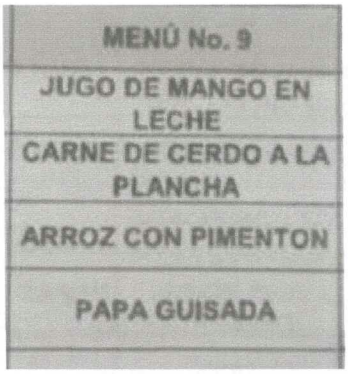
	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

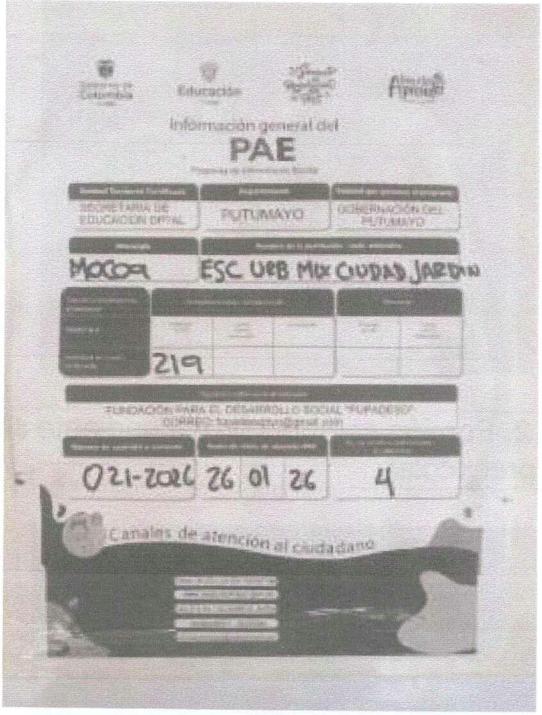
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

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

165R

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

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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	MOCOA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE PIO XII
SEDE EDUCATIVA	ESC URB MIX EL JARDIN

MES: ABRIL — **2026**

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	CUMPLIO (mB) x U de veces	NUMERO (mm)
NOTA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

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

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, DRAMAJES						X	X	X	X																							
FREIDOR Y HORNOS						X	X	X	X																							
TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X																								
ESTANTERIAS								X																								
PILAS																																
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																																
TECHOS																																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																																
BAÑOS Y CAMERINOS DE MANIPULADORES						X	X	X	X																							

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

REFRIGERADOR								X																								
CONGELADOR (ES)																																
PILAS																																

MENAJE

BANDEJAS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESCOBA, MEDAS, DOTACIÓN						X	X	X	X																							

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

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

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

OLOR						N	N	N	N																							
COLOR																																
SABOR																																

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, MURCIELAGOS Y MATERIOS	NO		6-04-26
CONTROL DE PLAGAS EQUIDO EN CASO DE QUE CONTRATE	NO	Enas	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

Powered by CamScanner

167R

IPS SAMYSALUDSAS
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN: 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **MARTHA ILIA ENRIQUEZ JIMENEZ**, identificado con C.C. **1124849166** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

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

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

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	260213071
Fecha Registro	20/01/2026
Fecha Impresión	22/01/2026

Paciente	MARTHA ILIA ENRIQUEZ JIMENEZ	**Sexo**	Femenino
Documento	1124849166	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Cadena de Manizales

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

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Cadena de Manizales

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

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

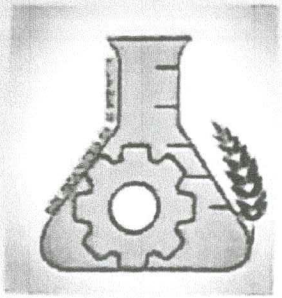
Localización No se observan	*UÑA*
	Estructuras compatibles con hongos

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Cadena de Manizales

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

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

Powered by CamScanner



Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

MARTHA ILIA ENRIQUEZ JIMENEZ
C.C. 1124849166

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

Ciudad: MOCOA Fecha: 20/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Powered by CamScanner

169R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 25
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: MOCOA	Fecha de la visita: 13/04/2026

Institución educativa:	CENT EDUC RUR CALIYACO	Sede educativa:	ESC RUR MIX EL LIBANO
Operador:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL - FUPADESO - RURAL CERCANA		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	171
	X				

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N-A	N.A
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

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

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
40	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
41	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
42	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N/A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N/A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones

Se realiza primera visita al comedor escolar para un seguimiento y control a la prestacion del servicio de alimentacion escolar, se evidencia que los sedes educativo cuentan con buenas instalaciones para el comedor escolar y se encuentran diseñados y construidos para evitar el ingreso de animales domesticos y personal NO autorizado, los diferentes áreas estan bien limpios y ordenados y los registros son diligenciados correctamente, no disponen de un tanque de almacenamiento de agua, la manipuladora de alimentos tiene puesto la dotacion y no presenta enfermedades infectocontagiosas, los productos son almacenados correctamente, no han recibido visita por la entidad territorial de salud, tienen publicado en el comedor la ficha tecnica del PAE y el mecanismo de SPQR.

	FIRMAS	FIRMAS
Nombre:	Mellon Jhese Rodriguez	DIEGO CHALA
Documento:	24.354.139 37	80024450
Cargo:	Docente	INTERVENTOR PAE

170

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 25
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio:	MOCOA	Fecha de la visita:	13/04/2026	
Institución educativa:	CENT EDUC. RUR CALIYACO	Sede educativa:	ESC RUR MIX EL LIBANO		
Operador:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL - FUPADESO - RURAL CELIANA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde: X	Almuerzo:	Almuerzo con Enfoque Diferencial:	No de servicios:	17

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	ARROZ CON LECHE, QUESO, MANGO			No. De Menú	11
Intercambios	Alimento:	BANANO POR MANGO			
	Motivo del intercambio:	SUSTITUCION	Fecha: 9-04-26	Autorizado por:	INTERVENTORIA

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Observaciones

SE EVIDENCIA LA PREPARACION Y ENTREGA DEL CICLO DE MENU CORRESPONDIENTE M #11 COMPLEMENTO JM/JT, SE EVIDENCIA QUE HAY INTERCAMBIO DE FRUTA DON MANGO EN LEZ DE BANANO Y SE ENCUENTRA VISTO BUENO POR INTERVENTORIA.

LOS ALIMENTOS SERVIDOS A LOS ESTUDIANTES CUENTAN CON BUENAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS, LOS PLATOS SERVIDOS TIENEN ASPECTO ATRACTIVO Y BUENA PRESENTACION, SIRVEN LOS ALIMENTOS EN EL HORARIO ESTABLECIDO PARA EL SERVICIO Y SON ACOMPAÑADOS POR LA DOCENTE Y NO SE PRESENTO DESPERDICIOS

SE EVIDENCIA EL INGRESO DE 17 BENEFICIARIOS PRIORIZADOS Y FOCALIZADOS.

