HAVERHILL Educación | Alimentos para Aprender

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
25	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
26	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
27	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
28	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
29	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	
30	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1	
31	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.	1	
32	Los productos 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	
33	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos 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	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
34	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
35	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB	1	
36	Se encuentra el formato de suplencias o repitencias en la carpeta respectiva.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VIII. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR y folleto de la herramienta pa-estar al día de la UAPA	1	
38	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede	N.A	No aplica estrategia para esta sede durante este periodo.
39	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
40	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

HAVERHILL Educación | Alimentos para Aprender

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES
Durante la visita se corrobora cumplimiento al 100 % en todos los numerales evaluados

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Angie Morgado	NOMBRE	Edelberto Vargas Vargas
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1102388917	CARGO	Coordinador
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	1	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	21-04-2026
Hora inicio	7:30 a.m.						
Institución Educativa	Colegio Carlos Vicente Rey	Sede Educativa	Concentración Escolar San Carlos	Hora de terminación	10:00 a.m.		
Dirección	Calle 1 NC Nº 16A-44	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		

Balanza	Marca	Ranger	Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios	SI		NO	X	NA	
	Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	1	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		NA	X

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																															
Lácteo	Avena Natural	215	213	217	215	200	C	217	216	218	211	200	C					200						200						200	
D. del Cereal	Pan de queso	51	50	52	51	40	C	66	64	68	66	50	C					70						100						100	
Dulces						15						15						20						25						25	
Fruta	Banano	151	150	152	151	143	C	153	152	154	153	143	C																		
				CUMPLE		3				CUMPLE		3				CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE			
				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE			

	LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo	364	25/05/26	C
D. del Cereal	1104 3103	31/03/2026	C
Dulces			
Fruta			

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	N.A.		Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Angie Morgado
Firma del interventor		Firma	

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	1	**FECHA DE LA VISITA**	21/04/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	CALLE 1NC#16A-44	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO CARLOS VICENTE REY		**SEDE EDUCATIVA**	CONCENTRACION ESCOLAR SAN CARLOS	

ALMACENAMIENTO



ENTREGA A BENEFICIARIOS



GRAMAJE

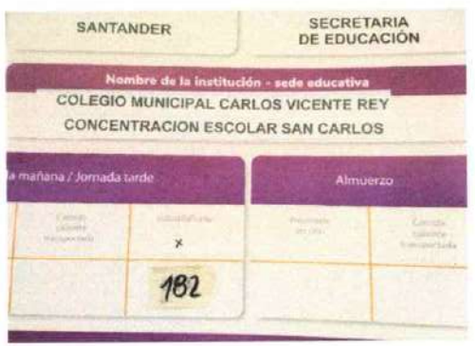






FICHA DE VISIBILIDAD





Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	ABRIL		
INSTITUCIÓN:	COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY			**SEDE EDUCATIVA:**	CONCENTRACION ESCOLAR SAN CARLOS		
PERIODO	01 al 30 de Abril de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RI	**COBERTURA:**	183

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
DESINFECTANTE HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	✓
JABON EN POLVO	500 g	1	1	✓
BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE	U	1	1	✓
BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE	U	1	1	✓
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	✓
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	3	3	✓
TAPABOCAS	U	0	0	

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Angie Morgado	**NOMBRE COMPLETO:**
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Edelberto Vargas Vargas.	
CARGO: Coordinador.	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

UT P'edecuesta innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Carlos Vicente Rey - San Carlos

MES DE: Abril

ITEM	SEMANA DEL: 06 - 10	SEMANA DEL: 13 - 17	SEMANA DEL: 20 - 24	SEMANA DEL: 27 - 30	SEMANA DEL:	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						(CLORO (ml) x Lt de Agua)	(Tiempo (min))
Pisos , Mesas, Mesones area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X				10 ml, mesas 5 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	X X X X X	X X X X X				10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X X X X X	X X X X X				10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	X					10 ml	15
Paredes	X X					10 ml	15
Techos	X	X				10 ml	15
Ventanas y puertas	X	X				10 ml	15
Manos	X X X X X	X X X X X				alcohol al 70% (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X X X X	X	X	X X X		
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR		DISPOSICION PARA ANIMALES		OTRAS:	
No utilizables (bolsa negra)	X X X			X X		
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X X X	X	X	X X		
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR		RECICLA		OTRAS:	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales	NO NO NO NO NO	NO	NO	NO NO NO		
excremento y olor a orina de roedores	NO NO NO NO NO	NO	NO	NO NO NO		
muebles, alimentos y elementos roidos	NO NO NO NO NO	NO	NO	NO NO NO		
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO NO NO NO NO	NO	NO	NO NO NO		
ruido y chillido de animales en el dia	NO NO NO NO NO	NO	NO	NO NO NO		
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO NO NO NO NO	NO	NO	NO NO NO		

Marcar como (O) Observado y (NO) No observada con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (N/A) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Angie M	Angie M					
Supervisado Por							

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Institucion Educativa Los Curos	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA		
Sede Educativa	Institucion Educativa los curos	Área	Urbana —	Rural X	Fecha Visita	21/04/26	
Dirección	Vereda los curos	Horario de entrega	08:00 - 10:30 am		Hora inicio	07:00 am	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		Hora de terminación	11:00 am	
		No. de Beneficiarios según cobertura	295		No. De beneficiarios atendidos	205	

Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A					
No de visita	2	Visita técnica X	Seguimiento posible caso de ETA —	Visita SPQR/CAP —	Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM X	ALMUERZO —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Rubiela Moreno Manipuladora de Alimentos		Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arevalo Diaz			
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?					SI X	NO —	

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			se evidencia (3) manipuladoras de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	X		3	
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	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.	N.C	las Paredes del comedor requieren mantenimiento y Pintura.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa Materia Prima no conforme.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	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.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	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	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	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	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	Fecha: 19/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No Aplica analisis de cloro, Porque durante el proceso de hervido del agua se Pierde el cloro residual

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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.	1	fecha: 19/01/26.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa Vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa Vehiculo
60	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	No se observa Vehiculo
61	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	No se observa Vehiculo
62	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	No se observa Vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	fecha: 12/09/25 cumplimiento: 95.5%
64	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. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables este Periodo en la institucion.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de interventoria y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se aplica encuesta al docente encargado y a los estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Abel Arévalo D.	NOMBRE	Rubiela moreno	NOMBRE	
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1005538748	CARGO	
FIRMA		FIRMA	Rubiela moreno	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDEROS ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

Semana del Ciclo No.	1	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	21/04/26	Hora inicio	07:00 am
Institución Educativa	Institucion Educativa los curos			Sede Educativa	Institucion Educativa los Curos			Hora de terminación	11:00 am
Dirección	vereda los curos			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Ranger			Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	SI — NO X NA —		
Balanza – Fecha de última calibración	13/07/26			Número de menú entregado	1	Presentaron soporte de autorización	SI — NO — NA X		

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
	1		3	X	5		7		9		1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																														
Lácteo	Pintado de cafe con leche	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C							220	250	250	233	220	C	250	250	220	240	220	C
Protsico																														
Cereal Acompañante	frita de trigo	36	34	40	38	30	C	51	45	48	48	40	C							126	97	113	112	90	C	130	99	108	112	90	C
Fruta	Papaya.	97	88	81	89	80	C	110	116	121	116	110	C							134	137	140	137	130	C	140	135	139	138	135	C
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																														
Proteico																														
Leguminosa																														
Cereal																														
Tubérculo																														
Verdura																														
Jugo																														
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																													LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200					200			
D. del Cereal						40						50						70						100					100			
Dulces						15						15						20						25					25			
Fruta																															
					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE						CUMPLE	3					CUMPLE	3		
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE						NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0		

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje, y se evidencia arrastre informado por maduracion del mango ayer, se entrego menú 1 por menú 2.

