LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Guzman
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	R. Rafael Reyes.
SEDE EDUCATIVA	Secundaria.

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
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

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

COMEDOR ESCOLAR

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

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

							X								X															

MINAE

						X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X									

CONTROL DE ACUEDUCTO

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	6-04-2026
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN A(N): Normal, A: Alterado, Normal, Incoloro, sin olor, sin sabor, Normal, Limpia, sin sedimentos

						N	N	N	N	N			N	N	N	N				N	N									

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran antes pues de ser y vez de mes, y para el cual cuando el cloro residual no sea de 0,5 mg/l, se tomara una muestra adicional del tanque para ser analizada.

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3 - Aparte)																														

Nota: Cuando se presente casos de enfermedades transmitidas por alimentos, se debe suspender de inmediato el consumo de agua hasta tanto se realice el análisis microbiológico.

	NO	
	NO	6-04-2026

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

| MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA | | | | | | | | | | | | | EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCION | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

253R

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 **SORAYA LOPEZ VARGAS**, identificado con C.C. **1125181386** 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 260205086
Fecha Registro 20/01/2026
Fecha Impresión 22/01/2026

Paciente SORAYA LOPEZ VARGAS
Documento 1125181386
Sexo Femenino
Telefono

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

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

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 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)

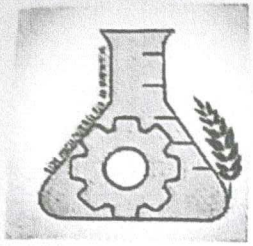
Localización No	*UÑA*
se observan	*Estructuras compatibles con hongos*

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica 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:

SORAYA LOPEZ VARGAS
C.C.1125181386

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: VILLAGARZON Fecha: 20/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Powered by CamScanner

255

PUERTO CAICEDO

256 R

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 11
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: Puerto Caicedo	Fecha de la visita: 06/04/2026
Institución educativa: Inst. Educ. Rur Monaicito	Sede educativa: Esc. Rur Mix El Bagre.	
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - Fundesso - Rural Caruna.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		31 ✓

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Programa de Limpieza y Desinfección	**Plan de saneamiento**	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Control de plagas		
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: N.O	0
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Abastecimiento de agua		
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.O	0
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	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 VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 11
		VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
		VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas 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.	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 caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área 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 caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A.
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
	Porcentaje de Cumplimiento:	88 %

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Observaciones

- Se ejecuta los procedimientos de Verificación, control y seguimiento en el comedor escolar perteneciente a la Sede Inst. Rur Mix El Bagre, en el cual se evidencia la oportunidad de mejora dirigida a los certificados de exámenes médicos aptos para el contacto con alimentos y los soportes de capacitación aplicados a las Buenas Practicas de Manufactura
- Se evidencia la carencia en la instalación de mallas de las aberturas que comunican con el ambiente exterior del área de preparación y consumo para el control de plagas.
- No se observa el certificado de fumigación vigente del comedor escolar, requerido para el adecuado manejo y control de vectores.
- No se presentan soportes que evidencien el proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
- No se identifica el concepto sanitario emitido por la entidad territorial de salud, se recomienda gestionar la visita de la autoridad sanitaria competente y dejar soporte dentro del comedor escolar.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 34'830.981	Documento: 1.123.306.678
Cargo: DOCENTE	Cargo: Interventor PAE

3515 257

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.: 11
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo			Fecha de la visita:	06/04/2026
Institución educativa: Cent. Educ. Rur. Maravalbo		Sede educativa:	Esc. Rur. Mix. El Bagre.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Cerrana.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	31
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Tortilla de huevo, fríjol rojo guisado, arroz con fideos, papaya a la francesa, ensalada de repollo, pepino, zanahoria, limón y jugo de mango con leche.					No. De Menú: 06
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.A.
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.	C

Observaciones

N.A.

- Durante la ejecución de la visita, se evidencia que cumplen con la frecuencia en la preparación del menú programado y aprobado, en el que no se presentan intercambios de alimentos.
- El personal manipulador dispone de utensilios estandarizados para realizar el servido de alimentos, de material sanitario rotulado para el suministro de las preparaciones acorde a los grupos etarios, de proteger a quienes de primeros.
- Se realizó el proceso de verificación de estudiantes priorizados se evidencia que corresponden a los estudiantes focalizados, asisten en total de 31 beneficiarios para recibir el complemento alimentario.
- Se identifica una aceptabilidad de los parámetros organolépticos por parte de los estudiantes, dado que, se presentan bajo el desperdicio de alimentos.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: [illegible]	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 36 [illegible]	Documento: 7.123.306.678
Cargo: DUCENTE	Cargo: Tallerista PAE

COLOMBIA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	Cent. Educ. Rur Moralamba - Esc. Rur Mix El Bagre. ETC Verde El Bagre. SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo.
Dirección:		Fecha Visita:	06/04/2026.
Operador:	Fundación para el Diconollo Social - FUPADESO - Rural Caribeña.	No Contrato / Convenio	021 - 2026.
Instrumento: Marque con una X — Balanza		Marca	Constant.
Instrumento: Marque con una X — Gramera	X	Fecha de última calibración	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 7 9 / 2 4 6 8 10 (6 X)	Número de menú programado	06
		Número de menú entregado	06
	06	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 7 9 / 2 4 X 8 10 — 06

Acta No: 11
Hora inicio: 11:31 am
Hora de terminación: 12:25 pm.
Se presentaron intercambios: SI / NO X / N/A
Presentaron soporte de autorización: SI / NO / N/A X

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Tortilla de huevo	51	52		50	C	53	52	51	50	C	52	53	51	50	C										
	Frijol rojo guisado.	51	51		48	C	63	62	61	60	C	73	72	73	71	C										
Cereales	Arroz con fideo	82	83		80	C	93	94	93	92	C	117	116	116	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa a la francesa.	20	20		20	C	23	22	22	22	C	38	37	37	37	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de repollo, Pepino, Zanahoria y limón	31	30		30	C	42	40	43	40	C	40	40	41	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo de fruta con leche.	216	215		200	C	216	215	214	200	C	215	216	217	200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES: - Conforme se ejecuta los procesos de gramaje, se evidencia el cumplimiento del 100% del total de gramaje de cada componente alimentario preparado correspondiente a los grupos escolares de preescolar a quinto.
- Se evalua muy buena las caracteristicas de color, olor, sabor y textura de las preparaciones en el menú. No 06.

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

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

258

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Tortilla de huevo	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Fríjol vaso guisado	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con fideos	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papas a la francesa	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de repollo, pepino, zanahoria y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de mango con leche	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* 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

259R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CENT EDUC RUR MARACAIBO
Sede Educativa:	ESC RUR MIX EL BAGRE
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	06-04-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