Alimentos para Aprender

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	[illegible]	Nombre:	DIEGO CHATE
Documento:	27354937	Documento:	80074459
Cargo:	DOCENTE	Cargo:	INTERVENTOR PAE

COLOMBIA VIDA Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	CENT EDUC RUR CALIYACO - ESC RUR MIX EL LIBANO	ETC	SED PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	MOCOA	Acta No:	25
Dirección:	VI EL LIBANO			Fecha Visita:	13-04-2026	Hora inicio:	7:30am
Operador:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL - FUPADESO			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	11:00am

Instrumento: Marque con una X	Balanza					Marca					Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios		SI X	No	N/A						
	Gramera			X		Fecha de última calibración					Número de menú entregado	11	Presentaron soporte de autorización		SI X	No	N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	X	5	7	9						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	X	5	7	9							
	2	4	6	8	10							2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico	QUESO	19	—	—	15	C	26	28	25	20	C	31	27	33	23	C										
Cereales	Arroz con leche	175	—	—	166	C	203	196	210	189	C	236	227	238	219	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta	Mango	87	—	—	80	C	118	115	116	110	C	119	117	112	110	C										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura caliente																										
Bebida (incluido el lácteo)																										
Fruta																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						3				3						3										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES:

El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada, los alimentos tienen buen olor, color, sabor y textura y la aceptabilidad de los alimentos es adecuada

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
ARROZ con leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
QUESO	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
MANGO	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

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

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

172R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CENT EDUC RUR CALIYACO
Sede Educativa:	ESC RUR MIX EL LIBANO
Municipio / Departamento:	MOCOA PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	13/04/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

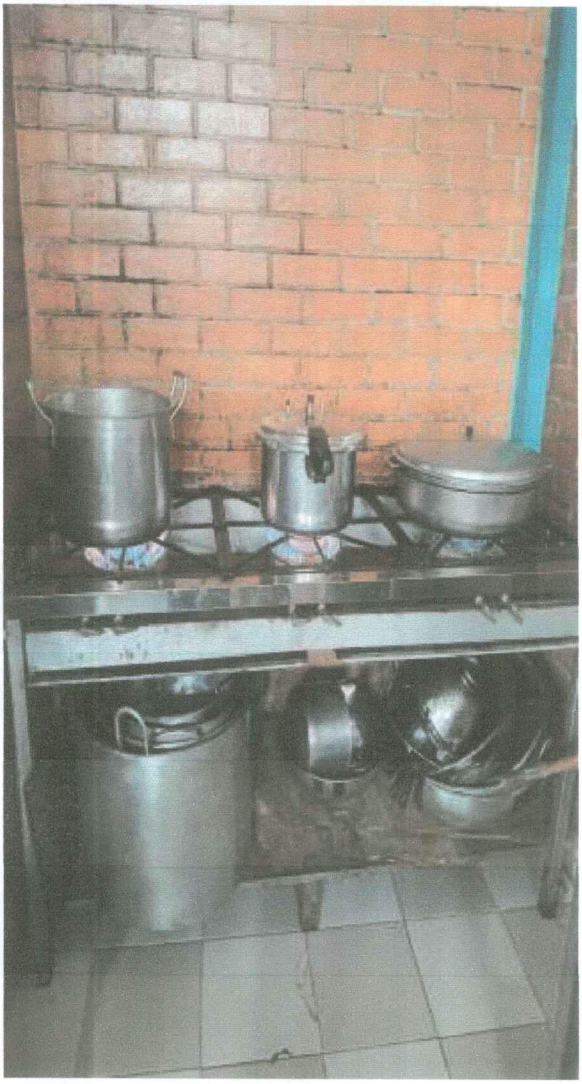


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



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



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



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

173R

PERSONAL MANIPULADOR

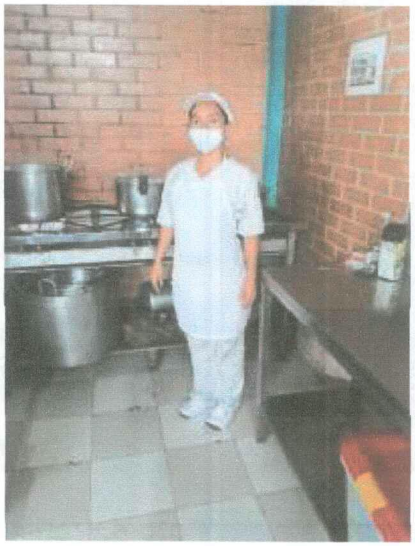


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



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



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

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

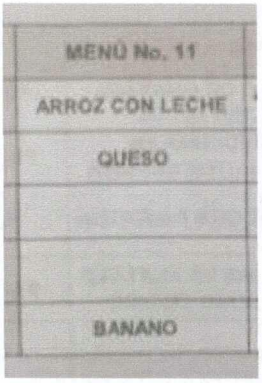
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

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

174 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Complemento alimentario servido nivel educativo preescolar.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Foto 3. Complemento alimentario servido nivel educativo primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Complemento alimentario servido nivel educativo primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL NIVEL EDUCATIVO</td><td>NO CUENTA CON EL NIVEL EDUCATIVO</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Complemento alimentario servido nivel educativo secundaria.</td><td>Foto 6. Complemento alimentario servido nivel educativo media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

GESTIÒN SOCIAL

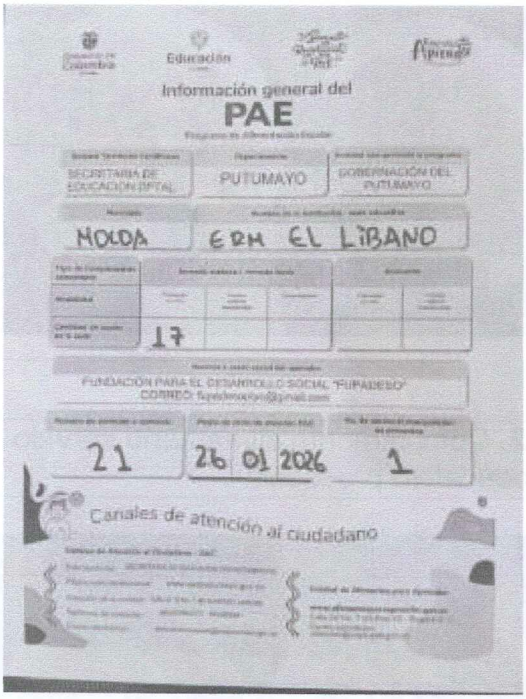


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

175

MUNICIPIO	MOCOA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CER CALIYALO
SEDE EDUCATIVA	ERM EL LÍBANO

MES: ABRIL — 2026

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	p	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																																
COMEDOR ESCOLAR																																
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS	X					X	X	X	X	X			X																		6	5
FRUVER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X																		2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X																							6	5
ESTANTERÍAS								X																							6	5
REJAS																															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																															6	5
TECHOS																																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																															6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X																		6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN								X																							6	5
CONGELADOR (ES)																															6	5
SILLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X																		4	4

