

OBLIGACIÓN 1.1

Efectuar acompañamiento a las manipuladoras de alimentos durante la jornada laboral, para evaluar la aplicabilidad plan de Saneamiento básico exigido por la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y realizar las recomendaciones pertinentes.

OBLIGACIÓN 6

Diligenciar y llevar adecuadamente los formatos del Sistema de Gestión Integral que corresponda a cada proceso y presentar los respectivos informes mensuales al supervisor del contrato

Anexo 1

**Formato Condiciones de Operación
Ración Preparada en Sitio.**

Anexo 2

Formato Plan de Mejoramiento

Anexo 3

Registro de evaluación sensorial

ENTIDAD TERRITORIAL:			
Fecha de la visita:	14042026	Sede educativa:	I.E Campo Alegre.
Operador:	UT. PAE. Apartados		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
No de servicios:	388		
Cumple 1 - No cumple 0			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.	2
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	2
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	0
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 de 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.	2
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	2
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.	2
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A.

Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	2
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.	2
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.	2
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A

Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	N/A

Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	2
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.	2
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	2

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	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).	/
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	/
25	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.	/

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

26	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.	✓
27	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).	✓
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	✓
Almacenamiento		
29	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.	✓
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	✓
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	✓
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	✓
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	✓
34	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	✓
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	✓
37	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.	✓
38	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.	✓
39	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.	✓
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	✓
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	0
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	0
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	✓
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	0

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas Porcentaje de Cumplimiento: 64.7 %

Observaciones
 Durante la visita se evidencia que al tener hay ingreso de agua por el techo. Es necesario realizar un mantenimiento en el techo.
 El área es muy pequeña para la cantidad de alimentos almacenados y preparados.



FIRMAS		FIRMAS	
<i>Cristina Valencia</i>		<i>Dyanise</i>	
Nombre:		Nombre:	
Documento:	39476992	Documento:	20241500349
Cargo:	Maqui Puladana	Cargo:	Contratista P.A.E

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL: **Apartadó**
 Fecha de la visita: **24/04/2026** Sede educativa: **La Churrido Pueblo.**
 Operador: **OT PAE. Apartadó**
 Tipo de Complemento:

Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:
287		256	

Cumple: 1 - No cumple: 0 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 e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	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 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, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la 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.	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 cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	0

Abastecimiento de agua y control de plagas

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	N/A

Personal manipulador

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima

23	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
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N/A
25	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

26	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.	✓
27	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).	✓
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	0

Almacenamiento

29	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
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	✓
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	✓
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	✓
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
34	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
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	✓
37	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.	✓
38	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.	✓
39	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.	✓
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	✓
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	✓
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	0
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	0
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	0

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas Porcentaje de Cumplimiento: 63.4%

Observaciones
 Hissos en área de preparación presente -
 deterioro.
 Cumplidos presentes fugas en desagüe

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Daviana C.	Nombre:	
Documento:	145700394	Documento:	
Cargo:	Controlista PAE	Cargo:	



ENTIDAD TERRITORIAL:			
Fecha de la visita:	29 04 2026	Sede educativa:	L. E. la paz.
Operador:	UT. PAE Apartados		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	No de servicios: 610
	90	520.	

Cumple: 1 - No cumple: 0 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 e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N/A

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, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la 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.	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 cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A.

Abastecimiento de agua y control de plagas

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	N/A.

Personal manipulador

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima

23	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
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N/A
25	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

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	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
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	0

Almacenamiento

29	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
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	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
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
34	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
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A

Preparación, ensamble y distribución

36	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
37	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
38	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
39	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
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	0
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	0

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas Porcentaje de Cumplimiento: 66. %

Observaciones

Extractor en área de preparación no cuenta con protección, lo que facilita el ingreso de plagas.
 No se cuenta con termómetros para la medición de temperatura en las etapas del proceso.



FIRMAS		FIRMAS	
Nombre: Liseth delgado	Nombre: Dayanire	Nombre: Liseth melisa	Nombre: Dayanire
Documento: 1032178679	Documento: 70450084	Cargo: manipuladora.	Cargo: Contratista PAE.