Se realizaron cambios en el menú?	SI	—	NO	X	N.A.	—	Especifique en cuales preparaciones: No se realizaron cambios en el menú.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	—	NO	—	N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arévalo Díaz	Manipulador	Rubiela moreno
Firma del interventor		Firma	Rubiela Moreno

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA									
Fecha de la visita:	21/04/26	Institución educativa:	Institucion Educativa los curos			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	I.E Los curos	No Servicios	205		X	—	—

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Pintaito de cafe con leche, fruta de trigo, y papaya.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de trigo	La nieve	17/03/26	17/Sep/2026	g	N.A	19690	29500	0	C	C	C	C
Papaya	Asociación P Productores.S	N.A	N.A	kg	N.A	35440	35440	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Indulecche	1J130326	13/Mar/2027	g	N.A	3891	13680	0	C	C	C	C
Huevo de gallina	Tito	16-9878	11/May/2026	g	N.A	865	12288	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	10/04/26	10/02/2027	CC	N.A	2925	6000	0	C	C	C	C
Azucar	JR	11/04/26	11/Abr/2027	g	N.A	1575	6500	0	C	C	C	C
Panela	Caja Santa	02/02/26	02/08/2026	g	N.A	1025	1500	0	C	C	C	C
Cafe tostado y molido	Colonial	B/26	Mar/2027	g	N.A	1025	1025	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	04 26	No Registra	g	N.A	410	1590	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	Rubiela Moreno	
	Nombre: Rubiela Moreno	Nombre: Pedro Nel Arenalo Diaz
	Documento: 1005530748	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipuladora de Alimentos	Cargo: Interventor de campo

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	21/04/26	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	295
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion Educativa Los Curos	SEDE	Institucion Educativa Los Curos		
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio				

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Pintuito de cafe con leche	8	9	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	frita de trigo.	8	9	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en prueba organoleptica

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
NOMBRE	Pedro Nel Arevalo Díaz
CARGO	Interventor de campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	1	**FECHA DE LA VISITA**	21-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LOS CUROS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS		**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

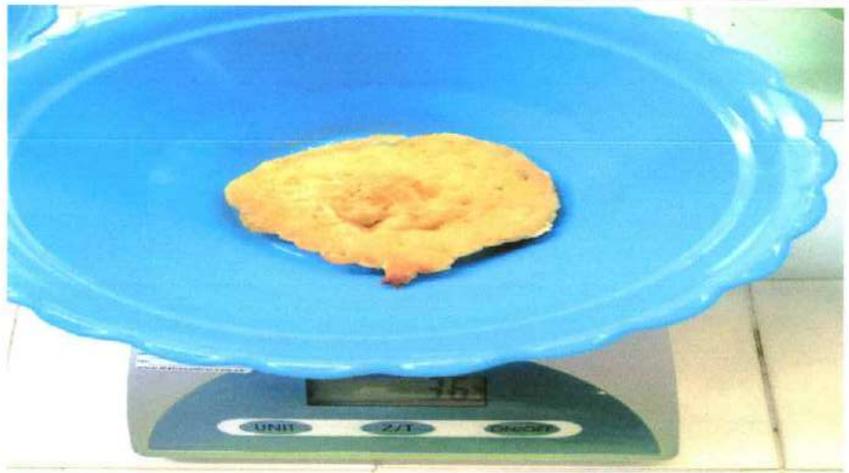


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	1	**FECHA DE LA VISITA**	21-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LOS CUROS	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS		**SEDE EDUCATIVA**	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS	

GRAMAJE





ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Institución Educativa los curos Sede A

MES DE: Abril

ITEM	SEMANA DEL: AL	SEMANA DEL: 6 AL 10	SEMANA DEL: 13 AL 17	SEMANA DEL: 20 AL 24	SEMANA DEL: AL	Desinfeccion y Tiempo
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	CLORO [ml] x 1 L de agua / TIEMPO [min]
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
alimentos		1 X X X X	X X X X			1 / 5
Mejane y utensilios		1 X X X X	X X X X			4 / 15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento		1 X X X X	X X X X			10 / 15
Licuadora, termometro, menaje utilizado, gramera		1 X X X X	X X X X			10 / 15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)		1 X X X X	X X X X			20 / 15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo		1				10 / 15
nevera, estufa		1				10 / 15
Baños y tanque de almacenmiento		1				20 / 15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas		1				20 / 15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno		1 X X X X	X X X X			4 / 15
Manos		1 X X X X	X X X X			
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%					

Semana Santa — No clase por paro

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5.25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.	OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V
Ordinarios (bolsa verde)	1 X X X X X X X
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X / DISPOSICION PARA ANIMALES : X / OTRAS:
No utilizables (bolsa negra)	1 X X X X X X
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR
Reciclaje (ajustado al residuo)	1 X X X X X X
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR / RECICLA / OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA X
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	1 X X X
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA / FIRMA / FIRMA / FIRMA / FIRMA

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realiza la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	OBSERVACIONES
SEMANA	L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V
presencia fisica de animales	1 NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO
excremento y olor a orina de roedores	1 NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO
muebles, alimentos y elementos roidos	1 NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO
resto de cucarachas en el piso y equipos	1 NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO
ruido y chillido de animales en el dia	1 NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	1 NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO

Semana Santa — No clase por paro

Marcar como [O] Observado y [NO] No observado con relación a la verificación realizado el primer dia de labores de cada semana, [NA] No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado		Gabriela M	Roberto	Kimberly		
Supervisado Por	Luz Stella					

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Los curos sede A

Mes: Abril

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1					Semana 2 (6 – 10)					Semana 3 (13 – 17)					Semana 4 (20 – 24)					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	semana santa					–	1	1	1	–	1	1	1	1	1	1	1								
Sabor						–	1	1	1	–	1	1	1	1	1	1	1								

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES: 14 y 15 de abril no hubo clase por el paro.

Realizado Por: Rubiela Marcano

Cargo: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Territorio de Paz · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	ABRIL		
INSTITUCIÓN:	I.E. CUROS			**SEDE EDUCATIVA:**	I.E CUROS SEDE FRINCIPAL		
PERIODO	01 al 30 de Abril de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	297

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	20	20	C
ESPONJA PLASTICA	U	6	6	C
ESPONJA VERDE	U	6	6	C
JABON DE LOZA	350 g	17	17	C
JABON EN POLVO	500 g	13	13	C
HIPOCLORITO	1000 ml	6	6	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	3	3	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	C
PAPEL HIGIENICO	U	3	3	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	2	2	C
ALCOHOL	240 ml	3	3	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Rubiela Moreno	**NOMBRE COMPLETO:** Diego Molina Diaz
CARGO: Manipuladora de Alimentos	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Rubiela Moreno	**FIRMA:** Diego Molina
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Carlos A. Arenas Méndez	
CARGO: Coordinador	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Institución Educativa Faltriquera				ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Escuela Rural Mensuli Chiquito		Área	Urbana		Rural	X	Fecha Visita	22-04-2025
Dirección	Vereda Mensuli Chiquito		Horario de entrega	9:00 am				Hora inicio	7:00 am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	11:00 am
			No. de Beneficiarios según cobertura	44				No. De beneficiarios atendidos	44

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
No de visita	2	Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM: X	RPS ALMUERZO:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nelly Guevara Villamizar – Manipuladora de Alimentos				Nombre del interventor de campo	RENSO REYES GÓMEZ					

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?	SI	X	NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	100%.	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	X	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia una (1) manipuladora de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5		1	
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	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.	NC	Techo en lamina ondulada de dificil limpieza.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. **Evaluable.**	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO.	No se evidencia materia prima no conforme durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	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.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	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	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	No se evidencia ingreso de personal ajeno al comedor durante la visita.
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	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	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	19 de enero de 2026 por Expertos R.B.G.
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
50	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	
51	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	

HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al dia de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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.	1	19 de enero de 2026 por Expertos RBG.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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.	No se evidencian vehículos durante la visita
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita
60	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.	No se evidencian vehículos durante la visita
61	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.	No se evidencian vehículos durante la visita.
62	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.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.	PORCENTAJE	N.A.

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha ultima visita: 17-03-2026 % de cumplimiento: 96,5 %. Concepto: Favorable
64	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. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A.	La escuela rural Manuel Chiquito no se encuentra incluida en el cronograma de actividades de la estrategia de hábitos saludables.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento del 100% de los ítems evaluados obteniendo una calificación "Muy Bueno"

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	Nelly Johana Guevara	NOMBRE	Misael Perez R.
CARGO	91513973	CÉDULA	1102357342	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Nelly Guevara	FIRMA	Misael Perez R

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 1	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	22-04-2026	Hora inicio	7:00 am
Institución Educativa	Institución Educativa Faltriquera			Sede Educativa	Escuela Rural Mensuli Chiquito			Hora de terminación	11:00 am
Dirección	Vereda Mensuli Chiquito			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza	Marca: Ranger Quality Tools		Número de menú programado: 3			Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
	Fecha de última calibración: 13-01-2026		Número de menú entregado: 3			Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																														
Lácteo	Chocolate con leche							224	228	225	225,6	200	C	229	227	228	228	200	C	224	229	231	228	220	C						
Proteíco	Huevo Revuelto							57	52	53	54	50	C	57	55	53	55	50	C	64	57	56	59	50	C						
Cereal Acompañante	Pancakes							48	47	51	48,6	40	C	94	99	83	92	70	C	114	120	119	117,6	90	C						
Fruta																														
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																														
Proteíco																														
Leguminosa																														
Cereal																														
Tubérculo																														
Verdura																														
Jugo																														
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																													LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200					200			
D. del Cereal						40						50						70						100					100			
Dulces						15						15						20						25					25			
Fruta																																
					CUMPLE						CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE			
					NO CUMPLE						NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE			