CONTROL O´ AGUA POTABLE

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

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

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

OLOR						N	N	N	N	N			N																			
COLOR																																
SABOR																																

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: EMAS

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

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

OBSERVACIONES

FIRMA RESPONSABLE

Powered by CamScanner

176R

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

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **CAROL ANDREA ORDOÑEZ ACOSTA,** identificado con C.C. **1002860047** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

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

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

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	260213051
Fecha Registro	20/01/2026
Fecha Impresión	22/01/2026

Paciente	CAROL ANDREA ORDOÑEZ ACOSTA	Sexo	Femenino
Documento	1002860047	Telefono	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo

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

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

EXAMEN MACROSCOPICO

Color	*Marrón*
Consistencia	*Dura*

EXAMEN MICROSCOPICO

Flora Bacteriana	*Normal*
NPI	*No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo

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

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localización No se observan	*UÑA*
	Estructuras compatibles con hongos

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo

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

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

Powered by CamScanner



Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Quimica de Alimentos
PQA-00451
HACE CONSTAR QUE:

CAROL ANDREA ORDONEZ ACOSTA
C.C. **1002860047**

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

Ciudad: MOCOA Fecha: 20/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Powered by CamScanner

3

178R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 28
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: MOCOA	Fecha de la visita: 20042026

Institución educativa:	IER CIUDAD PUERTO LIMON	Sede ecucativa:	ESC RUR MIX EL MESON
Operador:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL - FUPADESO - RURAL CERCANA		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	8
	X				

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Control de plagas		
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 6-04-2026	1
M... y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Abastecimiento de agua		
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.A	N/A
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 28
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
40	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
41	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
42	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N/A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N/A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 90 %

Observaciones

Se realiza segunda visita de seguimiento y control al comedor escolar con el fin de verificar la prestacion del servicio de alimentacion PAE. las instalaciones fisicas del comedor son aptas para prestar el servicio sin embargo no cuentan con proteccion para evitar el ingreso de animales domesticos, presentan certificado de fumigacion para el control de plagas con fecha vigente y no disponen de un tanque de almacenamiento de agua, la manipuladora de alimentos tiene puesto la dotacion completa y en buen estado y tiene en una carpeta en fisico los examenes medicos y el certificado de capacitacion, los alimentos y materia prima se encuentran libres de mohos, abombamiento y fechas caducadas, se evidencia la actualizacion de la ficha tecnica del PAE en un lugar visible al igual que el mecanismo de SPQR.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Diego Alonso Maryolanda	Nombre: DIEGO CHAJA
Documento: 7550766	Documento: 80074459
Cargo: Docente	Cargo: INTERVENTOR PAE

179

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.:	28
VERSIÓN:	03
CÓDIGO:	PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE:	21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	MOCOA	Fecha de la visita:	20/04/2026
Institución educativa:	IER CIUDAD PUERTO LIMON	Sede educativa:	ESC RUR MIX EL MESON		
Operador:	Fundacion para el desarrollo social - FUPADESO - RURAL CERCANA				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	8
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Fresco de avena con leche, huevo pericO arroz con fideos, Monedit@s de platano verde frito y naranja					No. De Menú	16
Intercambios	Alimento:	Banano por Naranja					
	Motivo del intercambio	Sustitucion	Fecha:	17-04-26	Autorizado por:	INTERVENTORIA	

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

Requerimientos alimentarios y nutricionales

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

Observaciones

SE cumple con la entrega del ciclo de menu # 16 programado y con el bromaje establecido en la Minuta patron complemento JM/JT y SE observa un intercambio de fruta Banano por Naranja y SE encuentra viabilizado por interventoria

Los platos servidos tienen aspecto atractivo y buena presentacion, cumplen con el horario de distribucion de los alimentos (8:00 am) y al final del servicio no se presenta desperdicios de comida.

Hoy verificacion de la focalizacion en la cual se evidencia la atencion de 8 estudiantes priorizados.

Alimentos para Aprender

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Diego Alonso Mejia Tavera	Nombre: DIEGO CHAVEZ
Documento:	7550766	Documento: 80024459
Cargo:	Docente	Cargo: INTERVENTOR PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 02

Institución Educativa	IER CIUDAD PUERTO LIMON - ESC RUR MIX EL MESON	ETC	SED PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	MOCOA	Acta No:	28
Dirección:	VL EL MESON			Fecha Visita	20-04-2026	Hora inicio:	7:000m
Operador:	FUNDACION Para el desarrollo social - FUPADESO			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	11:000m
Instrumento: Marque con una X — Balanza		Marca		Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios	SI X / No / N/A
Instrumento: Marque con una X — Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización	SI X / No / N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 X 7 9 / 2 4 6 8 10			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 X 7 9 / 2 4 6 8 10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico	HUEVO Pericó						54	52	55	50	C	55	53	57	50	C										
Cereales	Arroz con fideos						89	93	96	80	C	116	105	110	92	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa criolla y de plátano verde frito						15	17	14	10	C	21	15	18	12	C										
Fruta	naranja						112	118	115	110	C	113	117	111	110	C										
Bebida	Frisco de avena + leche						207	211	214	200	C	215	210	217	200	C										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura caliente																										
Bebida (incluido el lácteo)																										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											5					5										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES:
Se cumple con la entrega del menu del dia y con los gramajes establecidos. Se realiza evaluacion sensorial a alimentos servidos y tienen buenas caracteristicas organolepticas.