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE APARTADÓ
PLAN DE MEJORAMIENTO CONTINUO

OPERADOR: UT PAE APARTADÓ 2527	J.E b p22.		
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA VISITA: Daqantisc.		FECHA: 29/04/26.	
DESCRIPCIÓN DE LOS HALLAZGOS	DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	FECHA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
NO se cuenta con visita de autoridad Sanitaria.	Gestionar visita sanitaria en el ente de control.	15/06/26.	
NO se evidencia control y registros de temperaturas.	Implementar control y registros de temperaturas en cada una de las etapas del proceso.	30/05/26.	usar termómetro únicamente.
NO se evidencia documentos soporte de control de plagas.	Actualizar cronogramas y tener a disposición los soportes de controles realizados.	25/06/26.	carpetas físicas actualizadas.

NOMBRE Y FIRMA DEL RECTOR O DOCENTE ENCARGADO DEL PAE: Meriam Moreno Palacios
NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR PAE: D. J. J. J. J.



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE APARTADÓ
PLAN DE MEJORAMIENTO CONTINUO

OPERADOR: UT PAE APARTADÓ 2527

Chundo, Pobleo.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

Dayanis Cortes.

FECHA:

24-04-2026

DESCRIPCIÓN DE LOS HALLAZGOS	DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	FECHA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
NO se realiza Monitoreo y registro de temperaturas de Alimentos.	Implementar control y registro de temperaturas.	20-05-26	Usar termómetro
Deficiencias en limpieza y desinfección en área de almacenamiento.	Realizar limpieza profunda en área de almacenamiento.	Inmediato	Registro fotos.
Falta de mantenimiento en área de preparación.	Realizar mantenimiento en pisos y en buepletos.	30/05/26.	Registrar evidencias

NOMBRE Y FIRMA DEL RECTOR O DOCENTE ENCARGADO DEL PAE:

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR PAE:

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE APARTADÓ
PLAN DE MEJORAMIENTO CONTINUO

OPERADOR: UT PAE APARTADÓ 2527	I.E Campo Alegre		
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA VISITA: Delynnis Cortez		FECHA:	14/04/2026
DESCRIPCIÓN DE LOS HALLAZGOS	DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	FECHA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
El techo en área de Preparación Presente deterioro.	Realizar mantenimiento locativo en el techo de la cocina, ya que Presente filtración de agua.	Inmediato	Verificar ausencia de filtración después del mantenimiento.
Área de almacenamiento y preparación insuficiente para la cantidad de alimentos.	Adecuar el área de la forma que permita la preparación de los alimentos y el almacenamiento de los mismos.	24-07-26	

NOMBRE Y FIRMA DEL RECTOR O DOCENTE ENCARGADO DEL PAE:

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR PAE:

[Signature]
[Signature]



Fecha de la visita: 21/04/2026
 Grado de escolaridad: 0° 1° a 3° 4° y 5° 6° a 9° X 10° y 11° X
 Nombre de la sede educativa: Churido Pueblo.
 Tipo de sector: Urbano Rural X
 Tipo de Ración: Complemento Almuerzo

Nombre del alimento o la preparación evaluada	Nombre de la Preparación	Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
		B	R	N	B	R	N	B	R	N	B	R	N	C	NC
Arroz con leche, Galletas de Soda con Margarina y fruta de cosecha.	* Arroz con leche	X			X			X			X			X	
	* Galletas de Soda														
	* Tarta de Cosecha	X			X			X			X			X	

Olor: Característico: X
 Rancio: _____
 Quemado: _____ Otro: _____

Evaluación de la preparación o alimento

Presentación			Combinación de colores		
X	R	N	X	R	N

NOMBRE DEL EVALUADOR: D. J. J. J.

Convenciones:

- B: Bueno
- R: Regular
- M: Malo
- C: Cumple
- NC: No Cumple

Aspectos que se evalúan

- Apariencia: Color, Brillo, tamaño, defectos
- Sabor: Dulce, salado, ácido, amargo, simple, predominio de aliños
- Texturas: - Para sólidos: Duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso crujiente
- Consistencia: -para líquidos: líquido/ espeso/ Gelatinoso
- Tamaño: Se debe tener en cuenta lo establecido en la Resolución para cada grupo de edad, para lo cual deberá usar la gramera

NOTA 1: Si alguna de las características es buena, regular o mala, manifieste la razón:

OBSERVACIONES: _____

NOTA 2: Se aplica 1 vez en el ciclo

OBLIGACIÓN 1.2

Apoyar la identificación de mecanismos ancestrales y tradicionales de preparación, almacenamiento y conservación de alimentos incluidos en los ciclos de menú de los modelos de atención con enfoque diferencial.

