20
Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	20

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

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

Se presentaron intercambios: SI X — NO — N/A

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

Asistencia: Hora inicio: 6:00 — Hora de terminación: 12:00

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria primero, segundo y tercero					Primaria cuarto y quinto					Secundaria					Media y oferta complementaria				
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.																										
Almuerzo proteico																										
Cereales																										
Fruta																										
Bebida caliente preparada																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne cerdo plancha						35	34	35	33	C	48	46	49	44	C										
	lentejas guisadas						65	67	65	60	C	77	80	75	71	C										
Cereales	Arroz blanco						98	97	94	92	C	121	124	123	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de estos	Tajadas plátano Madero cocido						47	45	48	44	C	70	72	69	66	C										
Ensalada o verdura cocinada	Tomate Pepino Cebolla c limon						43	45	46	40	C	46	45	43	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Naranjado con panela						207	203	210	200	C	210	208	211	200	C										
Fruta																										
Región Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											6					6										
NO CUMPLE											0					0										

OBSERVACIONES:

Se realizo intercambio en el menú el cual fue aprobado por la SED.

Se intercambio limonado de panela por naranjado con panela.

Ingresaron 191 beneficiarios.

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 %

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
Lentejas Guisadas	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
Tajadas de Platano maduro cocido	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Tomate, Pepino, Cebolla cabezana, 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 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 las siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

586R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE CANDIDO LEGUIZAMO
Sede Educativa:	COLEGIO CANDIDO LEGUIZAMO
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO-PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	20/02/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

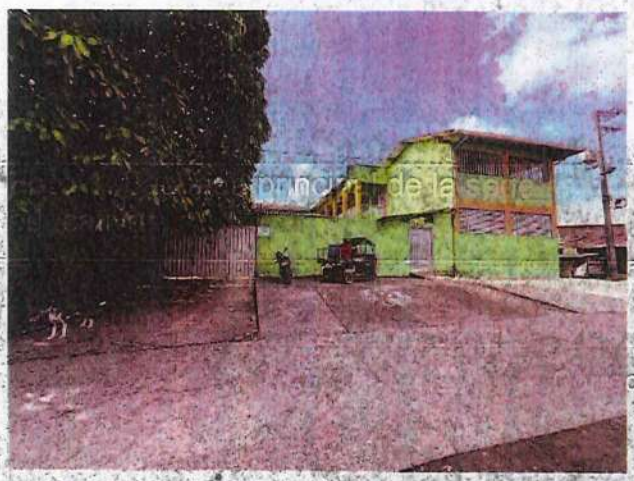


Foto 1. Fachada principal de la sede educativa



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.

POR SER ULTIMO DIA DE LA SEMANA NO SE ENCONTRARON ALIMENTOS

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

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 20
CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
LENTEJAS GUISADAS
ARROZ BLANCO
TAJADAS DE PLÁTANO MADURO COCIDO
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON
LIMONADA DE PANELA

NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO

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 ETARIO

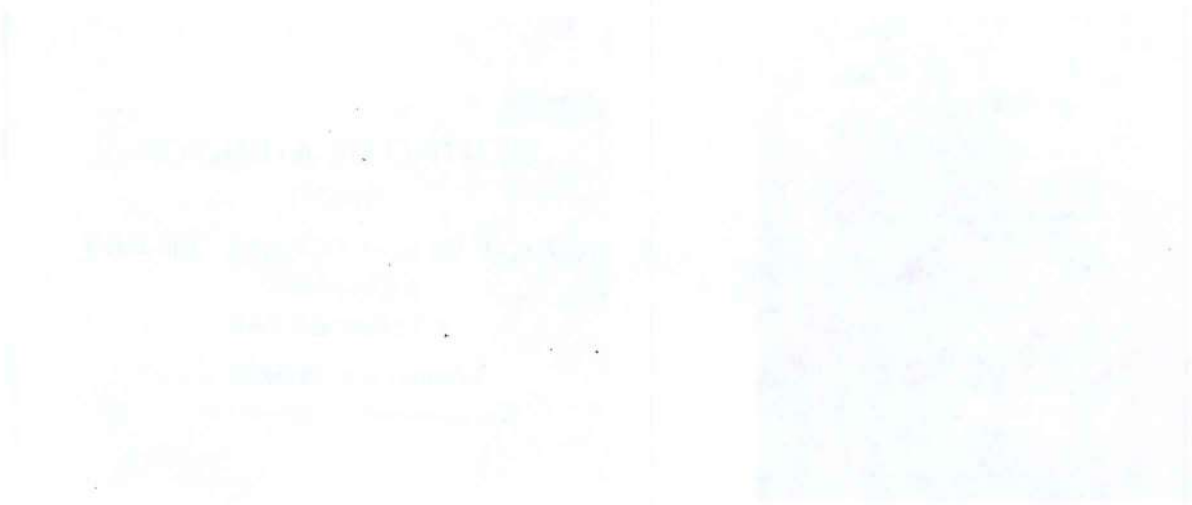
NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO

Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

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

588

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 Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Cándido Leguizamo
SEDE EDUCATIVA	Col Cándido Leguizamo
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 L de agua	REMPO (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									6	5
FRUVER Y HUEVOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X									7	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																
LUMINARIAS PUERTAS, ILUMINACIÓN																													6	5
BANCOS 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 - PREPARACIÓN																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																													6	5
CONGELADOR (ES)			X						X							X													5	5
MESAS																													7	10
MENAJE																														
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, INCINERADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X									3	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	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 liquido 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 contrario. Si 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 aplique)						NO														NO										