OBSERVACIONES: SC evidencia Cumplimiento

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

Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	RENSO REYES GÓMEZ	Manipulador	Nally Guevara
Firma del interventor		Firma	Nally Guevara

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	22-04-2026	Institución educativa:	Institución Educativa Faltriguera			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Escuela Rural Mensuli Chiquito.	No Servicios	44		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 3: Chocolate con leche, huevo revuelto, Pancakes.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de trigo	La Nieve	20 02 26	20 FEB 26	g	N.A.	3050	3250	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Indulecha	1J130326	13 mar 2026	g	N.A.	786,6	950	0	C	C	C	C
Huevos	T.to	16-9878	11/MAY/2026	Unidad	N.A.	44	44	0	C	C	C	C
Margarina	La Preferida	18035	16/10/26	g	N.A.	247,5	250	0	C	C	C	C
Azúcar	JR	11/04/26	11/ABR/2027	g	N.A.	325	350	0	C	C	C	C
Chocolate	Colonial	21 01	ENE 2027	g	N.A.	725	750	0	C	C	C	C
Sal	Unival	0426	No registra	g	N.A	90	100	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia Cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Nelly Jhoanna Guevara Villamizar	
	Nombre: Nelly Jhoana Guevara Villamizar	Nombre: RENSO REYES GÓMEZ
	Documento: 1102 357 392	Documento: 91513973
	Cargo: Manipuladora	Cargo: INTERVENTOR DE CAMPO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			No. Contrato	CO1.PCCNT R.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	22-04-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA			COBERTURA	44
INSTITUCION EDUCATIVA	Institución Educativa Faltriquera		SEDE	Escuela Rural Mensuli			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Chocolate con leche	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Huevos revueltos	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Pancakes	8	8	8	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	3	**FECHA DE LA VISITA**	22-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA MENSULI CHIQUITO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL MENSULI CHIQUITO	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

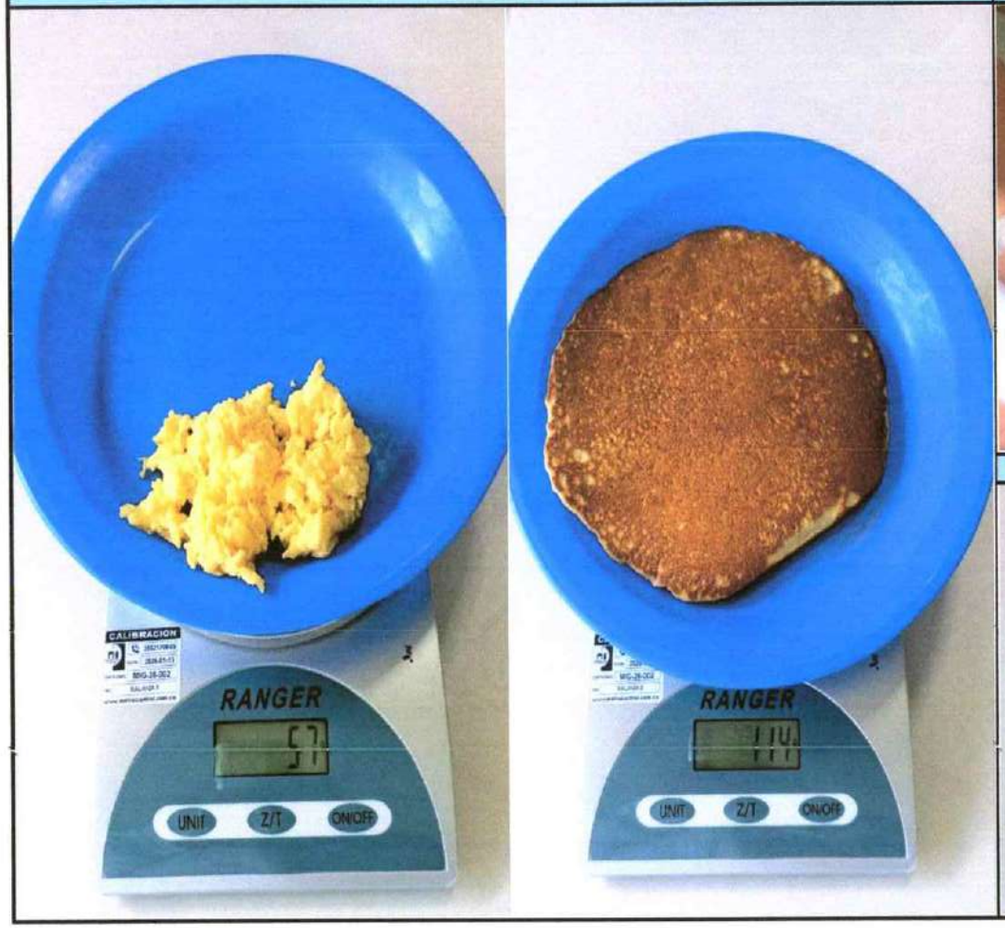


HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	3	**FECHA DE LA VISITA**	22-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA MENSULI CHIQUITO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL MENSULI CHIQUITO	

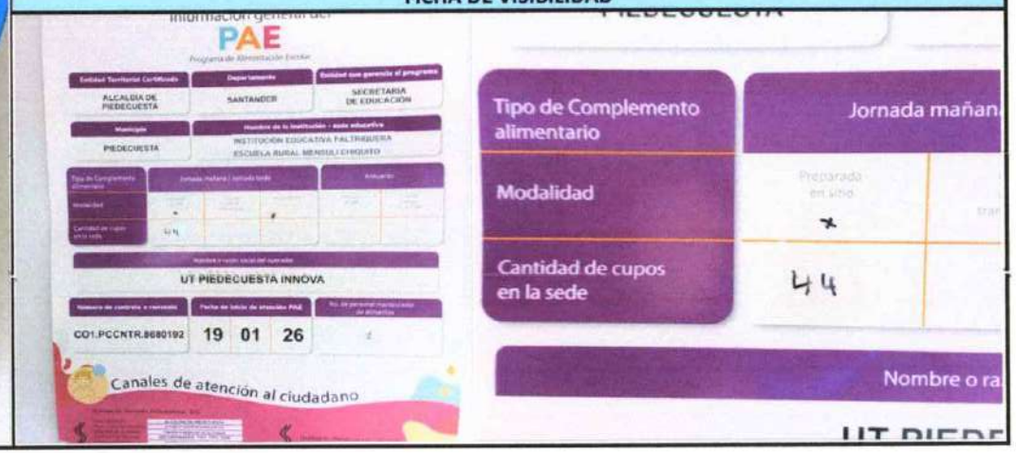
GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Mansuy Chiquito

Mes: Abril

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	Semana 1 6 al 10					Semana 2 13 al 17					Semana 3 20 al 24					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1													
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1													

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis Fisico -quimico																									
Cloro libre residual (0.3-2ppm)																										

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Nelly Jhoana Guevara

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Mercedes Chiquito

MES DE: Abril

ITEM	SEMANA DEL: 6 AL 10					SEMANA DEL: 13 AL 17					SEMANA DEL: 20 AL 24					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
alimentos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													1	5
Mejone y utensilios		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													10	15
Neveras, termometro, menaje utilizado, rameras		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													10	15
Canecas Basura o [cada vez que se evacuen los residuos]		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo					X					X																10	15
nevera, estufa					X					X																10	15
Baños y tanque de almacenmiento					X					X																20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																										20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													4	15
Manos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.	SEMANA																						OBSERVACIONES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)	X		X		X	X		X		X	X															
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X										DISPOSICION PARA ANIMALES: X					OTRAS:										
No utilizables [bolsa negra]	X		X		X	X		X			X	X														
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje [ajustado al residuo]																										
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR										RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA										
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X																									
disposicion final Quien recoje el aceite	Jaime																									
	FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA																						OBSERVACIONES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia física de animales	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O													
excrementos y olor a orina de roedores	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O													
muebles, alimentos y elementos rotos	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O													
resto de cucarachas en el piso y equipos	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O													
nidos y habito de animales en el dia	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O													
fechas en Guardar sebas,Bolillantes) tratamiento de plagas	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O													

Marcar como: [O] Observado y [NO] No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana. (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Nelly	Nelly	Nelly			Manipuladora
Supervisado Por	Luis caballero					Supervisor

Powered by CamScanner

338

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pedagogía · Alma, lo que nos Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			CONTRATO:	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	MUNICIPIO:	PIEDECUESTA	MES:	ABRIL		
INSTITUCIÓN:	INSTITUCION EDUCATIVA FALTRIQUERA			SEDE EDUCATIVA:	ESCUELA RURAL MENSULI CHIQUITO		
PERIODO	01 al 30 de Abril de 2026			TIPO COMPLEMENTO:	RPS	COBERTURA:	44