Anexo 4

Listado de Asistencia a reuniones externas

Anexo 5

Informe de identificación de mecanismos ancestrales y tradicionales de preparación, almacenamiento y conservación de alimentos programa de alimentación escolar – PAE



LISTA DE ASISTENCIA A REUNIONES EXTERNAS

Dependencia: Secretaría de educación y Cultura
Temática: Levantamiento diagnóstico de saberes ancestrales en la preparación y conservación-almientos

Facilitador: _____
Fecha: 17 de abril / 2026

Nº.	Nombre y Apellidos	Documento de Identidad	Institución	Dirección	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
1	Porfirio Serna	71941472	Cepto Girón	Consejo Comunitario	3126192102	cocopuerto@gmail.com	[Firma]
2	Jolly Louisa Dominguez	102801646	SEM	CAM	30439310	Jollylouisa@hotmail.com	[Firma]
3	Deyanis Cortes	1045500349	SEM	CAM	3136796586	dalanisshereira@gmail.com	[Firma]
4	Darcelia Arbolado	1027462351	UTPAE APARTADO	APARTADO	3126498137	naaipa@gmail.com	[Firma]
5	Jessica Melok Montes	1027458312	SEM	CAM	3013701535	permanencia@apartadogov.co	[Firma]
6	Elvis Beitler G	43.148.965	Coco Pto Girón	consejo comunitario	3136310321	manarabeytay@gmail.com	[Firma]
7	Marcelina Brandon Chauzara	1001023369	Coco Pto Girón	consejo comunitario	3206635259	lordbrnky@gmail.com	[Firma]
8	Nerlun Mosquera Jorján	71941670	L.E.R. Pto Girón	Pto Girón	3137460580	[Firma]	[Firma]

INFORME DE IDENTIFICACIÓN DE MECANISMOS ANCESTRALES Y TRADICIONALES DE PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

Fecha de la visita: 17 de abril de 2026

Lugar: Institución educativa rural Puerto Girón

Dependencia: Secretaría de Educación

Actividad desarrollada: Diagnóstico participativo sobre usos, costumbres alimentarias y mecanismos tradicionales de preparación y conservación de alimentos.

1. OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar un diagnóstico participativo con miembros de la comunidad educativa y actores vinculados al servicio de alimentación escolar, con el fin de identificar mecanismos ancestrales y tradicionales relacionados con la preparación, almacenamiento y conservación de alimentos, así como reconocer usos y costumbres alimentarias que puedan ser incluidos o fortalecidos dentro de los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar con enfoque diferencial.

2. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Durante la jornada se llevó a cabo un espacio de diálogo y concertación con representantes de la comunidad e integrantes vinculados a la operación del servicio de alimentación, donde se recopilaron apreciaciones relacionadas con hábitos alimentarios, preparaciones tradicionales, aceptación de alimentos y prácticas culturales propias del territorio.

Así mismo, se socializó la importancia de incorporar prácticas alimentarias tradicionales dentro de los modelos de atención del PAE, promoviendo el reconocimiento cultural y la pertinencia alimentaria en las preparaciones ofrecidas a los beneficiarios.

Durante la jornada se contó con la participación de integrantes de la comunidad, representante comunitario, equipo PAE de la Alcaldía, representante del operador y miembros de la institución educativa, quienes aportaron información relacionada con las costumbres alimentarias, preparaciones tradicionales y mecanismos ancestrales de conservación de alimentos presentes en el territorio, contribuyendo al fortalecimiento del enfoque diferencial en el Programa de Alimentación Escolar.

3. ASPECTOS IDENTIFICADOS

Las costumbres alimentarias de los pueblos afrocolombianos se caracterizan por una estrecha relación con el territorio, el aprovechamiento de los recursos naturales disponibles y la transmisión de saberes ancestrales alrededor de la preparación y conservación de los alimentos. La gastronomía afrocolombiana integra prácticas tradicionales basadas en el uso de productos frescos, hierbas aromáticas, técnicas artesanales de conservación y preparaciones colectivas que fortalecen la identidad cultural y los vínculos comunitarios. Así mismo, estas prácticas alimentarias reflejan conocimientos transmitidos de generación en generación, donde la cocina constituye un elemento fundamental de preservación cultural, memoria y reconocimiento de las tradiciones propias de cada territorio.