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

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

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Fresco de Avena con leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Huevo Pericó	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con fideos	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Monedítas de plátano verde frito	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Naranja	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

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

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

181R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER CIUDAD PUERTO LIMON
Sede Educativa:	ESC RUR MIX EL MESON
Municipio / Departamento:	MOCOA PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	20/04/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

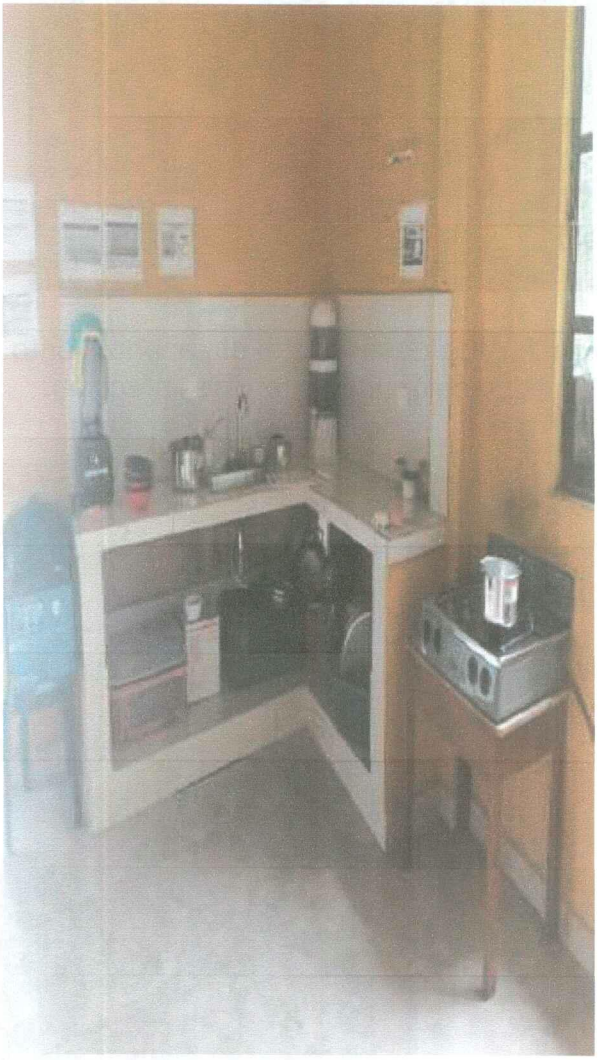


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO

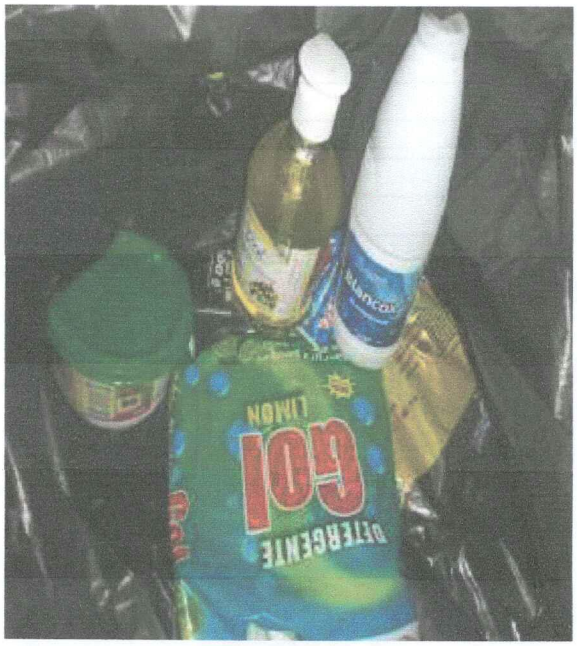


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



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

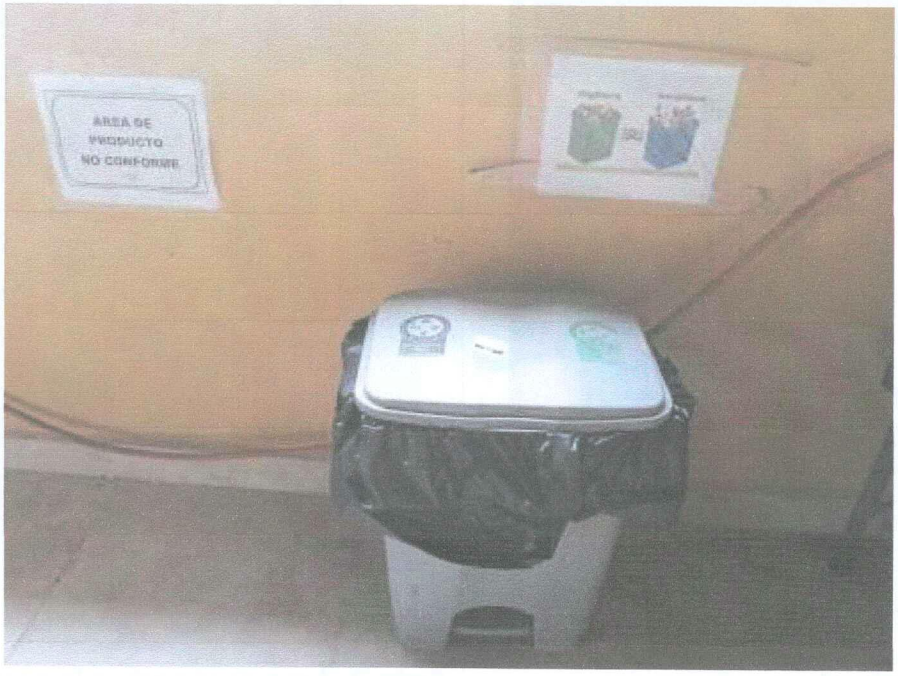


Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

PERSONAL MANIPULADOR



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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

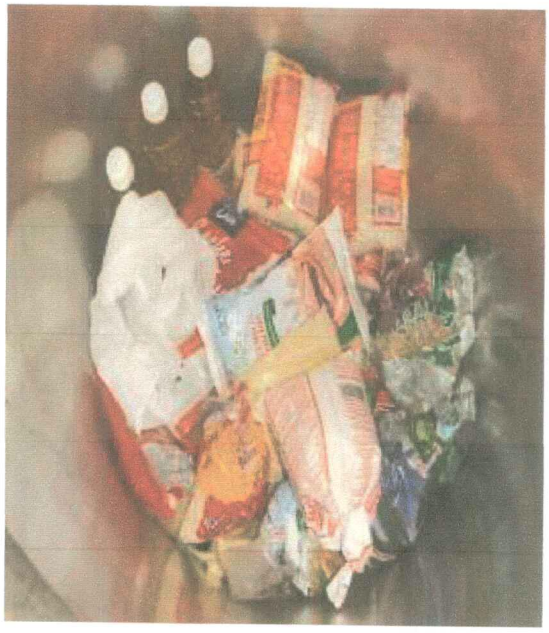
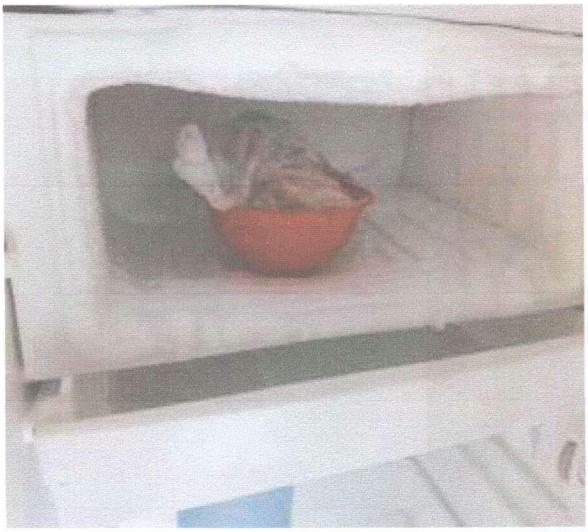


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.



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

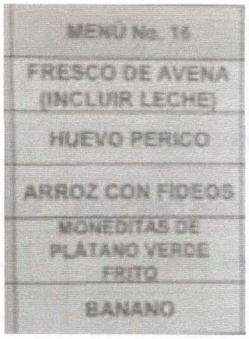
	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

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

183R

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

GESTIÒN SOCIAL

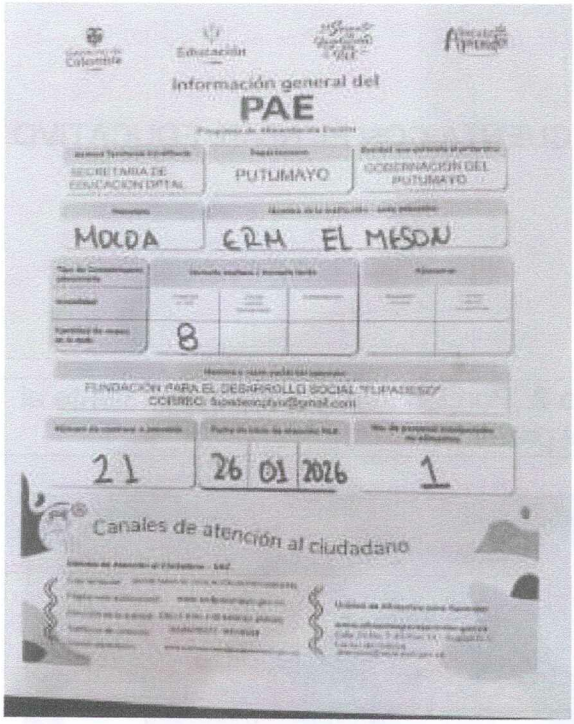


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

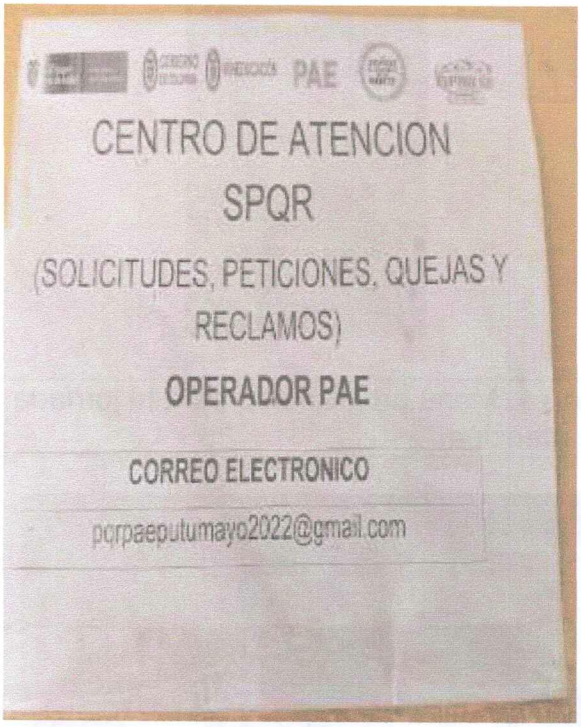


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	MOCOA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER PUERTO LIMON
SEDE EDUCATIVA	GRM EL MAJON

MES: ABRIL

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	p	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

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

COMEDOR ESCOLAR

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

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

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

MENAJE

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

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

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

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

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

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite.	NO	06-04-2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.											EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:										EMAS										OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X											COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L		M	X		M		J	X		V		S		D																NO

FIRMA RESPONSABLE	Yamileth Garcés	OBSERVACIONES

IPS SAMYSALUDSAS
Servicios medicos, a su alcance
CODIGOREN 860010062701
NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

185R

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

CERTIFICA

Que **ROSA MARIA YAMILETH GARCES CHATE,** identificado con C.C. **1125410529** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

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

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

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Powered by CamScanner

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260213119**
Fecha Registro	20/01/2026
Fecha Impresión	22/01/2026

Paciente	ROSA MARIA YAMILETH GARCES CHATE	**Sexo**	Femenino
Documento	1125410529	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cátolica de Manizales

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

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

EXAMEN MACROSCOPICO

Color *Marrón*
Consistencia *Dura*

EXAMEN MICROSCOPICO

Flora Bacteriana *Normal*
NPI *No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cátolica de Manizales

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

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cátolica de Manizales

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

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

Powered by CamScanner

186

Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

ROSA MARIA YAMILETH GARCES CHATE
C.C. **1125410529**

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

Ciudad: MOCOA Fecha: 20/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

187 R

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

Entidad / Institución Educativa:	Institución Educativa Pio XII
Municipio / Departamento:	Mocoa Putumayo
Zona:	Urbana
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021
Interventoría:	UT- INTERPAE MAYORITARIO
Fecha:	24/04/2026

OBJETIVO DE LA VISITA

- Se realiza visita de verificación de las condiciones en la prestación del Servicio del Programa de Alimentación Escolar, en referencia de las quejas recibidas durante la Primera Mesa Pública - 2026.

ASPECTOS VERIFICADOS

El dia de hoy 24 de abril del 2026, se realiza visita de seguimiento al comedor escolar de la Institución Educativa Pio XII, de acuerdo a las quejas recibidas durante la Primera Mesa Publica, sobre las condiciones higienico - sanitarias del servicio, la queja la realizo la personera de la Institución que refiere que las preparación "Colada de platano en leche" no es de agrado de los estudiantes y que en el servido de esta los estudiantes de grado 11-5notificarón un sabor inusual, al igual que durante el servido de fruta en porción se evidencio la picsencia de

UT - INTERPAE MAYORITARIO
Liderazgo en gestión con sistemas integrales de vigilancia y control para la excelencia del PAE regional.

HALLAZGOS Y OBSERVACIONES

de un gusano, pero esta información no fue notificada a la docente encargada del CAE. por lo tanto se realiza la visita y se indaga con los estudiantes para conocer esta situación, y notificarles que en caso de evidenciar alguna anomalia coloquen la SPQR por escrito a los diferentes canales de atención, al igual se visitan todas las areas (almacenamiento, preparación y servido) donde se evidencian buenas condiciones higienico sanitarias, hay cumplimiento del menu programado para el dia de hoy Menu #20 (Agua de panela con leche, Frijol rojo guisado, arroz blanco, tajada de platano maduro cocido), se hace verificación de los alimentos almacenados y no se evidencia presencia de plaga o daño, se dan recomendaciones de limpieza y desinfección al personal manipulador y se les recomienda a los estudiantes el uso de los canales

COMPROMISOS Y ACCIONES DE MEJORA

- Corrección la queja no fue realizada por la personera sino por la contalora.
- Utilizar los canales de atención y las rutas para colocar las SPQR y subir las evidencias en el caso de que se vuelvan a presentar estas situaciones.
- Mantener siempre buenas condiciones higienico-sanitarias del comedor escolar.

Comentario adicional: La queja no pudo ser verificada, al parecer fue un comentario de unos estudiantes por el sabor de la colada, más no tiene que ver con malas practicas de preparacion o mal estado de los alimentos

NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	FIRMA
-Nailyn Montanchez	Contralor	Nailyn M.
Sofia Arévalo	Personera Estudiantil Pio XII	
-Maria Camila Muriel	Interventoria PAE. UT-INTERPAE MAYORITARIO.	Maria Camila Muriel
Aidaly Patiño Tovar	Orientadora Escolar	

188 R 4

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

ENTIDAD TERRITORIAL: Putumayo	Municipio: Mocoa	Fecha de la visita: 24/04/2026

Institución educativa: IE Pio XII	Sede educativa: Sede principal
Operador: Topaloso.	

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
	X			446 CJM / 292 CJT

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 06/04/2026	1
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N/A	N.A
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO

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

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	NO
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1.
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1.
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
40	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
41	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
42	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NA
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NA
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

Se realiza los procedimientos de seguimiento y control al comedor ubicado en la IE Floxii-Sede principal a través del cual se constata que el lugar se encuentra libre de acumulación de basuras, además esta construido en material que facilitan los procedimientos de limpieza y desinfección; el personal manipulador cuenta con su dotación completa, implementos (cofias) para la manipulación de alimentos; además cuenta con la documentación completa y organizada de contratos, hojas de vida, antecedentes, examenes medicos y capacitación se evidencia certificado de fumigación y lavado de tanque del 06/04/2026. Se realiza verificación de condiciones del almacenamiento de alimentos; los cuales se conservan en lugares secos y limpios de acuerdo a su naturaleza se registran productos con fichas técnicas y cuentan con el diligenciamiento diario del plan de saneamiento básico. Cuentan remisiones de víveres con las cantidades entregadas hasta el día 24/04/2026. Cuenta con ficha técnica actualizada y mecanismos de SPQR visible. Se evidencia entrega del menú #90 correspondiente a la jornada de la mañana en el cual se da cumplimiento a todos los componentes del menú: los alimentos preparados con características organolepticas adecuadas; se evidencia buena aceptabilidad del menú ofrecido por cuanto no se generan devoluciones. Se da cumplimiento al horario de servicio; hay control para el ingreso de los practicantes con total de 446.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: María Fanny Lima Muñoz	Nombre: Ayda Lily Patiño Lover
Documento: 1088008384	Documento: 30742339
Cargo: Nutricionista	Cargo: Orientadora Escolar

189

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SEP Putumayo	Municipio: Mocoa	Fecha de la visita:	24	04	2026
Institución educativa: IE Rio XII	Sede educativa: IERio XII Sede principal				
Operador: Progresso					

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
	X			446 CUM 292 CJT

32+2

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Frijol rojo guisado – arroz blanco – tajadas plátano maduro cocido – agua de panela con leche					No. De Menú: 20
Intercambios	Alimento: N.A.					
	Motivo del intercambio: N.A	Fecha: N.A.	Autorizado por: N.A.			

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se evidencia entrega del menú modalidad complemento preparado MAÑANA; en el cual se da cumplimiento a todos los componentes. El menú del día es acorde al programado y se evaluó bajo las especificaciones técnicas definidas para la preparación. Se cuenta con utensilios estandarizados para la preparación y servido de los alimentos de acuerdo al nivel de escolaridad atendido. Los alimentos cuentan con buenas características organolépticas en cuanto a sabor, olor, color y textura y el plato es atractivo, y con buena presentación.
Se observa cumplimiento en el horario de servido. Se cuenta con el apoyo de docentes y estudiantes para el ingreso de la bonificación de acuerdo a la ordenada al comedor. Se evidencia buena aceptabilidad de los alimentos servidos por cuanto no se generan desperdicios en la etapa de descomide.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Angie Paola Rodriguez Ardila	Nombre: Aidaly Patiño Tovar
Documento: 1018409374	Documento: 30742339
Cargo: Nutricionista	Cargo: Operadora Escolar

ECOLOMBIA VIDA Educación

FORMATO DE VERIFICACIÒN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÒN ESCOLAR - PAE

Versiòn 04

Institució n Educativa	IE Pio XII	ETC	SED Putumayo.	Ciudad/ Municipio	Flosc	Acta No:	
Direcciòn:	6/ Olimpico			Fecha Visita:	24/04/2026	Hora inicio:	9:00 cm
Operador:	Fupadeco			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminaciòn:	11:30 cm

Instrumento: Marque con una X	Balanza				Marca					Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios		SI		No X	N/A				
	Gramera				Fecha de última calibraciòn					Número de menú entregado	20	Presentaron soporte de autorizaciòn		SI		No	N/A X				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9					Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9						
	2	X	6	8	10						2	X	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
		M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3		
Componente	Preparaciòn	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complimento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico	Frijol rojo guisado																127	120	123	115g	C	134	137	140	132g	C
Cereales	Arroz blanco																140	138	142	135g	C	163	168	165	164g	C
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajadas plátano maduro y cocido																50	49	53	49g	C	61	64	62	60g	C
Fruta																				2						
Bebida	Agua de panela con leche																220	220	222	220cc	C	223	227	220	220cc	C
Leche y productos lácteos																										
Complimento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura caliente																										
Bebida (incluido el lácteo)																										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																					4					4
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu #20 modalidad jornada mañana en el cual se da cumplimiento a todos sus componentes; los alimentos presentan buenas caracteristicas organolepticas y el plato tiene buena presentacion; se da cumplimiento al gramaje establecido de acuerdo al nivel de escolaridad atendido.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	8	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	100%

1903

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones												
	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
PREPARACION	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Frijol rojo guisado.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ropa vieja de pierna nuclear cocido.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de pinolo con leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, saber y textura diligencias las siguientes criterios dependiendo de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó

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

191R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE PIO XII
Sede Educativa:	IE PIO XII SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	MOCOA - PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	24/04/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



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

PLAN DE SANEAMIENTO



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

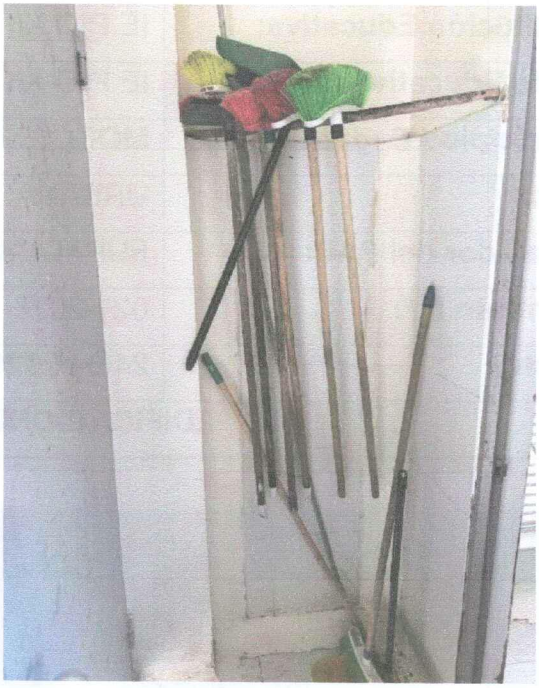


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.