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Correcto - NC: No Conforme
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	✓
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	✓
ESPONJA VERDE	U	2	2	✓
JABON DE LOZA	350 g	3	3	✓
JABON EN POLVO	500 g	2	2	✓
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	✓
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	✓
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	✓
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	✓
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	✓
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	✓
ALCOHOL	240 ml	1	1	✓
BRILLO	U	1	1	✓
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	✓
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	✓

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Nelly Jhoana Guevara Villamizar	NOMBRE COMPLETO: Fernando Serrano
CARGO: Manipuladora	CARGO: Transportador
FIRMA: Nelly Jhoana Guevara	FIRMA:
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:	
CARGO:	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Faltriguera			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural La Aurora	Área	Urbana		Rural X	Fecha Visita	22-04-26
Dirección	Vereda Mata Alta	Horario de entrega	9:30 a.m			Hora inicio	7:00 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	11:00 a.m
		No. de Beneficiarios según cobertura	51			No. De beneficiarios atendidos	51

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A			
No de visita	2	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	/	Visita SPQR/CAP	/	Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM X; ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Luz Stella Tarazona - Manipuladora			Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez				

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bien
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2		1	se evidencia una manipuladora de alimentos
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	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.	C	Cumple
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	no se observa materia prima no conforme

HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	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.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	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	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	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	\
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	19 - 01 - 2026
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	el agua se hiciue y por ende no se realiza verificación de cloro
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	\

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	\

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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.	1	19-01-2026
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	NO se observa transporte
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	NO se observa transporte
60	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	NO se observa transporte
61	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	NO se observa transporte
62	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	NO se observa transporte

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 17-03-2026 Concepto: Favorable Porcentaje: 96.5%
64	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. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No aplica estrategia para esta sede durante este periodo
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia cumplimiento al 100 % en todos los numerales evaluados

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Liz Stella Tarazona	NOMBRE	Cristian Javier Aguilar
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1102369410	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Stella Tarazona	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	1	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	22-04-2026
Hora inicio	7:00 a.m						
Institución Educativa	Faltriquera	Sede Educativa	Escuela Rural La Aurora	Hora de terminación	11:00 a.m		
Dirección	Vereda Mata Alta	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Rango	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	SI		NO X NA
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización	SI		NO NA X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo	Chocolate con leche	200	200	200	200	200	C	210	210	210	210	200	C	210	210	210	210	200	C	220	220	220	220	220	C	220	220	220	220	220	C
Proteico	Huevo Revuelto	51	51	51	51	50	C	52	51	53	52	50	C	53	52	51	52	50	C	53	54	55	54	50	C	53	53	54	53	50	C
Cereal Acompañante	Pancakes	44	42	46	44	30	C	65	67	69	67	40	C	101	99	103	101	70	C	120	122	124	122	90	C	123	120	126	123	90	C
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200						200				
D. del Cereal						40						50						70						100						100				
Dulces						15						15						20						25						25				
Fruta																																		
				CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3				
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0				

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

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

Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Luz Stella Tarazona
Firma del interventor		Firma	Stella Tarazona

Nota: Se deja 8ol copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			No. Contrato	CO1.PCCNT R.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	22-04-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA			COBERTURA	SI
INSTITUCION EDUCATIVA	Faltriguera		SEDE	Escuela Rural La Aurora			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Chocolate con leche	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Huevos revueltos	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Pancakes	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Carlos Eduardo Rodriguez
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	22-04-2026	Institución educativa:	Faltriquera						
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R La Aurora	No Servicios	51		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 5: Chocolate con leche ; huevo revuelto ; Pancakes

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de Trigo	La Nieve	170326	17 Sep 26	g	AMB	3600	4000	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Indulac	15.30326	13 mar 27	g	AMB	405	450	0	C	C	C	C
Huevo	Tipo	N.A	N.A	und	AMB	51	51	0	C	C	C	C
Margarina	La Preferida	18036	18 Dic 26	g	AMB	314	375	0	C	C	C	C
Azucar	IR	110426	17 ABR 27	g	AMB	375	500	0	C	C	C	C
Chocolate	Colonial	2101	ENE 2027	g	AMB	850	1000	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0426	N.A	g	AMB	100	500	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Stella Tarazona	
Nombre: Luz Stella Tarazona	Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez
Documento: 1102369410	Documento: 88033108
Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de Campo

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	3	**FECHA DE LA VISITA**	22-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA MATA ALTA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LA AURORA

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	3	**FECHA DE LA VISITA**	22-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA MATA ALTA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LA AURORA	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA						
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	ABRIL		
INSTITUCIÓN:	INSTITUCION EDUCATIVA FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL AURORA		
PERIODO	01 al 30 de Abril de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	51

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN (C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	✓
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	✓
ESPONJA VERDE	U	2	2	✓
JABON DE LOZA	350 g	3	3	✓
JABON EN POLVO	500 g	2	2	✓
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	✓
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	✓
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	✓
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	✓
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	✓
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	✓
ALCOHOL	240 ml	1	1	✓
BRILLO	U	1	1	✓
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	✓
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	✓

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Luz Stella Tarazona Mendez	**NOMBRE COMPLETO:** Fernando Serrano
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Stella Tarazona.	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Cristian Camilo Aguilar	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

UT P'edecuesta .nnova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: La Aurora

MES DE: Abril

ITEM	SEMANA DEL: AL	L	M	M	J	V	SEMANA DEL: 6 AL 10	L	M	M	J	V	SEMANA DEL: 13 AL 17	L	M	M	J	V	SEMANA DEL: 20 AL 24	L	M	M	J	V	SEMANA DEL: 27 AL 1	L	M	M	J	V	Desinfeccion y Tiempo	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																														CLORO [ml] x Lt de agua	TIEMPO [min]
alimentos	Diario						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X								1	5
Mejane y utensilios	Diario						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X								4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	Diario						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X								10	15
Licuadora, termometro, menaje utilizado, grameras	Diario						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X								10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	Diario						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X								20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	Semanal											X					X													10	15
nevera, estufa	Semanal											X					X													10	15
Baños y tanque de almacenmiento	Semanal											X					X													20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	Mensual																													20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	Diario						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X								4	15
Manos	Diario						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X									
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																													

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establedda.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X									DISPOSICION PARA ANIMALES : X						OTRAS:											
No utilizables (bolsa negra)						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)																											
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR									RECICLA						OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA											
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)																											Se envia a bodega.
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA						

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
excremento y olor a orina de roedores						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
muebles, alimentos y elementos roidos						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
resto de cucarachas en el piso y equipos						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
ruido y chillido de animales en el dia						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									

Marcar como (O) Observada y (NO) No observado con relación a la verificación realizado el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado						Stella					Stella																manipuladora
Supervisado Por																											

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: LA AURORA

Mes: ABRIL

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	**Semana 1**					**Semana 2** 6 al 10					**Semana 3** 13 al 17					**Semana 4** 20 al 24					**Semana 5** 27 al 1.				
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
Olor						1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							
Sabor						1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis Fisico -quimico																									
Cloro libre residual (0.3-2ppm)																										

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luz Stella Tarazona

Cargo: Manipuladora.

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Institucion educativa San francisco			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Escuela Rural el Guamo		Área	Urbana	—	Rural	X	Fecha Visita	22/04/26
Dirección	Vereda Guamo Pequeño.		Horario de entrega	09:00 - 09:30 am				Hora inicio	07:00 am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	11:00 am
			No. de Beneficiarios según cobertura	38				No. De beneficiarios atendidos	38

Reporta casos de atención prioritaria	SI	—	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A					
No de visita	2	Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA	—	Visita SPQR/CAP	—	Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM: X	RPS ALMUERZO: —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sandra Moreno Manipuladora de alimentos				Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arévalo Díaz					

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO —

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio: 1
De 76 a 150 raciones	2		Observaciones: Se evidencia (1) Manipuladora de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	3		
De 301 a 500 raciones	4		
De 501 a 750 raciones	5		
De 751 a 1000 raciones	6		
De 1001 a 1500 raciones	7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	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.	N.C	Se evidencia techo con material no sanitario de difícil limpieza y desinfección.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa Materia Prima no conforme.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	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.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	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	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100 %

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de difícil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	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	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	Fecha: 19/01/26.
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No aplica analisis de cloro, por que en el Proceso de hervido del agua se pierde el cloro residual.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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.	1	Fecha: 19/01/26.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa Vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa Vehiculo
60	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	No se observa Vehiculo
61	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	No se observa Vehiculo
62	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	No se observa Vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 30/04/25 Cumplimiento: 95.5%
64	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. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No se han iniciado actividades de la estrategia de hábitos saludables este periodo en la institución.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de interventoria y se evidencia en cumplimiento del 100 % de los items evaluados, se aplica encuesta a la docente encargada y a los estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo Díaz	NOMBRE	Sandra Montero	NOMBRE	Luz Angela Rincón G.
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	37616507	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA		FIRMA	Luz Angela Rincón G.

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	1	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	22/04/26
Hora inicio	07:00 am						
Institución Educativa	Institucion Educativa San Francisco	Sede Educativa	Escuela Rural el Guamo	Hora de terminación	11:00 am		
Dirección	Vereda Guamo Pequeño	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	SI —	NO X	NA —
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización	SI —	NO —	NA X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
Lácteo	sorbete de fresa	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C												
Proteico	Huevo en tortilla	54	57	51	54	50	C	57	64	53	58	50	C	58	54	53	55	50	C												
Cereal Acompañante	Arepa de trigo Asada	30	36	33	33	30	C	42	45	40	42	40	C	77	91	79	82	70	C												
Fruta																															

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

																											LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200					200					200					200					200				
D. del Cereal						40					50					70					100					100				
Dulces						15					15					20					25					25				
Fruta																														
				CUMPLE	3					CUMPLE	3				CUMPLE	3				CUMPLE					CUMPLE						
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE					NO CUMPLE						

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje y se evidencia arrastre informado por el padre de la semana pasada, se entrega menú 18 por el menú 3.

Se realizaron cambios en el menú?	SI —	NO X	N.A. —	Especifique en cuales preparaciones:	No se realizaron cambios en el menú.	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI —	NO —	N.A. X			

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro del Arcanto Díaz	Manipulador	Santo Morato
Firma del interventor		Firma	

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	22/04/26	Institución educativa:	Institucion Educativa San Francisco			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R. el Guamo	No Servicios	38		X	—	—

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Sorbete de fresa, Huevo en tortilla, y arepa de trigo asada.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de trigo	La nieve	20/02/26	20/Ago/2026	g	N.A	1580	1580	0	C	C	C	C
Pulpa de fresa	Neo frut	08 01 26	Jul/2027	kg	-9.6°c	2280	2280	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Indulecha	1J130326	13/Mar/2027	g	N.A	597	597	0	C	C	C	C
huevo de gallina	Tito	16-9878	11/May/2026	g	N.A	2113	2113	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	10/04/26	10/02/2027	cc	N.A	450	500	0	C	C	C	C
Azucar	JR	26/03/26	26/Mar/2027	g	N.A	240	240	0	C	C	C	C
Panela	caña santa	06/04/26	06/10/2026	g	N.A	75	500	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	04/26	No Registra	g	N.A	75	275	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia Prima

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.		
	Nombre: Santos Moreno	Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz
	Documento: 37676507	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	22/04/26.	MUNICIPIO	PIEDECUESTA		COBERTURA	38
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion Educativa San Francisco		SEDE	Escuela Rural el Guamo		
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio					

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Sorbete de fresa	7	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Huevo en tortilla	9	8	9	9	9	9	9	Aceptado	cumple
	CEREAL	Arepa de trigo Asada	8	9	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidenca cumplimiento en Prueba organoleptica

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo Diaz
CARGO	Interventor de campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	18	**FECHA DE LA VISITA**	22-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA EL GUAMO PEQUEÑO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO			**SEDE EDUCATIVA**	E.R EL GUAMO

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

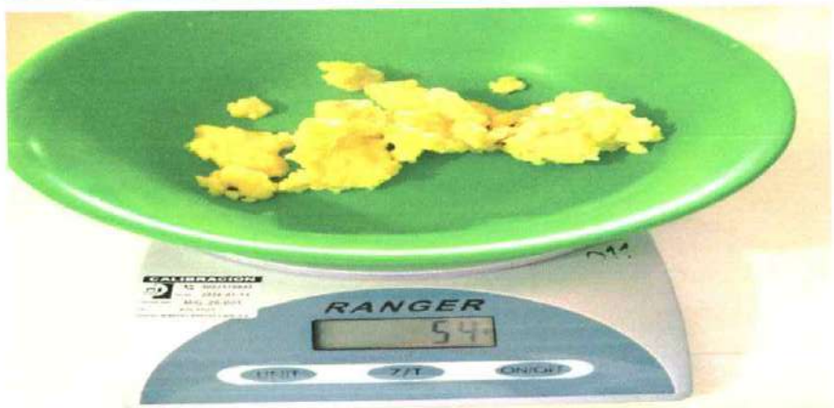


HAVERHILL · Alimentos para Aprender · Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	18	**FECHA DE LA VISITA**	22-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA EL GUAMO PEQUEÑO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO			**SEDE EDUCATIVA**	E.R EL GUAMO

GRAMAJE

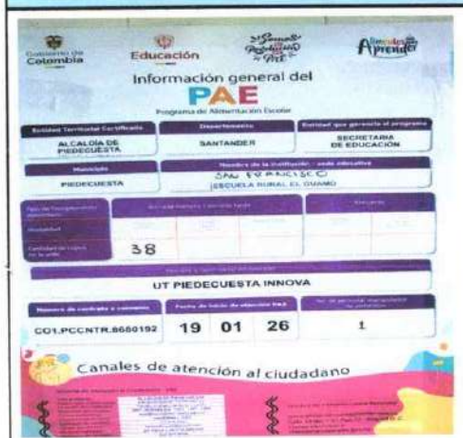


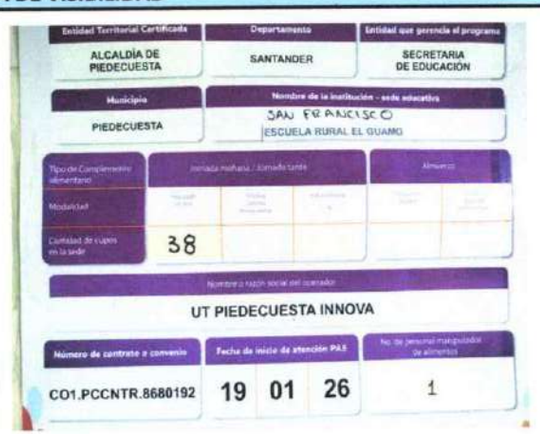


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural el Guamo

MES DE: Abril

ITEM	SEMANA DEL: AL (L M M J V)	SEMANA DEL: 6 AL 10 (L M M J V)	SEMANA DEL: 13 AL 17 (L M M J V)	SEMANA DEL: 20 AL 24 (L M M J V)	SEMANA DEL: AL (L M M J V)	Desinfeccion y Tiempo	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						CLORO (ml) x LT de agua	Tiempo (min)
alimentos		X X X X	X	X X X		1	5
Mejane y utensilios		X X X X	X	X X X		4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento		X X X X	X	X X X		10	15
Ucuadora, termometro, menaje utilizado, gramera		X X X X	X	X X X		10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)		X	X	X		20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo			X			10	15
nevera, estufa			X			10	15
Baños y tanque de almacenmiento		X X X X	X	X X X		20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas			X			20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno		X X X X	X	X X X		4	15
Manos		X X X X	X	X X X			

Semana Santa. Por el Paro No clases Por el Paro No clases Por el Paro Semana Santa

Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida. Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.	SEMANA (L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V)	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X X	
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X / DISPOSICION PARA ANIMALES : X / OTRAS:	
No utilizables (bolsa negra)	X X	
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR	
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X	
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR / RECICLA / OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA	
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)		
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA FIRMA FIRMA FIRMA FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA (L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V)	OBSERVACIONES
presencia física de animales	NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
excremento y olor a orina de roedores	NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
muebles, alimentos y elementos roidos	NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
rasto de cucarachas en el piso y equipos	NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
ruido y chillido de animales en el dia	NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO	

Semana Santa. Por el Paro No clases Por el Paro No clases Por el Paro Semana Santa

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado						
Supervisado Por						

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural el Guamo

Mes: Abril

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1					Semana 2 (6 al 10)					Semana 3 (13 al 17)					Semana 4 (20 al 24)					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	Semana					1	1	1	1		1		Paro	1	1	1	1	1							
Sabor	Santa.					1	1	1	1		1			1	1	1	1	1							

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																										

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES: 14 y 15 de Abril no hubo clase por el Paro.