En el Corregimiento de Puerto Girón, se identificaron los siguientes aspectos relacionados con las prácticas y costumbres alimentarias de la comunidad:

- El queso hace parte fundamental de diferentes preparaciones tradicionales, entre las que se encuentran la sopa de queso, las pastas con queso, lentejas, frijol, arroz con queso
- Uso tradicional de especias y hierbas naturales en la preparación de alimentos, entre ellas: albahaca, orégano, poleo, cilantro cimarrón y cebolla de rama.
- Uso frecuente de condimentos o sazonadores artificiales como el triguisar, magui, don sabor, etc.
- Consumo de embutidos.

Alimentos con baja aceptación en el ciclo de menú actual:

- Arroz de atún.
- Espagueti sin adición de queso.

Mecanismos tradicionales de conservación identificados:

En el dialogo comunitario, se preguntó a la comunidad, si practicaban otros métodos diferentes a la refrigeración de alimentos, a lo que indicaron que teniendo en cuenta las comodidades actuales y la disponibilidad de equipos de refrigeración, era lo que mayormente se usa en la comunidad, sin embargo, por conocimiento ancestral se conocen y se utilizan esporádicamente los siguientes mecanismos:

- Salazón
- Ahumado.
- Secado al sol.

4. NECESIDADES Y SOLICITUDES IDENTIFICADAS

- La comunidad manifestó interés en considerar preparaciones tradicionales como costillas fritas y chicharrón.

5. COMPROMISOS ESTABLECIDOS

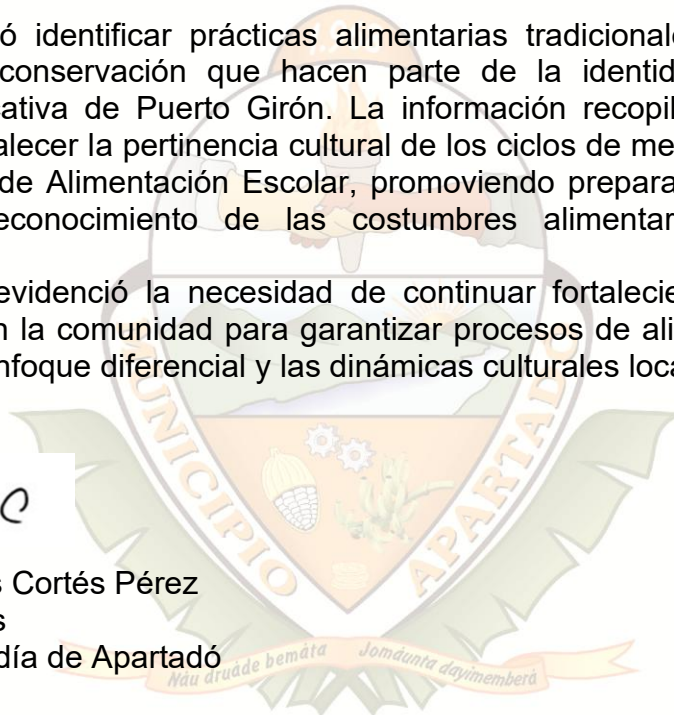
Programar una nueva mesa de trabajo con participación de la docente del PTA, el rector de la institución educativa, el representante estudiantil, la manipuladora de alimentos y madres representantes del territorio, con el fin de continuar el proceso de identificación y concertación de preparaciones tradicionales, usos y costumbres alimentarias, así como fortalecer la construcción participativa de propuestas con enfoque diferencial para el Programa de Alimentación Escolar – PAE.

6. CONCLUSIONES

La visita permitió identificar prácticas alimentarias tradicionales y mecanismos ancestrales de conservación que hacen parte de la identidad cultural de la comunidad educativa de Puerto Girón. La información recopilada servirá como insumo para fortalecer la pertinencia cultural de los ciclos de menú implementados en el Programa de Alimentación Escolar, promoviendo preparaciones con mayor aceptación y reconocimiento de las costumbres alimentarias del territorio.

Así mismo, se evidenció la necesidad de continuar fortaleciendo los espacios participativos con la comunidad para garantizar procesos de alimentación escolar acordes con el enfoque diferencial y las dinámicas culturales locales.

Elaboro: Dayanis Cortés Pérez
Ing. de Alimentos
Contratista-Alcaldía de Apartadó



ALCALDÍA DE APARTADÓ

OBLIGACIÓN 1.7

Apoyar la realización de la verificación de inventario en las unidades aplicativas asignadas e identificar el estado de equipo y menaje existente.

Anexo 6

Formato de inventario de bienes/ equipo y menaje del comedor escolar.