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

FIRMA RESPONSABLE	Lilia M B C	OBSERVACIONES

LABORATORIO CLÍNICO

Orden **260213162**
Fecha Registro 25/01/2026
Fecha Impresión 27/01/2026

Paciente	LILIA MARINA BRIÑEZ CALVACHE	**Sexo**	Femenino
Documento	26638002	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

.OLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

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 **LILIA MARINA BRIÑEZ CALVACHE**, identificado con C.C. **26638002** 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 27 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
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

LILIA MARINA BRIÑEZ CALVACHE
C.C. **26638002**

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: LEGUIZAMO Fecha: 25/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No. 6

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	Putumayo	Municipio:	Leguizamo	Fecha de la visita:	23/02/2026
Institución educativa:	IER San Pedro	Sede educativa:	IER San Pedro - Sede principal		
Operador:	FUPADESO - Rural Cercons				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	36
		X			

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación
	Ubicación 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).	0
	Plan de saneamiento	0
	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	1
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	
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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	1 / 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: _____	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.A
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.A

COLOMBIA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 6
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 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.	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.	0
Preparación, emplatado 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.	0
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	1
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.
Asegramiento y control de la calidad		N.A
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

El personal manipulador de alimentos no cuenta con unidad sanitaria propia. No se evidencia certificado de fumigación ni de lavado de tanques.
No se evidencia el diligenciamiento del formato PCPS
No se evidencia el area de materia prima no conforme. No se evidencia el concepto sanitario del comedor escolar. No se evidencia el acta de conformación del CAE.
La manipuladora cuenta con hoja de vida, contrato, certificados médicos y de capacitación. Cuenta con dotación completa.
El área de preparación es exclusivo para la preparación de alimentos de PAE.
El area de consumo es exclusivo para el comedor escolar.
Ingresaron 36 beneficiarios

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Jeidy Yuliana Abadia	Nombre: Vivian Quiroz
Documento: 1.006814738	Documento: 1122341109
Cargo: Coordinadora - FOPADESO	Cargo: Interventor PAE - InterPAE

Aprender

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	ACTA No.:	
	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:	Leguizamo	Fecha de la visita:	2	3	0	2	2	0	2	6			
Institución educativa:	ICR San Pedro	Sede educativa:	ICR San Pedro - Sede Pinapui												
Operador:	FUPADESO - Rural Cercana														
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	36										
		X													

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo Revuelto, Fríjol rojo guisado, Arroz con zanahoria, Papas a la francesa, Ensalada: Tomate, Pepino, zanahoria, y limón, Fruta: Naranja, Fresco de avena (leche).					No. De Menú: 1
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos 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 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 que cumple con menú con los alimentos definidos.
Se evidencia estandarizados las porciones según el grupo etario.
Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación.
Los alimentos cumplen con contenidos de buen aspecto y buena presentación.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yeidi Juliana Abarka	Nombre: Vivian Quiroz
Documento: 1006814336	Documento: 1122341104
Cargo: Coordinador - FUPADESO	Cargo: Interventor PAE - Interpae

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMITÉS [illegible] DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Versión: 04

Institución Educativa	IEE San Pedro - Sede principal	EtC	RUTUMAYO	Distrital/municipio	Legoizamo
Directivo:	Veredas San Pedro			Fecha Visita:	23-02-2026
Operador:	FUPADESO Rural Cercano			No Contrato / Convenio	52-2025

Instrumento: Marque con una X

| | | | | |

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	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
Papas a la francesa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Tomate, Pepino, Zanahoria y limón	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Porción fruta: Naranja	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Fresco de Avena (leche)	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

* 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 los siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que prob

ME: Muy Bueno B. Bueno R. Regular D. Desagradable

545R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER SAN PEDRO
Sede Educativa:	IER SAN PERO SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO-PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.°:	021-2026
Fecha:	23/02/2026

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

596R



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. 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)
INCLUIDO EN LA BEBIDA

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO

Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.



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



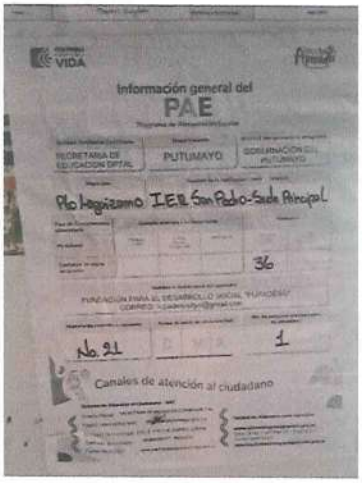
Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).



Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL GRUPO ETARIO

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 Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE RUR SAN PEDRO
SEDE EDUCATIVA	IER San Pedro - Sede Principal.
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	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, GRANERAS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						A	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				5	5
ESTANTERÍAS			X							X								X						X				5	5
REJAS														X															5	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR														X															5	5
TECHOS														X																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN														X															5	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						4	3
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																														
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																													5	5
CONGELADOR (ES)			X							X								X						X				5	5
SILLAS																													5	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 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							
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio. Todas 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 evidencias 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 (PAMPAS (CEPOS), 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 (BASURA) DEL COMEDOR ESCOLAR																COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L		M		M		J		V		S		D			
FIRMA RESPONSABLE	A Patricia S. R.															OBSERVACIONES

599R

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 **ANA PATRICIA SAPUYES RODRIGUEZ**, identificado con C.C. **41056863** 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 27 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

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden **260213195**
Fecha Registro 25/01/2026
Fecha Impresión 27/01/2026

Paciente	ANA PATRICIA SAPUYES RODRIGUEZ	**Sexo**	Femenino
Documento	41056863	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

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

600

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:

ANA PATRICIA SAPUYES RODRIGUEZ
C.C. **41056863**

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: LEGUIZAMO Fecha: 25/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra