

VISITAS INTERNAS

NOVIEMBRE

2025



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE: **Morco Fidel Suarez** FECHA: **06-11-25** QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN: **Octavio Hernandez**

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	X		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	X		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	X		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	X		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	X		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	X		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	X		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	X		
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	X		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	X		
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	X		
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.		X	
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	X		
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	X		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA		X	X		X	
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	X		X		X	
ALACENA/DESPENSA	X		X		X	
TANQUES/RECIPIENTES	X		X		X	

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	X		
AFICHE VISIBILIDAD	X		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	X		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	X		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	X		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	X		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

Se recomienda el rotulo a la pulpa de Fruta lavado de manos y buen uso del Tapabocas

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI): **Jeni Johana Suarez Ladino**
FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA: **Octavio Abuso Hernandez**



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE: Nino Jesus FECHA: 25/11/25 QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN: Ruben Restrepo

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	☒		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	☒		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	☒		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	☒		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	☒		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	☒		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	☒		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	☒		
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	☒		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	☒		
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)		☒	
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.	☒		
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	☒		
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	☒		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	☒		☒			☒
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	☒		☒			☒
ALACENA/DESPENSA	☒		☒			☒
TANQUES/RECIPIENTES	☒		☒			☒

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	☒		
AFICHE VISIBILIDAD	☒		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	☒		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	☒		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	☒		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	☒		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

Para finalizar el proximo año, hay que cuidar
unas pelotas que estan cubriendo la visibili-
dad de la zona de preparación

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

X-Rubén Restrepo
33916991

98911093
cel 31043087) 6.



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE: Salvador P. y Salce FECHA: 26/11/25 QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN: Dibon R. P. / 2

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	✓		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	✓		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	✓		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	✓		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	✓		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	✓		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	✓		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	✓		
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	✓		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	✓		
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)		✓	
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.	✓		
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	✓		
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	✓		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	✓		✓			✓
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	✓		✓			✓
ALACENA/DESPENSA	✓		✓			✓
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	✓		
AFICHE VISIBILIDAD	✓		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	✓		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	✓		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	✓		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	✓		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

La construcción es en masonería de cemento y lo mismo las paredes, solo como cambiarlos por higiene y seguridad de hacer el Aseo la construcción es de la Alcaldía Municipal pero su precio aun lo someto.

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

[Firma]
33916869

[Firma]
1091093
3104208756



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE *El Argo* FECHA *24/11/25* QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN: *Ruben Insueto*

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	✓		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	✓		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	✓		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	✓		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	✓		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	✓		
1.7. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	✓		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1. LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	✓		
2.2. EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	✓		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	✓		
2.4. CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	✓		
2.5. SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.	No		
2.6. LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	✓		
2.7. LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	✓		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	✓		✓		✓	✓
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	✓		✓		✓	✓
ALACENA/DESPENSA	✓		✓			✓
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	✓		
AFICHE VISIBILIDAD	✓		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	✓		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	✓		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	✓		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DÍA DE LA VISITA?	✓		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

Se le hace saber a la manipuladora de alimentos que el pot es totalmente gratis, aunque la prepararon en una olla porque los padres están de acuerdo en dar un aporte voluntario.

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

Luz Edith Vianzo
1059705581



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE	Isambra		FECHA	20/11/25		QUIÉN REALIZA LA SUPERVISIÓN?	Isambra	
VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB								
1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS			SI	NO	OBSERVACIÓN			
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA			✓					
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE			✓					
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO			✓					
1.4. UTILIZA TAPABOCAS			✓					
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO			✓					
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE			✓					
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE			✓					
2. EQUIPOS			SI	NO	OBSERVACIÓN			
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA			✓					
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO			✓					
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS			✓					
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)			✓					
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.				✓				
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.			✓					
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.			✓					
3. ALIMENTOS								
ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
NEVERA	✓		✓			✓		
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	✓		✓			✓		
ALACENA/DESPENSA	✓		✓			✓		
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓		
4. DOCUMENTACIÓN								
4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:			SI	NO	OBSERVACIÓN			
CICLO DE MENÚS/MINUTA			✓					
AFICHE VISIBILIDAD			✓					
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS			✓					
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?			✓					
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?			✓					
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DÍA DE LA VISITA?			✓					
COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES								
<p>gestionar, con la ayuda de la nutricionista, el apoyo del P.S. para que esta en buena forma y también hacer falta el velatorio de la zona de preparación</p>								
FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):								
FIRMA DE QUIÉN REALIZA LA VISITA:								
<p>Deisy Cordona 1054416884 manipuladora</p>								



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE

El Guayabo

FECHA

14/11/25

QUIÉN REALIZA LA SUPERVISIÓN:

Ruben Rodriguez

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	✓		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	✓		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	✓		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	✓		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	✓		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	✓		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	✓		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	✓		
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	✓		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	✓		
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	✓		
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.		✓	
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	✓		
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	✓		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	✓		✓			✓
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	✓		✓			✓
ALACENA/DESPENSA	✓		✓			✓
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	✓		
AFICHE VISIBILIDAD	✓		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	✓		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	✓		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	✓		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	✓		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

Se está preparando en una casa de familia y se le dice al docente de buscar la solución para que se realice la preparación en la I.E.

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

Coordinador

Marcia J. Jendy CP.
33916286
Manipuladora



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE

La Criba.

ECHA

19/11/25

QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN:

John Roldán

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	✓		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	✓		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	✓		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	✓		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	✓		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	✓		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	✓		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	✓		
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	✓		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	✓		
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)		✓	
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.	✓		
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	✓		
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	✓		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	✓		✓			✓
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	✓		✓			✓
ALACENA/DESPENSA	✓		✓			✓
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	✓		
AFICHE VISIBILIDAD	✓		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	✓		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	✓		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	✓		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	✓		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

En la fecha se realiza visita a la I.E. Educativa con el propósito de verificar los productos recibidos y fechas de vencimiento, encontrando productos de calidad de muy buena calidad lo mismo el grano con buenas fechas de vencimiento.

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

María Eugenia Mejía
303 83578



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE: la Marco Fidel Suarez. FECHA: 25-11-25 QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN: Wendy Ros G.

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	☒		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	☒		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	☒		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	☒		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	☒		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	☒		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	☒		
2. EQUIPOS			
	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	☒		
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	☒		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	☒		
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	☒		
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.		☒	
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	☒		
2.3 LA LIQUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	☒		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	☒		☒			☒
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO						
ALACENA/DESPENSA						
TANQUES/RECIPIENTES	☒		☒			☒

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	☒		
AFICHE VISIBILIDAD	☒		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	☒		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	☒		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	☒		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	☒		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

Al momento de la visita todo se encuentra bien.
El portafolio ordenado y aseado, las manipuladoras portan la dotación y, siguen la
minuta del día se recomienda seguir así para evitar llamados de atención

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

Gladis Marin

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

Wendy Ros Garcia coordinadora.



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE: La Esperanza FECHA: 21-11-25 QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN: W2 Dany Ros G

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	✓		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	✓		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	✓		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	✓		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	✓		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	✓		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	✓		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	✓		
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	✓		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	✓		
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	✓		
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.		✓	
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	✓		
2.3 LA LIQUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	✓		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	✓		✓			✓
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO						
ALACENA/DESPENSA						
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	✓		
AFICHE VISIBILIDAD	✓		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	✓		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	✓		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	✓		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	✓		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

La manipuladora porta la dotación y el punto se encuentra ordenado
se recomienda seguir así para evitar llamados de atención

felicitaciones.

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI): LESLIE SANCHEZ (APS)

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA: W2 Dany Ros Garcia Coordinadora



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE		FECHA		QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN:		
Los Planes		21-11-25		Luz Dary Pios G.		
VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB						
1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SI	NO	OBSERVACIÓN		
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA		✓				
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE		✓				
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO		✓				
1.4. UTILIZA TAPABOCAS		✓				
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO		✓				
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE		✓				
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE		✓				
2. EQUIPOS		SI	NO	OBSERVACIÓN		
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA		✓				
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO		✓				
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS		✓				
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)		✓				
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.			✓			
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.		✓				
2.3 LA LIQUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.		✓				
3. ALIMENTOS						
ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	✓		✓			✓
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO						
ALACENA/DESPENSA						
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓
4. DOCUMENTACIÓN						
4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:		SI	NO	OBSERVACIÓN		
CICLO DE MENÚS/MINUTA		✓				
AFICHE VISIBILIDAD		✓				
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS		✓				
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?		✓				
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?		✓				
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?		✓				
COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES						
En el momento de la visita la manipuladora se encontraba haciendo el aseo del punto y se evidenciaba que las cosas estaban quedando en orden. Se recomienda seguir así.						
Teléfono.						
FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI): Yulany Ariza Sierra (APS)						
FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA: Luz Dary Pios Garcia coordinadora						



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE: **La Bamba - Bamba Post** FECHA: **21-11-25** QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN: **W. Dany Ríos**

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	✓		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	✓		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	✓		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	✓		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	✓		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	✓		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	✓		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	✓		
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	✓		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	✓		
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	✓		
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.	✓		Se recomienda no tener eso en la nevera
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	✓		
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	✓		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	✓		✓			✓
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO						
ALACENA/DESPENSA						
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	✓		
AFICHE VISIBILIDAD	✓		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	✓		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	✓		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	✓		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DÍA DE LA VISITA?	✓		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

En el momento de la visita se encuentra comida preparada y guardada en la nevera, a la que se le dice a la manipuladora y que eso no puede estar hay, a lo cual procede a rotarla, se recomienda no volverlo hacer para evitar llamadas de atención.
El punto se encuentra ordenado y aseado.
Queda pendiente de una nueva visita antes de finalizar el programa.

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

Liliana Zapata (APS)

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

W. Dany Ríos García Coordinadora



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE	FECHA	QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN:
Instituto Santuario	29-11-25	Wendy Rios G
VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB		
1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	SI	NO
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	SI	NO
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	SI	NO
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	SI	NO
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	SI	NO
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	SI	NO
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	SI	NO
2. EQUIPOS		
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	SI	NO
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	SI	NO
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	SI	NO
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	SI	NO
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.	SI	NO
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	SI	NO
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	SI	NO
3. ALIMENTOS		
ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?	¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?
NEVERA	SI	NO
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	SI	NO
ALACENA/DESPENSA	SI	NO
TANQUES/RECIPIENTES	SI	NO
4. DOCUMENTACIÓN		
4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO
CICLO DE MENÚS/MINUTA	SI	NO
AFICHE VISIBILIDAD	SI	NO
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	SI	NO
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	SI	NO
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	SI	NO
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	SI	NO
COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES		
La Bodega se encuentra ordenada y aseada la manipuladora porta la dotación entregada por la empresa.		
Se recomienda continuar así, para que ante llamados de atención		
Favorables.		
FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):		
an sic olozco		
FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA: Wendy Rios Garcia Coordinadora.		



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE **Mano Auxiliadora** FECHA **24-11-25** QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN: **Wendy Rios G**

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	✓		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	✓		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	✓		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	✓		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	✓		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	✓		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	✓		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA			N.A
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO			N.A.
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS			N.A
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)			N.A
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.			N.A.
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.			N.A.
2.3 LA LICUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.			N.A.

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	N.A					
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO						
ALACENA/DESPENSA						
TANQUES/RECIPIENTES	✓		✓			✓

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	✓		
AFICHE VISIBILIDAD	✓		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	✓		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	✓		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?			N. A
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	✓		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

Para la indumentaria correctamente y tiene el punto ordenado y aseado.
Se recomienda seguir así para que eviten llamados de atención.
Se recomienda que deje el punto ordenado y limpio ya que esta semana salen de vacaciones.

Felicitaciones.

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

Wendy Rios Garcia Coordinadora



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE	FECHA	QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN:
Agroados Corazones	24-11-25	Wz Dary Rios G.
VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB		
1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	SI	NO
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	SI	NO
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	SI	NO
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	SI	NO
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	SI	NO
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	SI	NO
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	SI	NO
2. EQUIPOS		
2.1 LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	SI	NO
2.2 EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	SI	NO
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	SI	NO
2.4 CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	SI	NO
2.5 SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.	SI	NO
2.2 LA ESTUFA SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	SI	NO
2.3 LA LIQUADORA SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	SI	NO
3. ALIMENTOS		
ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?	¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?
	SI	NO
NEVERA	SI	NO
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO	SI	NO
ALACENA/DESPENSA	SI	NO
TANQUES/RECIPIENTES	SI	NO
4. DOCUMENTACIÓN		
4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO
CICLO DE MENÚS/MINUTA	SI	NO
AFICHE VISIBILIDAD	SI	NO
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	SI	NO
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	SI	NO
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	SI	NO
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	SI	NO
COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES		
El punto se encuentra ordenado y limpio, portan bien la indumentaria. Solo 1 manipuladora inculpe con las uñas largas a la cual se recomienda cortárselas y la respuesta es que no tiene las cortas y dice que es el motivo por el cual se renuncia. La actitud no es la mejor, queda pendiente de una nueva visita antes de finalizar la semana. De resto todo se encuentra bien. La manipuladora es la señora Darys Alejandra Rios Paniagua.		
FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI): MP Darys Rios (APS)		
FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA: Wz Dary Rios Garcia Coordinadora		



FORMATO SUPERVISIÓN INTERNA SEDES EDUCATIVAS/INSTITUCIONES EDUCATIVAS
UT- NUTRIENDO RISARALDA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA/SEDE

El Rodadero

FECHA

27-11-25

QUIEN REALIZA LA SUPERVISIÓN:

Wendy Pires G.

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO BPM Y PSB

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1. CUMPLE CON USO DE UNIFORME O INDUMENTARIA ESTABLECIDA	☒		
1.2. UTILIZA CALZADO ADECUADO/CORRESPONDIENTE	☒		
1.3. UTILIZA GORRO/COFIA Y CABELLO DEBIDAMENTE RECOGIDO	☒		
1.4. UTILIZA TAPABOCAS	☒		
1.5. CUMPLE CON EL NO USO DE ARETES, JOYAS, ANILLOS U OTRO ELEMENTO RELACIONADO	☒		
1.6. PORTA UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE	☒		
1.2. CUMPLE CON EL NO USO DE MAQUILLAJE	☒		
2. EQUIPOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1. <u>LA NEVERA</u> SE ENCUENTRA LIMPIA EN LA PARTE EXTERNA	☒		
2.2. EL CAUCHO DE LA NEVERA SE ENCUENTRA LIMPIO	☒		
2.3. LOS COMPARTIMENTOS DE LA NEVERA SE ENCUENTRAN LIMPIOS	☒		
2.4. CUMPLE CON UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DENTRO DEL REFRIGERADOR (SEPARANDO POR TIPO DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA)	☒		
2.5. SE EVIDENCIA PRESENCIA DE ALIMENTOS PREPARADOS, ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR.		☒	
2.2. <u>LA ESTUFA</u> SE ENCUENTRA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y SUCIEDAD.	☒		
2.3. <u>LA LICUADORA</u> SE EVIDENCIA LIMPIA, LIBRE DE RESIDUOS.	☒		

3. ALIMENTOS

ALIMENTOS POR ALMACENAMIENTO	¿CUENTA CON RÓTULO?		¿CUENTA CON BUENA FECHA DE VENCIMIENTO?		¿ALIMENTO MAGULLADO, SOBREMADURO O EN MAL ESTADO?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
NEVERA	☒		☒			☒
BODEGA/ZONA DE ALMACENAMIENTO EXTERNO						
ALACENA/DESPENSA						
TANQUES/RECIPIENTES	☒		☒			☒

4. DOCUMENTACIÓN

4. EN LA I.E. SE ENCUENTRA PUBLICADO:	SI	NO	OBSERVACIÓN
CICLO DE MENÚS/MINUTA	☒		
AFICHE VISIBILIDAD	☒		
HORARIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	☒		
¿SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DEL HORARIO ESTABLECIDO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS?	☒		
¿SE EVIDENCIA EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS QUE HACEN PARTE DEL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO?	☒		
5. ¿SE ESTÁ DANDO CUMPLIMIENTO AL MENÚ CORRESPONDIENTE AL DIA DE LA VISITA?	☒		

COMPROMISOS Y RECOMENDACIONES

todo se encuentra bien

felicitaciones.

FIRMA DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS (APS O RI) O DEL DOCENTE ENCARGADO (RI):

maria lucera valencia

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:

Wendy Pires Garcia Coordinadora.