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

PLAN DE SANEAMIENTO

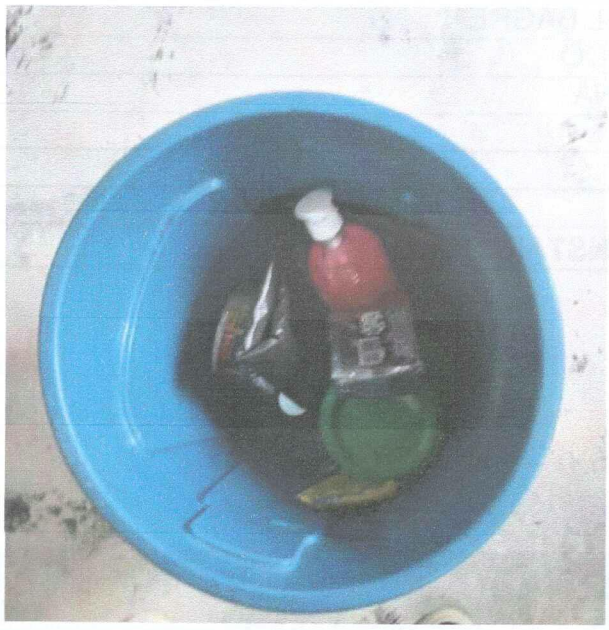


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

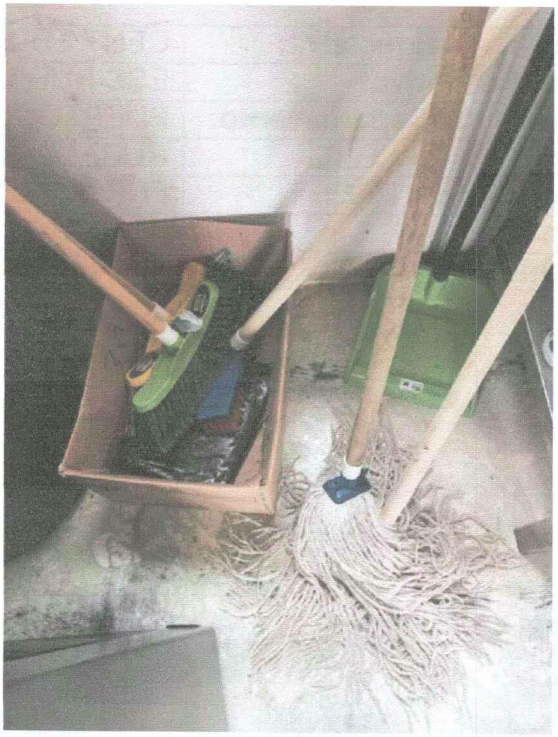


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

260R

PERSONAL MANIPULADOR

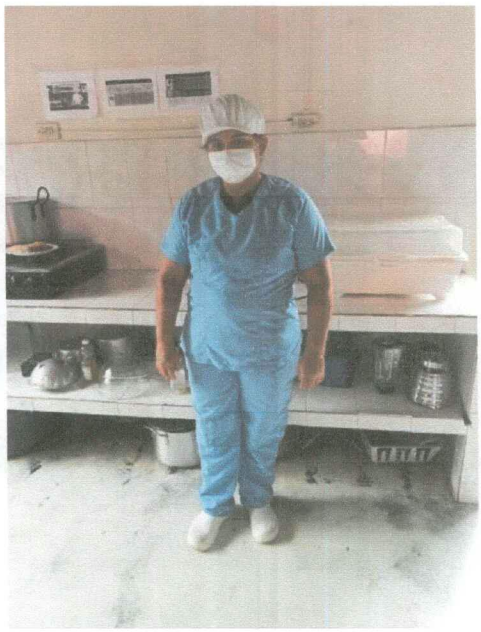


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

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. NO APLICA

261R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

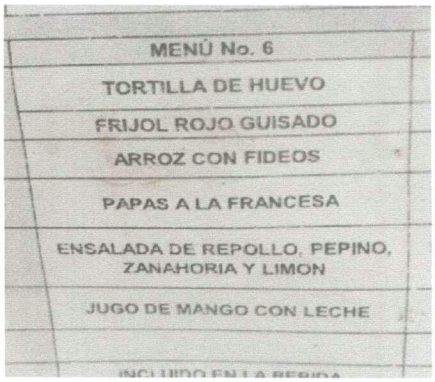


Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD

Foto 5. Complemento alimentario servido correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD

Foto 6. Complemento alimentario servido 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.

GESTIÓN SOCIAL

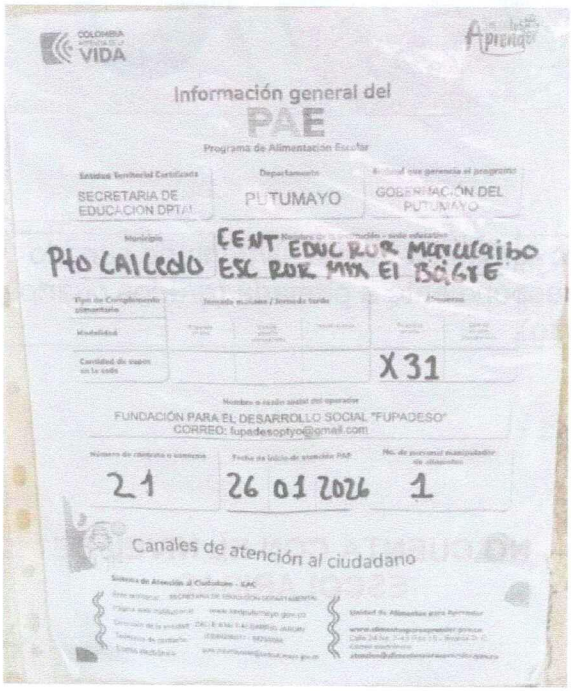


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

FUR-01

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Caicedo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENT EDUC RUR Maracaibo
SEDE EDUCATIVA	ESC RUR MIX El BAGRE
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	2025	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	CLORO (mg) x Lt de agua	TIEMPO (min)

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

COMEDOR ESCOLAR

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

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															3	3
CONGELADOR (ES)						X																									3	3
SILLAS																															2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTUFA, MESAS, DOTACIÓN						X																									3	3

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

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

OLOR						N																										
COLOR																																
SABOR																																

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Si revisión si en caso de evidencias presencia de plagas: NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a combatir.

Responsable: Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA													EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN																		OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS (EXCEPTO EL COMEDOR ESCOLAR)						X																										COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	1 X		X			X			X			X			X			X													X

FIRMA RESPONSABLE: FIOR Narvaez

OBSERVACIONES

Scanned with OKEN Scanner

263R

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 **FLOR NANCY NARVAEZ BRAVO,** identificado con C.C. **39841759** 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 24 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with OKEN Sc

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	260206022
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	FLOR NANCY NARVAEZ BRAVO	**Sexo**	Femenino
Documento	39841759	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

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

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

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

264

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:

FLOR NANCY NARVAEZ BRAVO
C.C. 39841759

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: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

265 R

COLOMBIA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 12
	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:	Puerto Caicedo.	Fecha de la visita:	13/04/2026
Institución educativa:	CER Villaflor	Sede educativa:	Esc. Rur Mix Canguita.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Dispersa.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	03
		X			

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	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.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/04/2026.	1
Personal manipulador		1
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 VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 12
	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.	0
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.	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 la visita de Verificación, Seguimiento y control de parte de la interventora PAE, en el cual se evidencia instalaciones y locación idóneas para prestar el servicio de Alimentación Escolar. Así mismo, el personal manipulador maneja las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante los procesos de almacenamiento, preparación y servido de alimentos.
- Se evidencia la subsanación referente al hallazgo de los certificados y procedimientos de fumigación para el manejo y control de plagas. Adicionalmente, disponen de los soportes de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
- El comedor escolar no cuenta con fluido eléctrico, por consiguiente, no cuentan los equipos de refrigeración y/o congelación, no se identificó el almacenamiento de los alimentos Proteicos, sin embargo, los productos Cárnicos se suministran a diario en óptimas condiciones, preparando el complemento alimentario acorde al menú establecido.
- No se evidencia el concepto Sanitario emitido por la entidad territorial de Salud.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Martha Cecilia Medina	Nombre: Hugo H. Solar Restrepo
Documento: 39830100	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

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.: 12
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo.			Fecha de la visita:	13/04/2026
Institución educativa: CER Villaflor		Sede educativa:	Esc. Rur Mix Caucuita.		
Operador: Fundación para el Desarrollo Social- IPADESO- Rural Dispersa.					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	03.
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo pericio, lentejas Salsadas, arroz con fideos, papas a la francesa, ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezana, limón y jugo de guayaba con leche.					No. De Menú 11
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	N.A.
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.	C

Observaciones N.A.