Realizado Por: Sandra Moreno Ospina

Cargo: manipuladora de alimentos

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | UT Piedecuesta Innova

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	ABRIL		
INSTITUCIÓN:	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL EL GUAMO		
PERIODO	01 al 30 de Abril de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	38

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	12	12	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	3	3	C
JABON EN POLVO	500 g	2	2	C
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Sandy Amorevo Delgado	**NOMBRE COMPLETO:** Diego Molina
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:** Diego Molina

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Luz Angela Rincón González	
CARGO: Docente	
FIRMA: Luz Angela Rincón G.	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Faltriguera				ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Escuela Rural La Palma		Área	Urbana		Rural	X	Fecha Visita	24-04-26
Dirección	Vereda La Palma		Horario de entrega	9:30 a.m				Hora inicio	7:00 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	11:00 a.m
			No. de Beneficiarios según cobertura	9				No. De beneficiarios atendidos	9

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A					
No de visita	2	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	/	Visita SPQR/CAP	/	Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM	X	ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Juana Ramirez - manipuladora				Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez					

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2		1	Se evidencia una manipuladora de alimentos
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	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.	C	Cumple
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa materia prima no conforme.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	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.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	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	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	104 %

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	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	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	14-01-2026
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	El agua se hierve y por este no se realiza ventanas de cloro
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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.	1	19-01-2026
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	NO se observa transporte
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	NO se observa transporte
60	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	NO se observa transporte
61	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	NO se observa transporte
62	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	NO se observa transporte

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha 17-03-2026 Concepto : Favorable Porcentaje : 94.5%
64	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. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	\
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	\
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	\

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	\
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No aplica estrategia para esta sede durante este periodo
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	\

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento al 100 % en todos los numerales evaluados durante la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Juana Ramirez Baez	NOMBRE	Flor de Maria Martinez R.
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	63475520	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Juana Ramirez Baez	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	1	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	24-04-2026
Hora inicio	7:00 a.m						
Institución Educativa	Fallinguera	Sede Educativa	Escuela Rural La Palma	Hora de terminación	11:00 a.m		
Dirección	Vereda la Palma	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		

Balanza	Marca	Ranger	Número de menú programado	5	Se presentaron intercambios	SI		NO	X	NA			
	Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	5	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		NA	NA		

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lacteo	Bebida Achocolatada	200			200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C												
Proteico	Pechuga de Pollo	37			37	35	C	44	45	43	44	40	C	62	60	64	62	45	C												
Cereal Acompañante	Mondongo Picante	39			39	30	C	48	50	52	50	40	C	75	73	74	74	70	C												
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200								
D. del Cereal						40						50						70						100								
Dulces						15						15						20						25								
Fruta																																
				CUMPLE	3				CUMPLE	3				CUMPLE	3							CUMPLE						CUMPLE				
				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE	0							NO CUMPLE						NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	N.A.		Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Juana Ramirez Becerra
Firma del interventor		Firma	Juana Ramirez Becerra

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	
FECHA DE LA VISITA	24-04-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA		COBERTURA	9	
INSTITUCION EDUCATIVA	Faltriquera		SEDE	Escuela Rural La Palma			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Bebida Achocolatada	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Pechuga de Pollo Salteada	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Arroz Picado	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Carlos Eduardo Rodriguez
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	24-04-2026	Institución educativa:	Fontanar			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R La Palma	No Servicios	9		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 5: Bebida Achocolatada; Pechuga de pollo salteada; Arroz blanco

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Pechuga de Pollo	Avicola El Madroño	26103	13ABR 26	kg	2.3°C	0,74	1	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Indulac	13130326	13MAR 26	g	AMB	1,8	190	0	C	C	C	C
Queso	Villa Alpina	140426	28052026	kg	2.3°C	0,04	0,1	0	C	C	C	C
Arroz	TR	110426	11ABR 26	g	AMB	60	100	0	C	C	C	C
Aceite	Fadel	B0426	B0226	ml	AMB	110	200	0	C	C	C	C
Mezcla de cocoa	Chocomuss	3604226	6ABR 26	g	AMB	108	200	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0426	U.A	g	AMB	2	600	0	C	C	C	C
Plátano	Asociación Productores	U.A	U.A	kg	AMB	1.1	2	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Juana Ramirez Becerra	
	Nombre: Juana Ramirez Becerra	Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez
	Documento: 63474520	Documento: 88033[illegible]
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de Campo

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	5	**FECHA DE LA VISITA**	24-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA LA PALMA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LA PALMA

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	5	**FECHA DE LA VISITA**	24-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LA PALMA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LA PALMA	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Faltriquera Sede C. La palma

MES DE: Abril

ITEM	SEMANA DEL: AL	SEMANA DEL: 06 AL 10	SEMANA DEL: 13 AL 17	SEMANA DEL: 20 AL 24	SEMANA DEL: 27 AL 30	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	CLORO (ml) x1lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
alimentos		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	1	5
Mejane y utensillos		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)		X	X X X	X	X	20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo		X	X X X	X	X	10	15
nevera, estufa		X	X	X	X	10	15
Baños y tanque de almacenmiento		X	X X X	X	X	20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas			X			20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno		X	X X X X X	X X X X X	X	4	15
Manos		X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)		X	X	X	X	
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X	DISPOSICION PARA ANIMALES : X	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)		X	X			
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					quemo
Reciclaje (ajustado al residuo)		X				
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)		X				
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
excremento y olor a orina de roedores		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
muebles, alimentos y elementos roidos		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
resto de cucarachas en el piso y equipos		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
ruido y chillido de animales en el dia		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas		NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Juana	Ramir	Becera		Manipulador
Supervisado Por					

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: C La Palma

Mes: Abril

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1					Semana 2 (6 al 10)					Semana 3 (13 al 17)					Semana 4 (20 al 24)					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor						1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
Sabor						1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Juana Ramirez Becerra

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	ABRIL		
INSTITUCIÓN:	INSTITUCION EDUCATIVA FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LA PALMA		
PERIODO	01 al 30 de Abril de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	9

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN (C: Completa - NC: No completa)
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	✓
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	✓
ESPONJA VERDE	U	2	2	✓
JABON DE LOZA	350 g	1	1	✓
JABON EN POLVO	500 g	1	1	✓
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	✓
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	✓
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	✓
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	✓
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	✓
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	✓
ALCOHOL	240 ml	1	1	✓
BRILLO	U	1	1	✓
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	✓
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	✓

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Juana Ramirez Becerra	**NOMBRE COMPLETO:** Fernando Serrano
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Juana Ramirez Becerra	**FIRMA:**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Flor de maria martinez Rivera	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Institucion Educativa los Curos			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA		
Sede Educativa	Escuela Rural el Fical	Área	Urbana —		Rural X	Fecha Visita	24/04/26		
Dirección	vereda el Fical	Horario de entrega	09:00 am			Hora inicio	07:00 am		
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	11:00 am		
		No. de Beneficiarios según cobertura	24			No. De beneficiarios atendidos	24		

Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A							
No de visita	2	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	—	Visita SPQR/CAP	—	Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM X	RPS ALMUERZO —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Lindey Llanos Manipuladora de alimentos			Nombre del interventor de campo	Pedro Abel Arciulo Díaz						
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?								SI X	NO —		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	X	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2		1	se evidencia (1) manipuladora de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple.
C	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.	N.C	Se evidencia Manchas de humedad en la pared del area de Preparacion de alimentos, Se requiere mantenimiento de pintura.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

9	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa Materia Prima no conforme.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	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.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	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	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	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	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	Fecha: 19/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No aplica analisis de cloro, porque en el proceso de hervido del agua se pierde el cloro residual.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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.	1	Fecha: 19/07/26
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa Vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa Vehiculo
60	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	No se observa Vehiculo
61	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	No se observa Vehiculo
62	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	No se observa Vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A.

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 13/03/25 cumplimiento: 95.5%
64	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. (termómetro de proceso, termómetro de frio y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables este periodo en la sede.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de interventoria y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se aplica encuesta a la docente encargada y a los estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Abel Arévalo D	NOMBRE	Lindey Yulieth	NOMBRE	Sandra Rodriguez
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	1092347229	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Lindey Llanos	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	1	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	24/04/26
Hora inicio	07:00 am						
Institución Educativa	Institucion Educativa los cunos	Sede Educativa	Escuela Rural el Fical	Hora de terminación	11:00 am		
Dirección	vereda el fical	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	5	Se presentaron intercambios	SI —	NO X	NA —
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	SI —	NO —	NA X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo	sorbete de tomate arbol	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C												
Proteico	arepa rellena de pollo en salsa	83	79	75	79	75	C	107	103	105	105	90	C	123	119	125	122	115	C												
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200								
D. del Cereal						40						50						70						100								
Dulces						15						15						20						25								
Fruta																																
					CUMPLE	7					CUMPLE	7					CUMPLE	7					CUMPLE					CUMPLE				
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE					NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje, Y se evidencia arrastre informando Por motivo del Paro la semana Pasada, se entrega menu 7 por menu 5.