INVENTARIO DE BIENES/ EQUIPO Y MENAJE DEL COMEDOR ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMPO ALFRE.

FECHA: 14-04-2026

DESCRIPCIÓN DEL BIEN (EQUIPO O MENAJE)	CANTIDAD	ESTADO DEL BIEN			OBSERVACIONES
		BUENO	REGULAR	MALO	
NEVERA	1	✓			
CONGELADOR	1	✓			
ESTUFA	1	✓			
LICUADORA INDUSTRIAL	1	✓			
LICUADORA DOMESTICA	0				Se requiere. Una.
PITADORA 25L.	1	✓			
PLATO SOPERO	90	✓			
PLATO DE SECO	195	✓			
POSILLOS CON OREJA	138	✓			
VASOS	-	-			
CUCHARAS	102	✓			
BALDES	4	✓			
PONCHERAS	1			✓	Se encuentra rota.
COLADOR	0				Se requiere.
RALLADOR	1	✓			
CANASTAS	0				
BANDEJAS	2			✓	
CUCHILLO	0				
CUCHARONES Sopa.	2	✓			
PAILA GRANDE	3	2	1		1 sin tapa.
PAILA PEQUEÑA	0				
OLLAS	2				
PIPETA DE GAS	1				
TABLA DE PICAR	0				
PESA	1				
TERMOMETRO	0				
PLATOS SANDUCHEROS	0				
DISPENSADOR COMPETO - AGUA	0				

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN REALIZA EL INVENTARIO:

[Firma]

OBLIGACIÓN 4

Dar cumplimiento al cronograma generado de manera conjunta con el enlace designado por el supervisor, con las actividades y visitas a realizar mensualmente, con el componente al que se le realizará seguimiento.

Anexo 7

Cronograma de actividades del corte.

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SEMANALES

MES: 03 de abril a 2 de mayo AÑO:2026 PROFESIONAL: Dayanis Cortés Pérez Contrato N°: 087-2026

SEMANA	Actividad u obligación a desarrollar	Descripción	Entregables	Cantidades	INSTITUCIÓN
Semana 2	Identificación de mecanismos ancestrales y tradicionales de preparación, almacenamiento y conservación de alimentos incluidos en los ciclos de menú de los modelos de atención con enfoque diferencial.	Realizar visita técnica a la Institución Educativa Puerto Girón, con el fin de identificar prácticas y preparaciones tradicionales utilizadas en la comunidad educativa, relacionadas con mecanismos ancestrales de preparación, almacenamiento y conservación de alimentos incluidos en los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	Informe Lista de asistencia Registros Fotograficos	1	I.E Puerto Girón
Semana 2,3	Efectuar acompañamiento a las manipuladoras de alimentos durante la jornada laboral, para evaluar la aplicabilidad plan de Saneamiento básico exigido por la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y realizar las recomendaciones pertinentes.	Realizar visitas técnicas de acompañamiento a instituciones educativas.	Formatos diligenciados, planes de mejoramiento, registros fotográficos	9	I.E San Francisco de Asís, I.E San Pedro Claver, I.E Churido, I.E la Paz, I.E Santa María, I.E Madre Laura, I.E José Joaquín Vélez, I.E Puerto Girón, I.E Campo Alegre
	Apoyar la realización de la verificación de inventario en las unidades aplicativas asignadas e identificar el estado de equipo y menaje existente.	Acompañamiento técnico en reunión convocada por el operador con las manipuladoras de alimentos.	Formato de inventario de bienes/ equipo y menaje del comedor escolar	1	I.E Campo Alegre
Semana 3,4	Apoyar el seguimiento de la estrategia de medición y disminución de desperdicios que se generan en la ejecución del PAE desde el alistamiento hasta la preparación y consumo de los alimentos	Socializar el formato de medición de desperdicios y sobras de alimentos en las Instituciones Educativas	Registros fotograficos	7	I.E José Joaquín Vélez, I.E Churidó, I.E San Francisco, I.E San Pedro Claver, I.E. La Paz, I.E. Santa María e I.E Madre Laura.
	Apoyar la estrategia de prácticas de sostenibilidad ambiental en la ejecución del Programa.	Socializar el formato para la medición del consumo de gas propano en las Instituciones Educativas.	Registros fotograficos	7	I.E José Joaquín Vélez, I.E Churidó, I.E San Francisco, I.E San Pedro Claver, I.E. La Paz, I.E. Santa María e I.E Madre Laura.