- Durante la visita se realizó el proceso de verificación de cumplimiento por parte del operador y se evidencia que corresponden a los estudiantes focalizados, asisten un total de 03 beneficiarios a recibir el complemento alimentario.
- La cantidad de materias primas presentan condiciones optimas para realizar el calculo de los menús aprobados para dar cumplimiento para el número de servicios.
- Se identifica que cumplen con la preparación del menú programado y aprobado No 11, en el que no se presentan intercambios de alimentos.
- Se evidencia el suministro de las preparaciones con aspecto y presentación apractiva a los estudiantes, aceptan las caracteristicas organolépticas y no se generan desperdicios por temor al consumo de alimentos.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Martha Cecilia Medina Y	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 37830180	Documento: 1.127.306.673
Cargo: Docente	Cargo: Ins tecnico PAE

COLOMBIA VIDA Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	CER Villaflor-ESC. Rur Mix Caucurita Vereda Caucurita.	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Dirección:				Fecha Visita:	13/04/2026
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social-FUPADESO-Rural Dispersa.			No Contrato / Convenio	021-2026.

| | | | | |

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
Huevo perico	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Lentejas Sudadas	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con fideos	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papas a la francesa.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona y limon	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de guayaba con leche	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* 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

268 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER VILLAFLOR
Sede Educativa:	ESC RUR MIX CAUQUITA
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	13-04-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

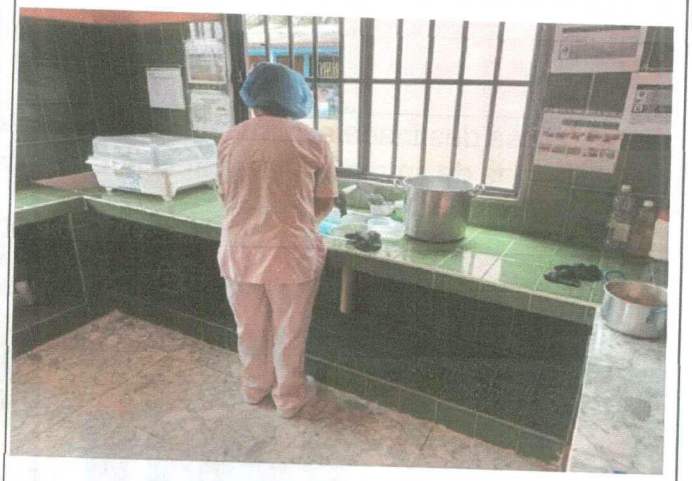


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO



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

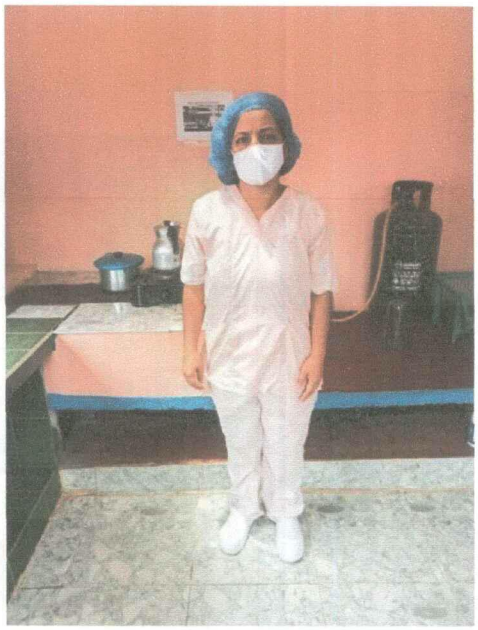


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

269 R

PERSONAL MANIPULADOR

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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2**. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

NO APLICA	
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. NO APLICA

ECUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 11
HUEVO PERICO
LENTEJAS SUDADAS
ARROZ CON FIDEOS
PAPAS A LA FRANCESA
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA CABEZONA Y LIMON
JUGO DE GUAYABA CON LECHE
INCLUIDO EN LA BEBIDA

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados primero a tercero).

NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD

Foto 4. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD

Foto 5. Complemento alimentario servido correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD

Foto 6. Complemento alimentario servido 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.

GESTIÓN SOCIAL

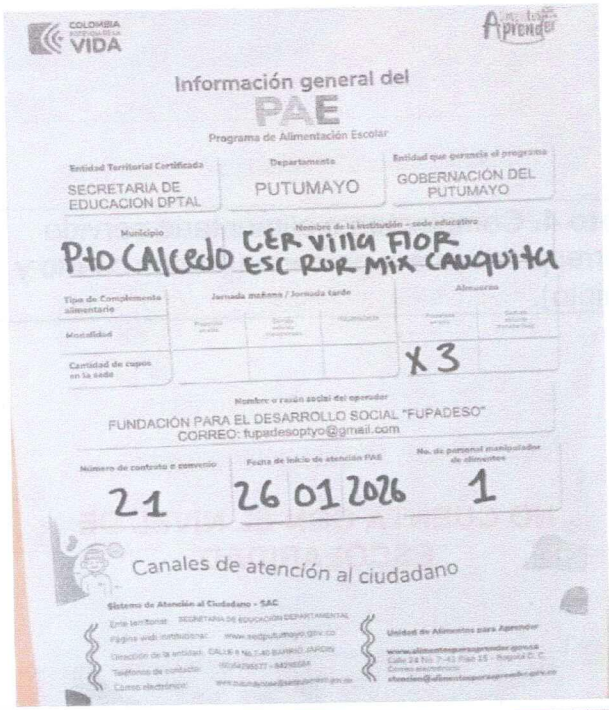


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

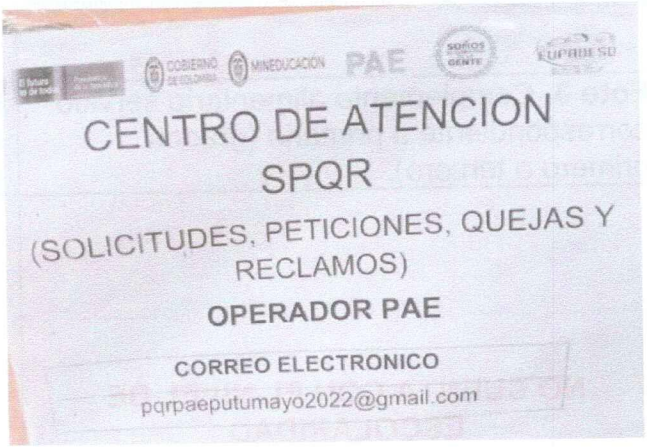


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

PREFECTO

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENT EDUC RUR VILLA FLOR
SEDE EDUCATIVA	ESC RUR MIX CUNQUITA
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	X	X	X	X	X	11	12	13	14	15	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																		6	5
FREIDER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X																		2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS							X							X																6	5
ESTANTERÍAS							X							X																6	5
REJAS															X															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X															6	5
TECHOS															X																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X															6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X																		6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															6	5
CONGELADOR (ES)							X							X																6	5
SILLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTUFA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X																		4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE				
	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	6-Abril-2026
	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.

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

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

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

		Responsable Manipulador de Alimentos	FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO		6-Abril-2026
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que cometa	NO		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA															EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS ORDINARIO DEL COMEDOR ESCOLAR						X	X	X	X	X			X																			COMPOSTAJE Y/O ABONO X
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	X		X		X		X		X																							
FIRMA RESPONSABLE	DIANA HURTIO																															OBSERVACIONES

Scanned with OKEN Scanner

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

VIGILADO Supersalud

272 R

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

CERTIFICA

Que **DILSA YAZMIN HUETIO PAJOY**, identificado con C.C **1085320658** 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 24 días del mes de Enero de 2026.

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

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

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206036**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	DILSA YAZMIN HUETIO PAJOY	**Sexo**	Femenino
Documento	1085320658	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

Scanned with OKEN Scanner



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:

DILSA YAZMIN HUETIO PAJOY
C.C. **1085320658**

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: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with OKEN Scanner

274R

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 12
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: Puerto Caicedo	Fecha de la visita: 14/04/2026

Institución educativa:	CER Villaflor	Sede educativa:	CER Villaflor - Sede Principal.

Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUNDESO - Rural Serrana.