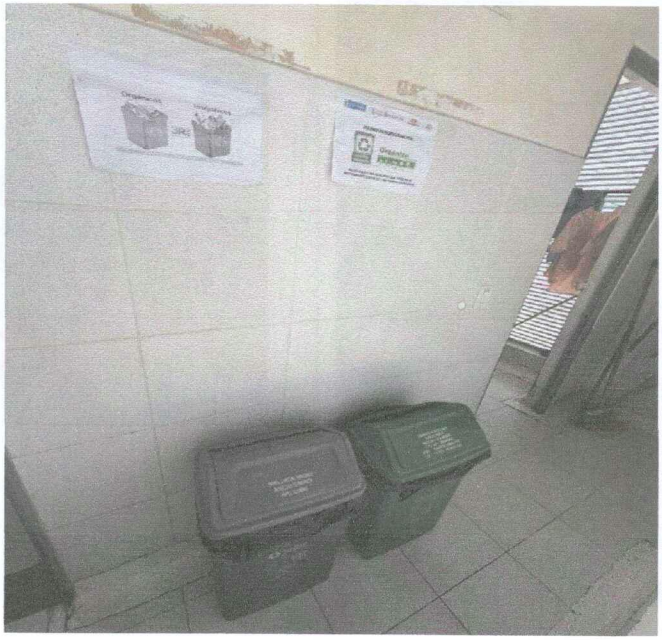


Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

192R

PERSONAL MANIPULADOR



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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

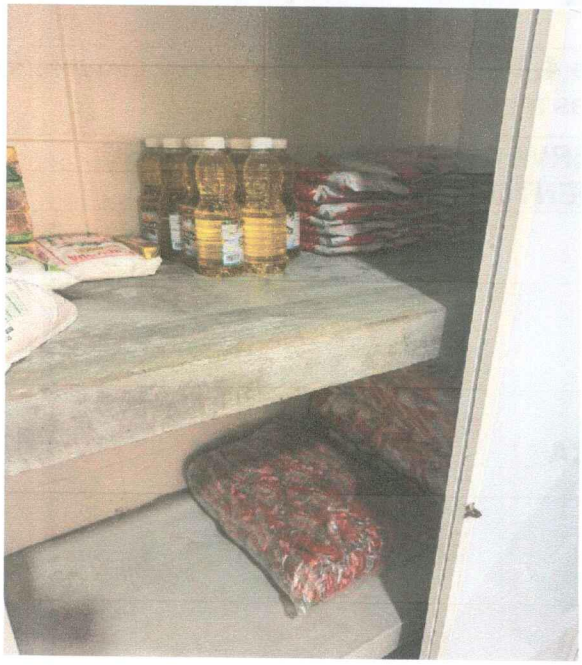




Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2.** Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.
	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

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

193R

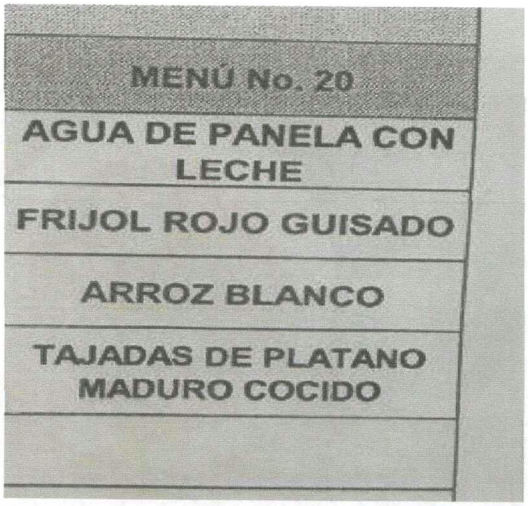
CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	NO OBSERVADO
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2.** Porción servida correspondiente al nivel preescolar.
NO OBSERVADO	NO OBSERVADO
Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

	
Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.	**Foto 6.** Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.