Se realizaron cambios en el menú?	SI —	NO X	N.A. —	Especifique en cuales preparaciones:	No se realizaron cambios en el menú		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI —	NO —	N.A. X				

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	Pedro Nel Arévalo Díaz
						Firma del interventor	
						Manipulador	Lindey Yulieth
						Firma	Lindey Llanos

Nota: Se deja 1 copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	24/04/26	Institución educativa:	Institucion educativa Los curos				X	—	—
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R. el fical	No Servicios	24				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: sorbete de tomate de arbol y arepa rellena de Pollo en salsa.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de Maiz blanco	La nieve	13/03/26	13/Mar/2027	g	N.A	1160	1500	0	C	C	C	C
Pulpa de tomate de arbol	Neo fruf	08 01 26	Jul/2027	Kg	-1.6°c	1560	1560	0	C	C	C	C
ajo	Asociacion P. Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	30	30	0	C	C	C	C
cebolla Junca	Asociacion P. Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	36	36	0	C	C	C	C
Perejil	Asociacion. P. Productores .S	N.A	N.A	Kg	N.A	60	60	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Induleche	13130326	13/Mar/2027	g	N.A	361	361	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Avicampo	26084	25/Mar/2027	Kg	1.4°c	2050	2050	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	25/03/26	25/03/2027	cc	N.A	310	310	0	C	C	C	C
Margarina	La Preferida	21026	21/Nov/2026	g	N.A	104	125	0	C	C	C	C
Azucar	JR	26/03/26	26/Mar/2027	g	N.A	170	170	0	C	C	C	C
Oregano	Doña Julia	26/03/26	26/03/2027	g	N.A	5.2	10	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0326	No Registra	g	N.A	50	500	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	Lindey Llanos.	
	Nombre: Lindey Yuliet h	Nombre: Pedro Nel Arévalo Diaz
	Documento: 1092347229	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	24/04/26	**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA			**COBERTURA**	24
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion educativa los curos		**SEDE**	Escuela Rural el fical.			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	sorbete de tomate de arbol	9	9	9	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Arepa rellena de Pollo en salsa	8	9	8	8	8	8	8	Aceptado	cumple
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en Prueba organoleptica

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo Díaz
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	7	**FECHA DE LA VISITA**	24-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA EL FICAL	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL EL FICAL	

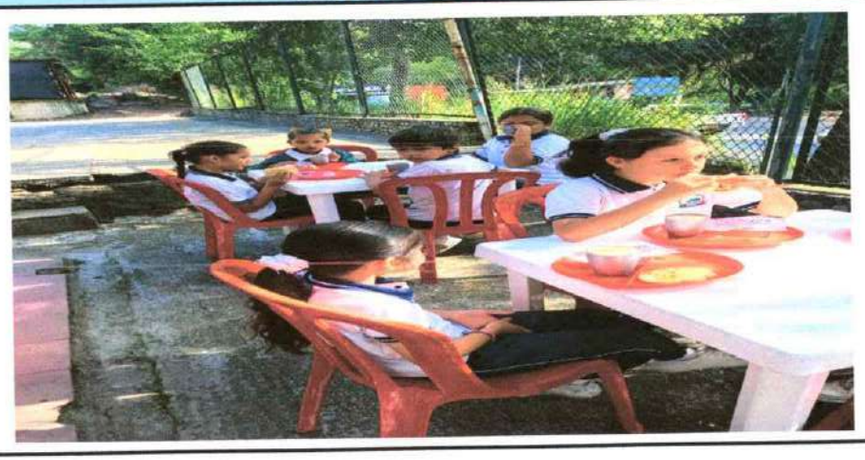
ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

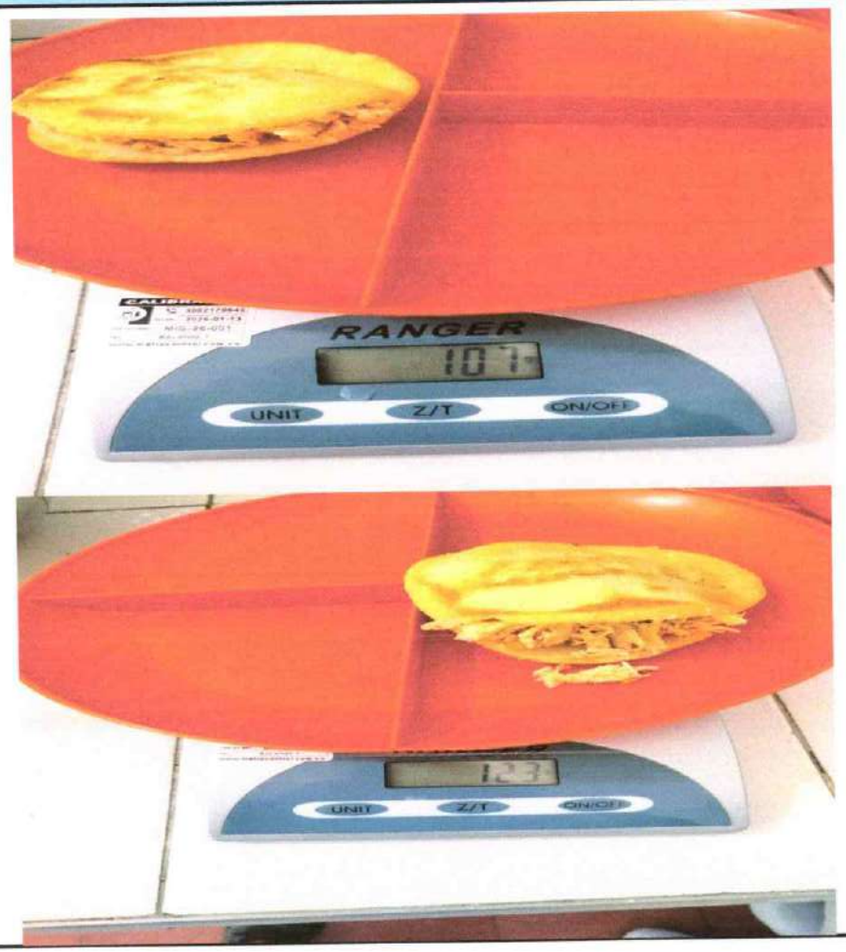


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	7	**FECHA DE LA VISITA**	24-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA EL FICAL	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL EL FICAL	

GRAMAJE

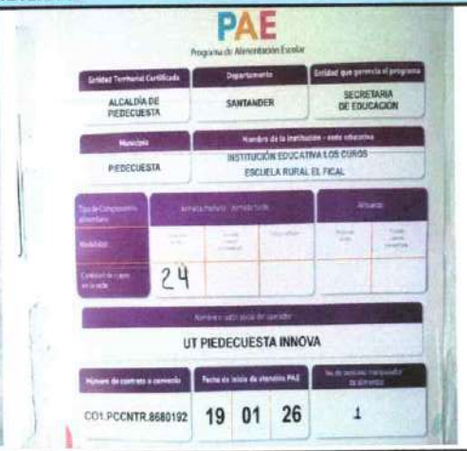


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT P'edecuesta innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela rural el Fical

MES DE: Abril

ITEM	SEMANA DEL: 06 AL 10	SEMANA DEL: 13 AL 17	SEMANA DEL: 20 AL 24	SEMANA DEL: 27 AL 30	SEMANA DEL: AL	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	CLORO [ml] x LT de agua	TIEMPO [min]
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
alimentos	X X X	X	X X X X X			1	5
Mejane y utensilios	X X X	X	X X X X X			4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X	X	X X X X X			10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X X X	X	X X X X X			10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X X X	X	X X X X X			20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X	X	X			10	15
nevera, estufa	X	X	X			10	15
Baños y tanque de almacenmiento	X	X	X			20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X	X	X			20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X X X	X	X X X X X			4	15
Manos	X X X	X	X X X X X				
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS	SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)		X X X	X	X X X X X			
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X	DISPOSICION PARA ANIMALES : X	OTRAS:				
No utilizables (bolsa negra)							
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR						
Reciclaje (ajustado al residuo)							
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA				
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)							
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales		0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0			
excremento y olor a orina de roedores		0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0			
muebles, alimentos y elementos roidos		0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0			
resto de cucarachas en el piso y equipos		0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0			
ruido y chillido de animales en el dia		0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0			
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas		0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0			

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Linde9	Linde9	Linde9	
Supervisado Por	Luz Stella Quiñones			

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Escuela rural el Fical

Mes: Abril

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (06 Al 10)					Semana 2 (13 Al 17)					Semana 3 (20 Al 24)					Semana 4 (27 Al 30)					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor		1	1	1	No clase	1	0	No clase	1	1	1	1	1	1	1										
Sabor		1	1	1	No	1	2	No clase	1	1	1	1	1	1	1										

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES: Ninguna 14 y 15 no clase por paro

Realizado Por: Lindey Llanos

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

3ro

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentación Escolar Aprender · UT P'edecuesta innova					PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192	
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA		**MES:**	ABRIL	
INSTITUCIÓN:	I.E. CUROS			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL EL FICAL		
PERIODO	01 al 30 de Abril de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	26