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	41
		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: 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.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/04/2026	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 VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 12
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 (lacteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las 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.	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 procede con la realización de los procesos de Verificación, Seguimiento y control en el comedor escolar, en el cual se evidencia la acción de mejora en la aplicación de los procedimientos de fumigación para el manejo y control de plagas.
- Se evidencia la subsanación de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua con sus respectivos soportes con fecha Vigente.
- El personal manipulador dispone de la correspondiente documentación de Calidad, examenes médicos y resultados de laboratorio favorables para ejercer los procesos de Producción con alimentos y los certificados de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Se observa que los aberturas que comunican con el ambiente exterior de ventanas y puertas del área de preparación no estan provistas de anjeos para el control de vectores.
- No se evidencia el concepto sanitario emitido por la entidad territorial de salud.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Nilsa Isabel Rivas.	Nombre: Hugo H. Solar Restrepo
Documento: 69005537	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

38+2

275

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.: 12
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	SEO Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	14/04/2026
Institución educativa:	CER Villaflor	Sede educativa:	CER Villaflor - Sede Principal		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Iercona.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		41

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga de pollo guisada, arroz con zanahoria, monedita de platano frito, ensalada de tomate, pepino, limón, porción de fruta: mango y fresco de avena.					No. De Menú 12
Intercambios	Alimento:	Sandia por mango				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento de Sandia	Fecha:	09/04/2026	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

- Durante la visita se realizó la verificación del horario de distribución de alimentos y se identifica el cumplimiento del horario establecido para el complemento alimentario almuerzo, en el que se realiza a las 11:32 am.
- Se ejecutó la verificación de estudiantes priorizados y se evidencia que corresponden a los estudiantes focalizados, asistio un total de 41 beneficiarios a recibir el complemento alimentario.
- Se evidencia el intercambio de Sandia por mango debido al desabastecimiento de alimento Sandia el mismo se encuentra viabilizado por parte de la interventoria el 09 de abril de 2026 mediante el OFI-104-2026.
- El menú No 12 presenta un aspecto atractivo hacia los estudiantes y aceptan las caracteristicas organolepticas de las preparaciones.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nilsa Isabel Rivas	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 69005557	Documento: 1.123.306.673
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	CER Villaflor - IER Villaflor - Sede Principal Vereda Villaflor	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Dirección:				Fecha Visita:	14/04/2026.
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fopadeso - Rural Ceriana.			No Contrato / Convenio	021 - 2026.
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Constant.	
	Gramera	X	Fecha de última calibración		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 7 9 / 2 4 6 8 10			Número de menú programado	12
				Número de menú entregado	12
				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 7 9 / 2 4 6 8 10

Acta No:	12		
Hora inicio:	11:32 am		
Hora de terminación:	12:36 pm.		
Se presentaron intercambios	SI X	No	N/A
Presentaron soporte de autorización	SI X	No	N/A

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga de pollo guisada.	33	34		33	C	38	39	39	38	C	48	49	48	48	C	59	58	59	58	C					
Cereales	Arroz con Zanahoria	82	83		80	C	94	93	92	92	C	116	117	117	115	C	150	151	150	150	C					
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Monedita de platano frito	10	11		10	C	14	14	14	14	C	22	21	21	21	C	28	27	27	27	C					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate, limón, pepino y frijol.	30	30		30	C	41	40	41	40	C	40	40	41	40	C	52	51	51	50	C					
Bebida (incluido el lácteo)	Fresco de avena.	215	214		200	C	216	217	215	200	C	215	217	216	200	C	215	216	217	200	C					
Fruta	Porción de fruta: Mango	62	61		60	C	61	60	62	60	C	63	62	61	60	C	63	62	63	60	C					
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6					6					
NO CUMPLE						0					0					0					0					

OBSERVACIONES:
- Se evidencia que cumple con el peso entregado de cada componente alimentario según el peso crudo de la minuta patrón.
- Se evalua muy buena las caracteristicas organolépticas de color, olor, sabor y textura de las preparaciones correspondientes al mes 12.

Se realizaron cambios en el menú?		SI	NO
Los cambios están aprobados por la ETC?		SI X	NO
PUNTAJE POSIBLE	24	PUNTAJE REAL	24
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES		PORCENTAJE %	100%.

276 R

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga de pollo guisada.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con zanahoria.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Monedita de platano frito.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino y limón.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Frito de avena.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porción de fruta: Mango.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* 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 ci su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó

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

27 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER VILLAFLOR
Sede Educativa:	CER VILLAFLOR – SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	14-04-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

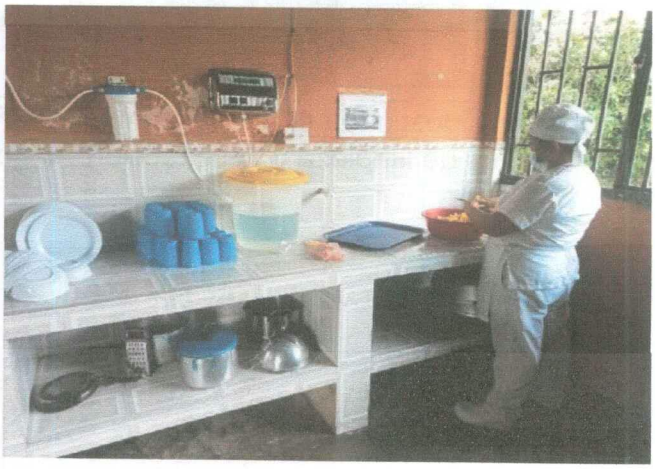


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO

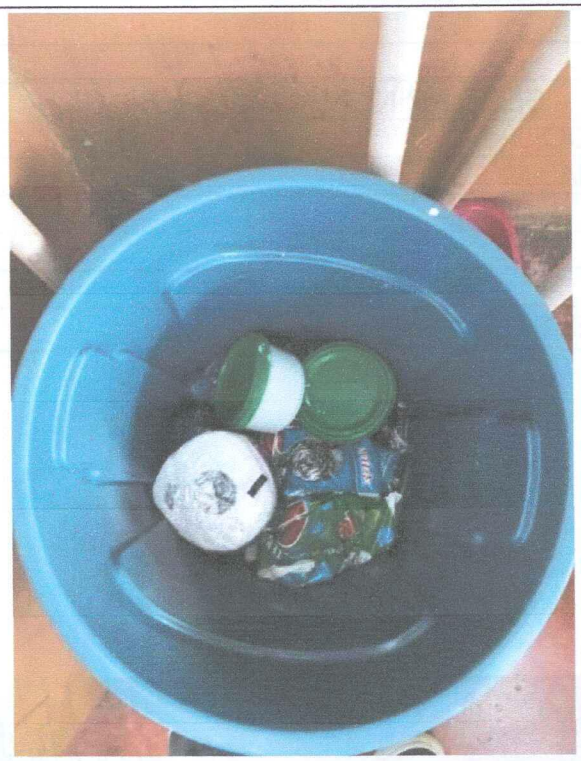


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

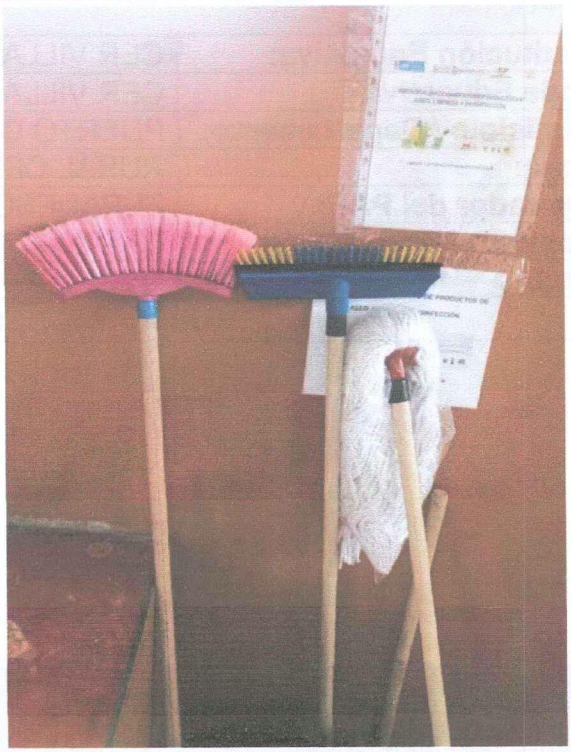


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

278

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. NO APLICA

279R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 12
PECHUGA DE POLLO GUISADA
ARROZ CON ZANAHORIA
MONEDITAS DE PLATANO FRITO
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LIMON
PORCIÓN DE FRUTA: SANDIA
FRESCO DE AVENA (INCLUIR LECHE)
INCLUIDO EN LA BEBIDA
SEMANA No

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

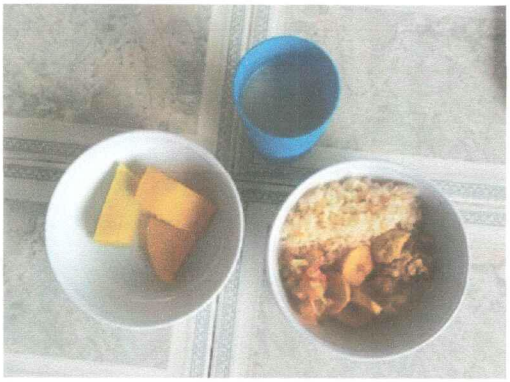


Foto 2. Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.