NO APLICA

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

GESTIÒN SOCIAL

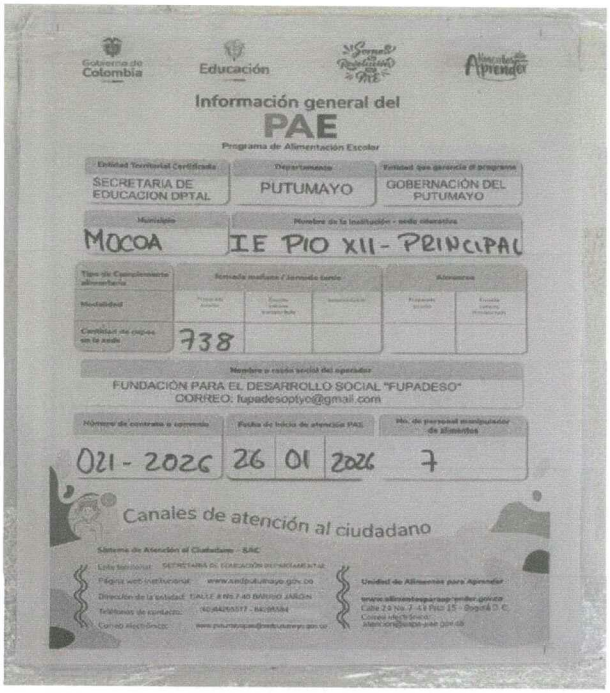


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

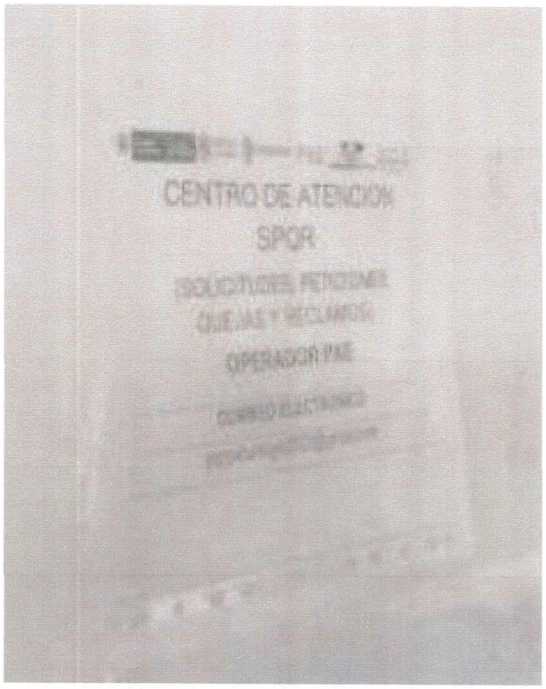


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

REGISTRO FOTOGRÁFICO VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

NO APLICA	**NO APLICA**

Foto 1. Verificación de condiciones del vehículo transportador durante la recepción de materias primas.	**Foto 2.** Observación del personal responsable del descargue durante la recepción de materias primas.
NO APLICA	**NO APLICA**
Foto 3. Inspección de las condiciones de calidad de las materias primas.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de materia prima.

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Mocoa
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I E pio XII
SEDE EDUCATIVA	I E pio XII Sede principal
MES:	ABRIL

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	31	CLORO (mL x 1L de agua)	TEMPERATURA

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

COMEDOR ESCOLAR

MESONES Y PUNTA (ANTES DE INICIAR PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, DESPUÉS PARA LA ATENCIÓN, DESPUÉS DE PREPARACIÓN, DESPUÉS DE LA ATENCIÓN, AL TERMINAR)			X	X	X	X	X						X	X		X				X	X	X	X	X								
PISOS (ANTES DE INICIAR, AL TERMINAR)			X	X	X	X	X						X	X		X				X	X	X	X	X								
MESA DE DESCARGUE (ANTES DE INICIAR, AL TERMINAR)					X									X								X											
PARED					X									X								X										
PISO															X																	
MESONES (ANTES DE INICIAR, DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN, AL TERMINAR)															X																	
PISOS															X																	
PARED															X																	
PISOS (ANTES DE INICIAR, AL TERMINAR)						X	X								X																	
BAÑOS (ANTES DE INICIAR, AL TERMINAR)			X	X	X	X	X						X	X		X				X	X	X	X	X								

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN (CONGELACIÓN, REFRIGERACIÓN)

EXTERIOR (CADA 15 DÍAS)				X				X							X							X										
INTERIOR (CADA 15 DÍAS)				X				X							X							X										

MENAJE

MENAJE (ANTES DE INICIAR, DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN, AL TERMINAR)			X	X	X	X	X						X	X		X				X	X	X	X	X								

CONTROL DE AGUA (CADA 6 MESES)

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

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: (N: Normal - A: Anormal - Normal: Sin olor, sin color, sin sabor, sin materiales flotantes, sin sedimentos, sin turbidez)

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

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

Nota: Se tomarán estos parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio - Hasta las canaletas de salubridad del tanque elevado antes del Sello Sanitario)

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

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidencia presencia de plagas, NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga encontrada.

CUCARACHAS			NO													NO																
ROEDORES			NO													NO																

Responsable Manipulador de alimentos:

FECHA DE REVISIÓN: 6-04-26

CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA																																
ENTREGA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN																																
			X	X	X	X	X			X	X		X				●	X	X	X	X	X										
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN				X												X																

Emmas

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

Norady Perez

196 R

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

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **MARIA HERMILA RIVERA ANDRADE**, identificado con C.C. **69006824** presenta examen medico integral normal y es APTO para la Manipulación de alimentos, y no presenta al momento patologia infecto contagiosa que le impida la convivencia en comunidad.

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

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

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

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

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

VIGILADO Supersalud

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260213073**
Fecha Registro	20/01/2026
Fecha Impresión	22/01/2026

Paciente	MARIA HERMILA RIVERA ANDRADE	**Sexo**	Femenino
Documento	69006824	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Catolica de Manizales

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

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Catolica de Manizales

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Catolica de Manizales

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

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



Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

MARIA HERMILA RIVERA ANDRADE
C.C. **69006824**

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

Ciudad: MOCOA Fecha: 20/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

VILLAGARZON

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

199 R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 27
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: VILLAGARZON	Fecha de la visita: 15/04/2026

Institución educativa:	IE LUIS CARLOS GALAN	Sede educativa:	ESC URB MIX JULIO GARZON MORENO
Operador:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL- FUPADESO - URBANA		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	115
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Control de plagas		
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 6-04-2026	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Abastecimiento de agua		
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 6-04-2026	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 27
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
40	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
41	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
42	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N/A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N/A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	93 %

Observaciones

Se realiza la primera visita a la sede educativa con el fin de hacer seguimiento al comedor escolar en la preparacion y la entrega del complemento alimenticio. Durante la visita se evidencia cumplimiento general en la operacion del servicio. Las instalaciones del comedor estan construidas con materiales adecuados que permiten la correcta preparacion de los alimentos, asi mismo los diferentes utensilios se encuentran en buenas condiciones de higiene y limpieza.

Se cuenta con certificado vigente de fumigacion y lavado de tanque los manipuladores de alimentos cumplen con las buenas practicas de manufactura sin embargo se evidencia que no cuentan con el formato de primero en entrar primero en salir (PEPS) lo cual es necesario para garantizar la adecuada rotacion de la materia prima

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yoli Salazar	Nombre: DIEGO CHAVEZ
Documento: 1122096316	Documento: 80074459
Cargo: Docente	Cargo: INTERVENTOR PAE

200

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 27
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	VILLAGARZON	Fecha de la visita:	15/04/2026
Institución educativa:	IE LUIS CARLOS GALAN	Sede educativa:	ESC URB MIX JULIO GARZON MORENO		
Operador:	Fundacion para el desarrollo social - FUPADESO - URBANA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	115
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de res molida, pasta guisada, arroz blanco, chifa de platano, ensalada de repollo, refino zanahoria y piña picada y jugo de piña.					No. De Menú: 13
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

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

Requerimientos alimentarios y nutricionales

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

Observaciones:

Se observa que se esta preparando el ciclo de menu programado sin evidenciarse intercambios, los manipuladores de alimentos portan adecuadamente la dotacion requerida, los alimentos presentan buenas caracteristicas organolepticas.

La atencion inicia a las 11:30 am con los estudiantes de mayor edad, servida por los estudiantes de mayor edad en total se atendieron 115 estudiantes puntualmente y focalizados

La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y no se evidencio desperdicio de alimentos.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: YULI SALAZAR	Nombre: DIEGO CHALA
Documento: 1124076516	Documento: 800744170
Cargo: Docente	Cargo: INTERVENTOR PAE