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C.Cumple - NC.No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	2	2	C
JABON EN POLVO	500 g	1	1	C
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:
Ninguna

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Lindey Llanos	**NOMBRE COMPLETO:** Diego Molina
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Lindey Llanos	**FIRMA:** Diego Molina
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Dilson R. Cardona	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Instituto del Oriente			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural La Nevera	Área	Urbana		Rural X	Fecha Visita	27-04-26
Dirección	Vereda La Nevera	Horario de entrega	9:00 a.m			Hora inicio	7:00 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	11:00 a.m
		No. de Beneficiarios según cobertura	4			No. De beneficiarios atendidos	4

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A			
No de visita	2	Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM	RPS: ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Cecilia Vidgamuz - Manipuladora				Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez					

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	66	PUNTAJE OBTENIDO	66	PORCENTAJE	100 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			se cuidencia una manipuladora de alimentos
De 151 a 300 raciones	3		1	
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	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.	C	Cumple
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa materia prima no conforme

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	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.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	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	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	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	\
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	16-01-2026
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	\
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	\

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al dia de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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.	1	16-01-2026
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa transporte
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa transporte
60	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	No se observa transporte
61	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	No se observa transporte
62	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	No se observa transporte

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha 12-06-2025 Concepto Favorable Porcentaje 95.5 %
64	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. (termómetro de proceso, termómetro de frio y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No aplica estrategia para esta sede durante este periodo
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia cumplimiento al 100% en todos los numerales evaluados

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Cecilia Villamizar	NOMBRE	Julieth P. Obando Ch.
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	1.98612013	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Cecilia Villamizar	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	2	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	27/04/2026
Hora inicio	7:00 a.m						
Institución Educativa	Instituto del Oriente	Sede Educativa	Escuela Rural La Nevera			Hora de terminación	11:00 a.m
Dirección	Vereda La Nevera	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Rango	Número de menú programado	6	Se presentaron intercambios	SI	NO	NA
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	6	Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo	Avena con Leche																									220	220	220	220	220	C
Proteico																										94	96	95	95	90	C
Cereal Acompañante	Mantecado																									130	135	131	130	130	C
Fruta	Banano																														
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200						200			
D. del Cereal						40						50						70						100						100			
Dulces						15						15						20						25						25			
Fruta																																	
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE					CUMPLE	3			
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE					NO CUMPLE	0			

OBSERVACIONES: Se cumple con cumplimiento

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	N.A.		Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Cecilia Villamizar
Firma del interventor		Firma	Cecilia Villamizar

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	27-04-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	4
INSTITUCION EDUCATIVA	Instituto del Oriente	SEDE	Escuela Rural La Mesa		
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio				

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Avena sabor canela	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Mantecado	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Carlos Eduardo Rodriguez
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	27-04-2026	Institución educativa:	Instituto del Norte						
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R. La Meseta	No Servicios	4		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 6: Avena sabor canela; Manzana; Banano

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Avena	Fortaleza	120225	2-26-21	g	AMB	60	100	0	C	C	C	C
Manzana	Del Campo SAS	31/925	14 Abril 25	Und	AMB	4	4	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Industrias	1 J13032K	13 Nov 21	g	AMB	6L	100	0	C	C	C	C
Azucar	JR	11:42C	11 Dic 21	g	AMB	30	100	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Cecilia Villamizar	
	Nombre: Cecilia Villamizar	Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez
	Documento: 1.098.617.013	Documento: 88033108
	Cargo: manipuladora	Cargo: Interventor de Campo

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	6	**FECHA DE LA VISITA**	27-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA LA NEVERA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LA NEVERA

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



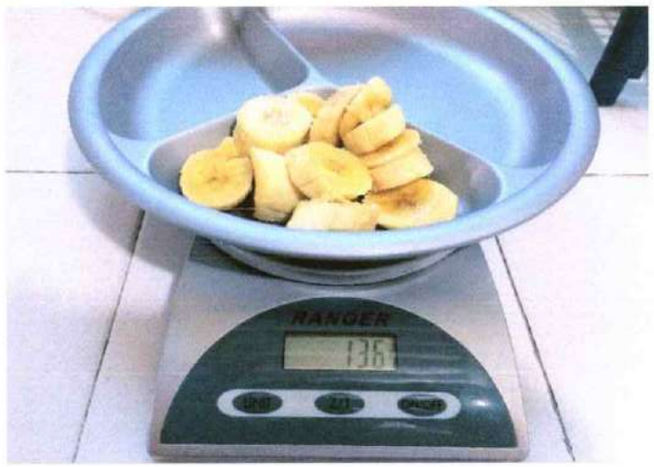
AREA DE COMEDOR ESCOLAR



REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	6	**FECHA DE LA VISITA**	27-04-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA LA NEVERA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LA NEVERA	

GRAMAJE

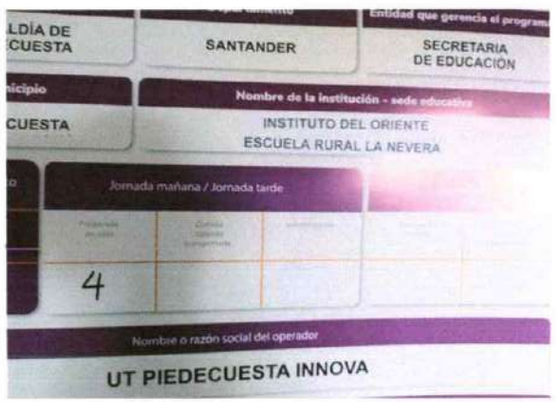


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Instituto Oriente Lanevera

MES DE: Abril

ITEM	SEMANA DEL: 6 AL 10	SEMANA DEL: 13 AL 17	SEMANA DEL: 20 AL 24	SEMANA DEL: 27 AL 30	SEMANA DEL: AL	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
alimentos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		1	5
Mejane y utensillos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X	X		20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X	X	X	X		10	15
nevera, estufa	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		10	15
Baños y tanque de almacenmiento	X	X	X	X		20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X	X	X	X		20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		4	15
Manos	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X			
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.	SEMANA					OBSERVACIONES
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
Ordinarios (bolsa verde)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X		
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X	DISPOSICION PARA ANIMALES : X	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X		
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)						
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)						
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA					OBSERVACIONES
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
presencia fisica de animales	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		
excremento y olor a orina de roedores	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		
muebles, alimentos y elementos roidos	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		
ruido y chillido de animales en el dia	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO	NO NO NO NO NO		

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Cecilia	Cecilia	Cecilia			
Supervisado Por						

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Instituto oriente Janeiga

Mes: Abril

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (6 – 10)					Semana 2 (13 – 17)					Semana 3 (20 – 24)					Semana 4 (27 – 30)					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1									
Sabor	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1									

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES: ninguna

Realizado Por: Cecilia Villamizar S.

Cargo: Manipuladora

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PTE · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	ABRIL		
INSTITUCIÓN:	INSTITUTO DEL ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LA NEVERA		
PERIODO	01 al 30 de Abril de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	4

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	ninguna
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	ninguna
ESPONJA VERDE	U	2	2	ninguna
JABON DE LOZA	350 g	1	1	ninguna
JABON EN POLVO	500 g	1	1	ninguna
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	ninguna
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	ninguna
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	ninguna
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	ninguna
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	ninguna
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	ninguna
ALCOHOL	240 ml	1	1	ninguna
BRILLO	U	1	1	ninguna
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	ninguna
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	ninguna

OBSERVACIONES: ninguna

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Cecilia Villamizar Solano	**NOMBRE COMPLETO:** Edinson Maldonado
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Cecilia Villamizar	**FIRMA:** Edinson Maldonado
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: FREDY A. CÁCERES G.	
CARGO: DOCENTE	
FIRMA: Freddy Cáceres	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Instituto del Oriente			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural Santa Rita	Área	Urbana		Rural X	Fecha Visita	27-04-2026
Dirección	Vereda Santa Rita	Horario de entrega	9:00 am			Hora inicio	7:00am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	11:00am
		No. de Beneficiarios según cobertura	18			No. De beneficiarios atendidos	18

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No de visita	2	Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM X / ALMUERZO

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Adriana Lucia Navarro manipuladora de Alimentos	Nombre del interventor de campo	RENSO REYES GÓMEZ

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia una (1) manipuladora de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5		1	
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	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.	NC	El comedor se encuentra en área con techo en zinc, cerramiento y estructura de madera.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	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	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O.	No se evidencia materia prima no conforme durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	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.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	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	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	no se evidencia ingreso de personal ajeno al comedor escolar durante la visita.
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	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	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	16 de enero del 2026 por Expertos R-B G.
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
50	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	
51	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	