Foto 3. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados primero a tercero).

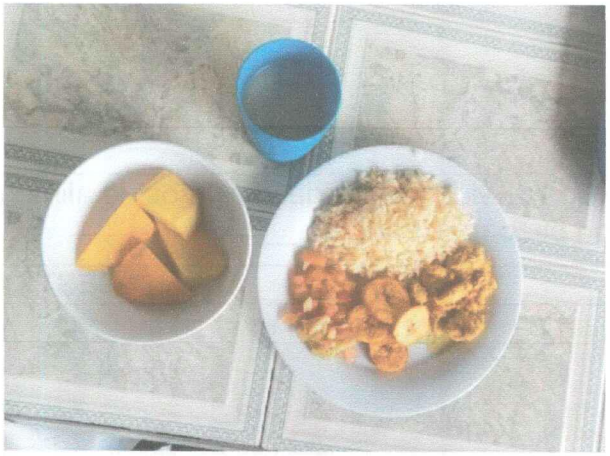


Foto 4. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

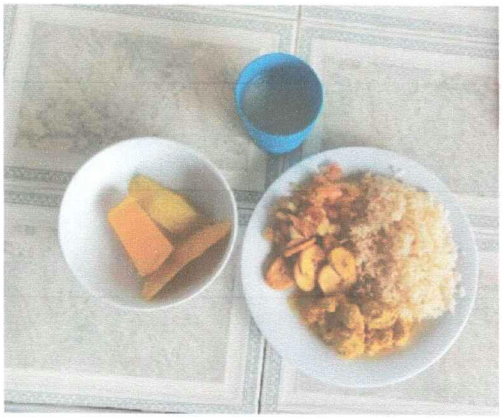


Foto 5. Complemento alimentario servido correspondiente a secundaria.

NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD

Foto 6. Complemento alimentario servido

	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

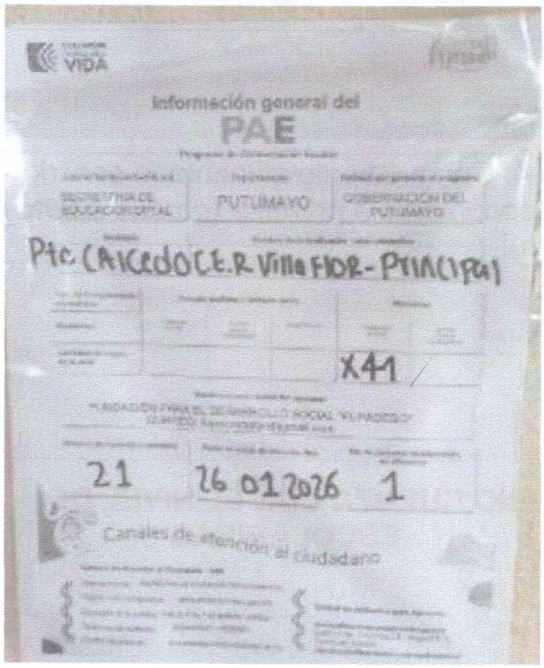


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

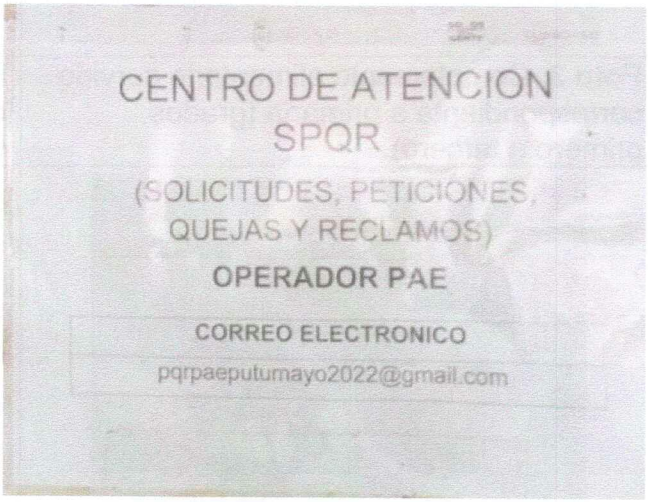


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENT EDUC RURAL VILLA FLOR
SEDE EDUCATIVA	C.E.R VILLA FLOR - 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	~~X~~	~~X~~	~~X~~	~~X~~	~~X~~	11	12	~~X~~	~~X~~	15	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																	6	5
FRUVER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X	X																	2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS							X							X																6	5
ESTANTERIAS							X							X																6	5
REJAS															X															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X															6	5
TECHOS															X																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X															6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X																	6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															6	5
CONGELADOR (ES)							X							X																6	5
SILLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PARAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESPA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X	X																	4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	6-Abril-2026
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

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

OLOR						N	N	N	N	N			N	N																		
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.

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

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

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

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO		FECHA DE FUMIGACIÓN
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de ser positivo	NO		6-Abril-2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

FIRMA RESPONSABLE: María Rodriguez

OBSERVACIONES

Scanned with OKEN Sc

281R

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 DE LOS AMGELES RODRIGUEZ RODRIGUEZ**, identificado con CC **39841870** 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 24 dias del mes de Enero de 2026

Dr. Juan Vallejo Mora
Esp. Salud Ocupacional
Licencia 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
Emapssamysalud@hotmail.com- Mocoa - Putumayo

VIGILADO Supersalud

Scanned with OKEN Sc

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206034**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	MARIA DE LOS AMGELES RODRIGUEZ RODRIGUEZ	**Sexo**	Femenino
Documento	39841870	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

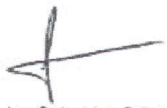
Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)



Juan Carlos López Pujmuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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



Juan Carlos López Pujmuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

MICROSCOPÍA

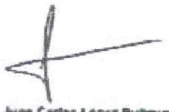
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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



Juan Carlos López Pujmuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

Scanned with OKEN Scanne

282

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 DE LOS AMGELES RODRIGUEZ RODRIGUEZ
C.C. 39841870

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: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

283R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ACTA No. 13.

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:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	16/04/2026
Institución educativa:	CER Isla.	Sede educativa:	ESC. Rur Mix La Isla.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Ieriana.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	54
		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 .	0
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.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la 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.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/04/2026	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 VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

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.	1
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.A.
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		1
39	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
40	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
41	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
42	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A.
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 88 %

Observaciones

Se procede con la ejecución de los procedimientos de Verificación, control y Seguimiento en el comedor escolar perteneciente a la Sede Esl. Rur Mix la Isla, en el que, se evidencia que persiste el hallazgo referente a las aberturas de Ventanales y puertas que comunican con el ambiente exterior, lo cual impide la hermetización del área de preparación y consumo, por ello, se identifica hacer fecales de gran tamaño en paredes y columnas de las áreas mencionadas, se recomienda implementar el programa de control de plagas por parte del operador, adicionalmente realizar una malla de protección y comunidad para cerrar el sellado de las aberturas, lo cual permite prevenir el ingreso de plagas y evitar una contaminación biológica. Cabe mencionar, que se verifico los certificados de fumigación de los procedimientos aplicados en el comedor escolar con su respectiva fecha vigente. Se evidencia durante la visita, que la extractor industrial de tres puestos, no se encuentra funcionando con normalidad un puesto no tiene boquilla y la otra boquilla presenta escape de gas.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: YILMER RENGIFO U.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 75.577.176	Documento: 1-123.306.678
Cargo: DIRECTOR	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	16/04/2026
Institución educativa:	CER Isla.	Sede educativa:	Esc. Rur Mix la Isla.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Loriana				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		54.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga a la plancha, arroz con fideos, papa guisada, ensalada de zanahoria, tomate, limón, porción de fruta: naranja y agrupacha con leche.					No. De Menú 14
Intercambios	Alimento:	N.A.				
	Motivo del intercambio	N.A.	Fecha:	N.A.	Autorizado por:	N.A.

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

Requerimientos 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 el cumplimiento de los horarios de distribución de alimentos para el complemento alimentario almuerzo, en el que se realizó a las 11:31 am.
- Durante la visita se realizo la verificación de estudiantes provisorados se evidencia que corresponden a los estudiantes focalizados asistes un total de 54 beneficiarios a recibir el complemento alimentario.
- Se identifica la totalidad de materias primas para dar cumplimiento al menú programado aprobado No 14 en el que no se genera intercambios de alimentos.
- El personal manipulador maneja los conceptos teórico-prácticos de estandarizacion del complemento alimentario, de igual forma, dispone de utensilios estandarizados, uniformes y tubberes grandes de material sanitario para el servido de alimentos.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: YILMER RANGITO U.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 15.877.146	Documento: 1-123.306.673
Cargo: DIRECTIVO.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA VIDA — Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	CER Isla - Esc. Sur Mix La Isla.	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Leguizamo
Dirección:	Vereda La Isla.			Fecha Visita:	16/04/2026
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPANDO - Rural Cerdana.			No Contrato / Convenio	021 - 2026.

| | | | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga a la plancha	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con fideos	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papa guisada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de zanahoria, tomate y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Aguapanela con leche.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porción de fruta: Naranja	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* 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

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

286 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CENT EDUC RUR LA ISLA
Sede Educativa:	ESC RUR MIX LA ISLA
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	16-04-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

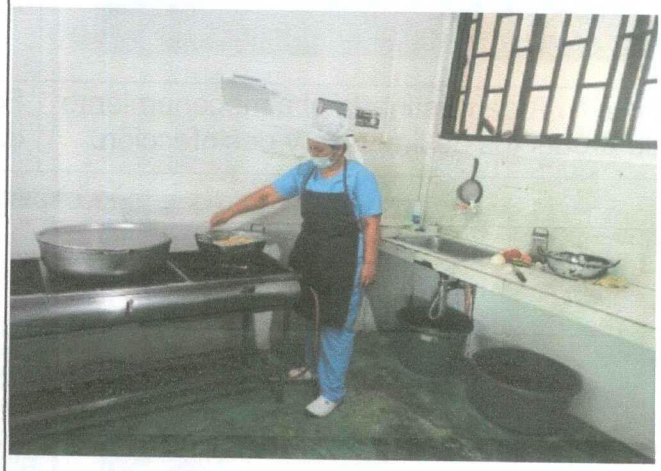


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

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.

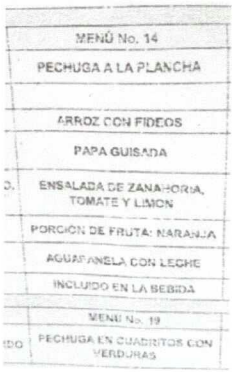
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



Foto 1. Fallas en el funcionamiento de las boquillas.

288 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 correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Foto 3. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD</td><td>NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Complemento alimentario servido correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Complemento alimentario servido correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

NO APLICA

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

GESTIÒN SOCIAL

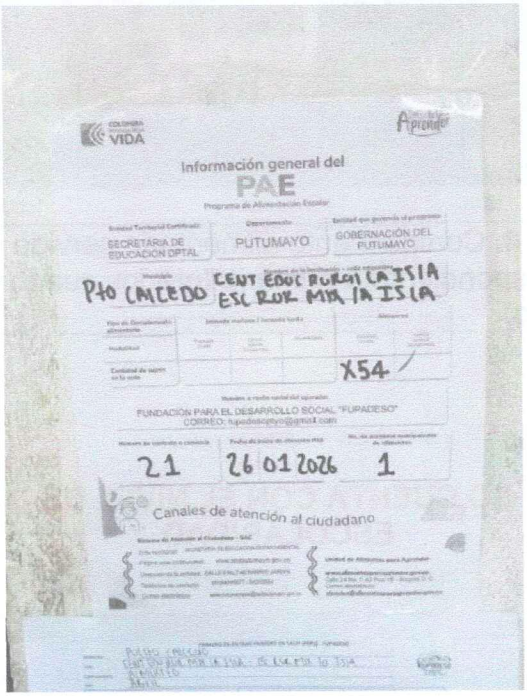


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENT EDUC RUR LA ISLA
SEDE EDUCATIVA	ESC RUR MIXTA ISLA
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	X	X	X	X	X	11	12	13	14	15	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															6	5
FRUVER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X															2	5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X							X															6	5
ESTANTERIAS								X							X															6	5
REJAS															X															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X															6	5
TECHOS															X																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X															6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X															6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

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

MENAJE

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

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE				
	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	6-Abril-2026
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

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

OLOR						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

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	SI		FECHA DE FUMIGACIÓN
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite	NO		6-Abril-2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

290R

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 **VANESA GIRALDO TRUJILLO**, identificado con C.C. **1125410039** 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 24 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with OKEN Scanne

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206011**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	VANESA GIRALDO TRUJILLO	**Sexo**	Femenino
Documento	1125410039	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)



Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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



Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

MICROSCOPÍA

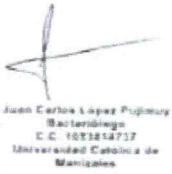
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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



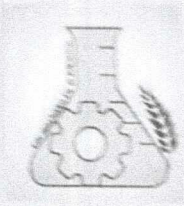
Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

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

Scanned with OKEN Scan

291



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:

VANESA GIRALDO TRUJILLO
C.C. 1125410039

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: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

292 R

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ACTA No. 14

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:	Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	20/04/2026
Institución educativa:	CER Maracaibo	Sede educativa:	Esc. Rur Mix El Porvenir		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Corona				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	52
		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: 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.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/04/2026.	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 VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 14
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.	1
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.A.
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		1
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.	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:	98 %

Observaciones

- Se procede con la ejecución de los procedimientos de Verificación, control y Seguimiento en el comedor escolar, en el cual, se evidencia la acción de mejora rigurosa a la documentación de calidad e inocuidad; disponen de la estructuración e implementación del plan de saneamiento básico con sus respectivos registros de check list. anexados al programa de limpieza y desinfección, control de plagas, abastecimiento de agua, y manejo de disposición de residuos sólidos y líquidos.
- Se identifica la Subsanación en la aplicación de los procedimientos de fumigación. en las correspondientes áreas del comedor escolar.
- Durante la visita, se evidencia los soportes con fecha vigente de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
- El personal manipulador cuenta con la dotación pertinente para ejercer los procesos de producción con alimentos.
- No se evidencia el concepto sanitario emitido por la Entidad territorial Salud.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Hedelberto Hernández	Nombre: Hugo H. Soles Portapo
Documento: 97450705	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

3ar ^

793

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 14
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo		Fecha de la visita:	26/04/26	
Institución educativa: CER Maraiaibo		Sede educativa:	Esc. Rur Mix El Porvenir.		
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - Fupadeso - Rural Cerlonca.					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	
		X		52	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Tortilla de huevo, arroz guisada, arroz blanco, papas a la francesa, ensalada de repollo, zanahoria, menyo, agua de panela con leche y porción de fruta: Naranja.					No. De Menú: 16.
Intercambios	Alimento: N.A.					
	Motivo del intercambio	N.A.	Fecha:	N.A.	Autorizado por:	N.A.

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Observaciones

- Se evidencia el cumplimiento de los horarios de distribución de alimentos acorde al complemento alimentario almuerzo, subrayado directamente el challenge que se presento en la anterior visita el 16/02/2026.
- Se presenta bajo el desperdicio de alimentos dado que los estudiantes aceptan los parámetros organolépticos y la presentación del plato.
- Durante la visita. Se realizó la verificación de estudiantes priorizados y se evidencia que corresponden a los estudiantes focalizados, asisten en total de 52 beneficiarios a recibir el complemento alimentario
- Se observa que la estufa industrial de tres puestos, las tres boquillas tienen llama baja generando que el profesional de cocina sea moroso el siguiente mantenimiento preventivo y correctivo para aumentar la eficacia en la preparación de alimentos.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Heiderberto Hernandez	Nombre: Hugo H. Soto Restrepo
Documento: 97456105	Documento: 1.122.306.630
Cargo: Docente	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	ICR Maracaibo - Esc. Rur. Mix. El Porvenir	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Dirección:	Vereda El Porvenir			Fecha Visita:	20/04/2026.
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Lorena			No Contrato / Convenio	021-2026.
Acta No:		Hora inicio:	11:32 am	Hora de terminación:	12:25 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza					Marca	Constant.				Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios				Si		No X		N/A	
	Gramera			X		Fecha de última calibración					Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	X	9		07				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	X	9						07	
	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																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Tortilla de huevo	50	52	51	50	C	50	52	53	50	C	50	52	51	50	C										
	Pruta guisada	51	49	50	48	C	64	63	65	60	C	73	74	72	71	C										
Cereales	Arroz blanco	82	83	84	80	C	94	93	94	92	C	117	116	117	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa a la francesa	21	20	22	20	C	22	23	22	22	C	38	37	37	37	C										
Ensaladas o verduras calientes	Ensalada de vegetales. Tomate, cebolla y mango	31	30	32	30	C	40	41	42	40	C	40	40	41	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Agua de panela con leche	215	216	215	200	C	217	216	217	200	C	216	215	217	200	C										
Fruta	Porción de fruta: Naranja	63	64	62	60	C	64	64	65	60	C	63	64	65	60	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						7					7					7										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES:

- Se efectua los procesos de verificación de gramaje en el comedor escolar, en el que se observa que cumple el peso de los componentes alimentarios según el peso esperado de la minuta patrón.
- Se evalua muy buena las características organolépticas de color, olor, sabor y textura.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	21	PUNTAJE REAL	21	PORCENTAJE %	100%

294R

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Tortilla de huevo	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arveja guisada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papas a la francesa	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de repollo, zanahoria y mango	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Agua de panela con leche	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porción de fruta: Naranja	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* 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

295 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER MARACAIBO
Sede Educativa:	ESC RUR MIX EL PORVENIR
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
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.

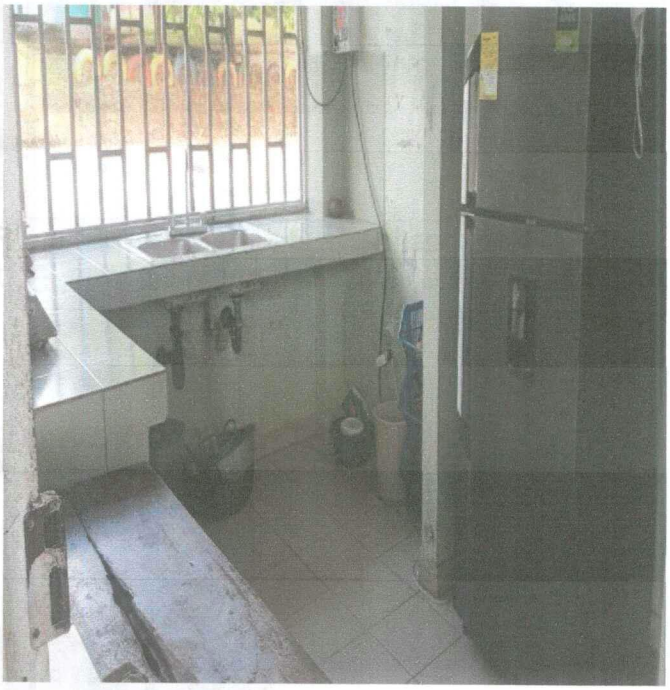


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

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.

296 R

PERSONAL MANIPULADOR



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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



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



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

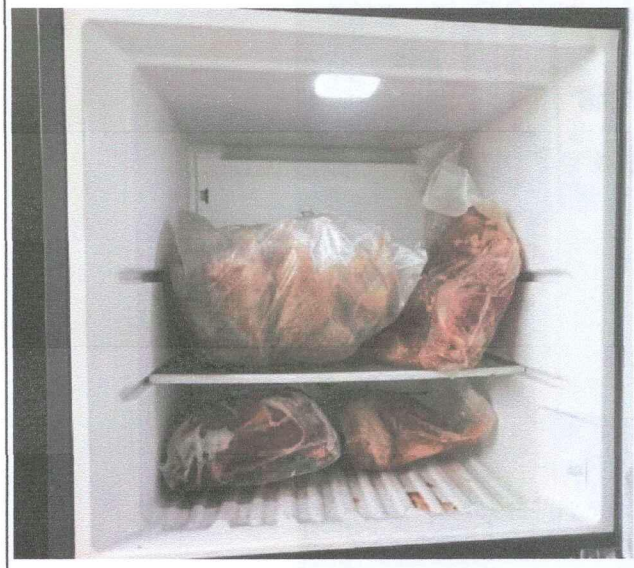


Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.



Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

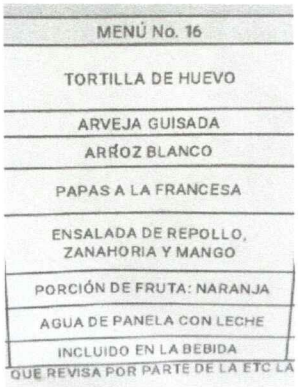
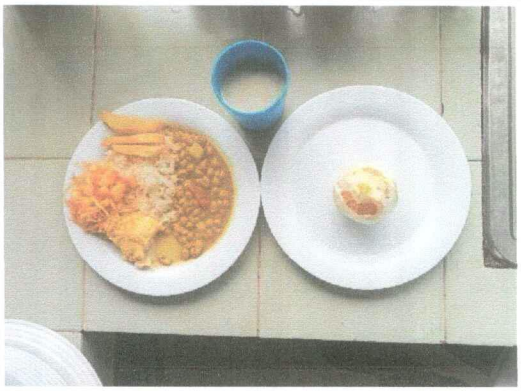
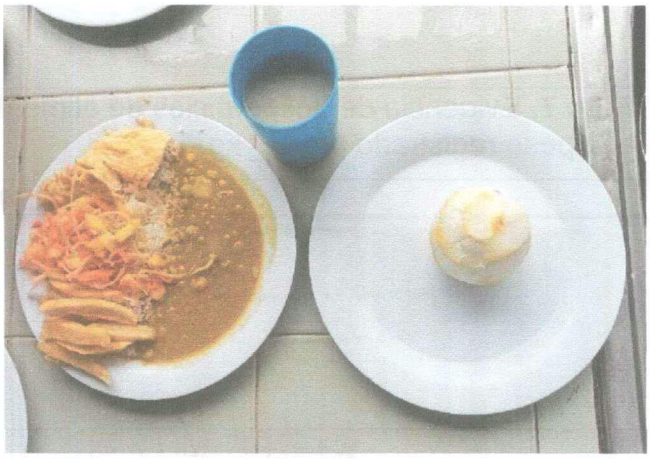
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO



Foto 1. Emisión de llama baja de las tres boquillas de la estufa industrial.

297R

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 correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Foto 3. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD</td><td>NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD</td></tr>
<tr><td>Foto 5. Complemento alimentario servido correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Complemento alimentario servido correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

NO APLICA

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

GESTIÒN SOCIAL

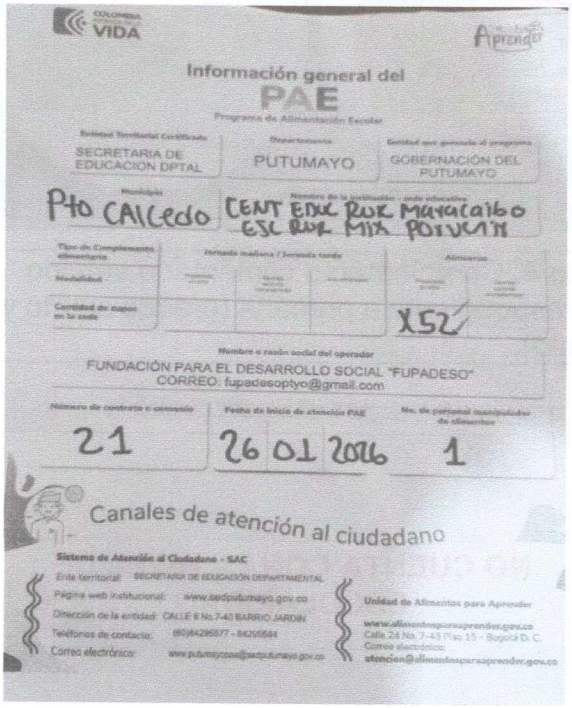


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

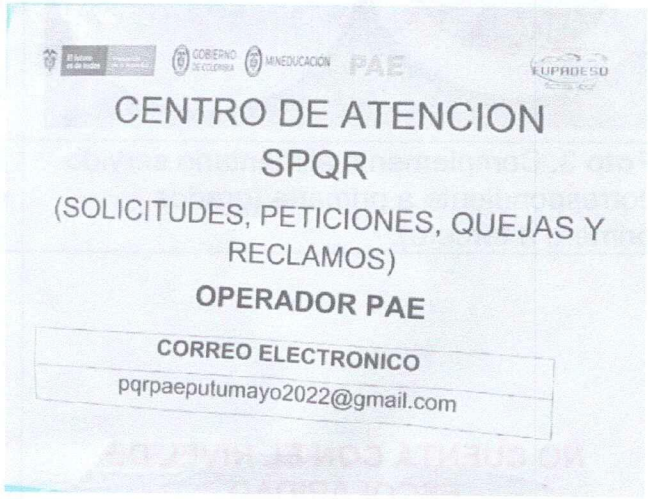


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENT EDUC RUR MOTACAIBO
SEDE EDUCATIVA	ESC RUR MIX PORVENIR
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	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							X								6	5
ESTANTERÍAS								X							X							X								6	5
REJAS																	X														6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																	X														6	5
TECHOS																	X															
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																	X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X											6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															6	5
CONGELADOR (ES)								X							X							X								6	5
SILLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X											4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE				
	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	6-ABRIL-2026
	ALJIBE	X	FECHA LAVADO	6-Abril-2026

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 (4.5-9.0)																																
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	NO
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que amerite	NO	NO

6-Abril-2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X												
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L			M			M			X			V			S			D													

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: A.P.C.

OBSERVACIONES

COMPOSTAJE Y/O ABONO

FIRMA RESPONSABLE	Sandra Pérez

OBSERVACIONES

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 **SANDRA PATRICIA PEREZ CAICEDO**, identificado con CC. **1125411820** 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 24 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

Escaneado con CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206021**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	SANDRA PATRICIA PEREZ CAICEDO	**Sexo**	Femenino
Documento	1125411820	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

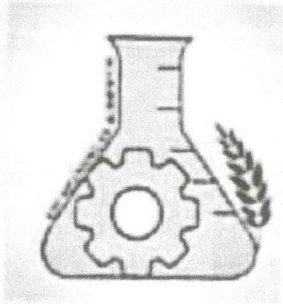
Localización No	*UÑA*
se observan	*Estructuras compatibles con hongos*

Juan Carlos López Pujimuy
Bacteriólogo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

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:

SANDRA PATRICIA PEREZ CAICEDO
C.C. 1125411820

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: PUERTO CAICEDO Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

301R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No. 15

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SEC Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita: 21042026

Institución educativa: IE Jose Antonio Galan	Sede educativa: Prim. Puerto Caicedo.
Operador: Fundación para el Desarrollo Social FUPADESO- Urbana.	

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		83

		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.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/04/2026	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 VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 15
	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.	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:	98 %

Observaciones

- Se procede con la ejecución de los procedimientos de Verificación, Control y Seguimiento en el comedor escolar perteneciente a la Sede Principal Puerto Caicedo, en el cual, se evidencia la Subcontratación de los hallazgos alimentos a los proveedores de fumigación, en el que se implemento el método correctivo en las respectivas áreas del comedor escolar para evitar el control de plagas.
- Se recomienda por verificador de los procedimientos de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua con su correspondiente fecha Vigente.
- El personal manipulador aplica las Buenas Prácticas de manufactura antes, durante y despues de los procesos de almacenamiento, preparación y servido de alimentos.
- No se evidencia el concepto sanitario emitido por la entidad territorial de salud; se recomienda gestionar la visita de la autoridad sanitaria competente y dejar soporte dentro del comedor escolar.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Shirley Tamara Martinez	
Nombre: Shirley Martinez	Nombre: Hugo H. Salazar Restrepo
Documento: 39841443	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente Aux.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA VIDA Educación
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 15
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	24/04/2026
Institución educativa: IE Jose Antonio Galan	Sede educativa: Presc. Puerto Caicedo.		
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - Fupadeso - Urbana.			

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		83

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga apanada, arroz con pimenton, papa guisada, ensalada de repollo, tomate, pepino, zanahoria, limon y jugo de tomate de árbol.					No. De Menú: 17
Intercambios	Alimento: N.A.					
	Motivo del intercambio: N.A.		Fecha: N.A.		Autorizado por: N.A.	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	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 la preparación del menú programado aprobado No 17, en el que no se generan intercambios de alimentos.
- Se cuenta con utensilios estandarizados de material en acero inoxidable para realizar el servido de alimentos para los grupos etareos parciales.
- Durante la visita, se realizó la verificación de estudiantes priorizados y se identifica que corresponden a los estudiantes focalizados, asistió un total de 83 beneficiarios a recibir el complemento alimentario.
- Se evidencia que los estudiantes prueban positivamente las características organolépticas del plato servido. Por ello, se observa bajo los desperdicios portiones el consumo de alimentos.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Shirley Emilce Martinez.	Nombre: Hugo H. Solis Restrepo
Documento: 34841443	Documento: 1-123-306.673
Cargo: Docente Aula.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA VIDA Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	IE José Antonio Galan - Presee Puerto Caicedo	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Dirección:	Barrio José Antonio Galan			Fecha Visita:	21/04/2026
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbano.			No Contrato / Convenio	074 - 2026.

Acta No: 15
Hora inicio: 11:33 am
Hora de terminación: 12:40 pm.

| | | | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga apanada	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con pimenton	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papas guisadas	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de repollo, tomate, pepino, zanahoria y limón.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de tomate de arbol.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

* 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

304R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE JOSE ANTONIO GALAN
Sede Educativa:	PREESC PTO CAICEDO
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	21-04-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

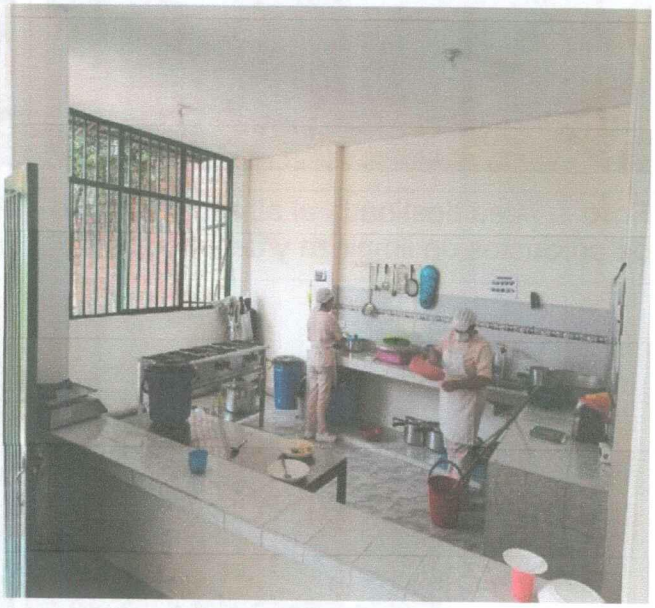


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

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.