305R

PERSONAL MANIPULADOR



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

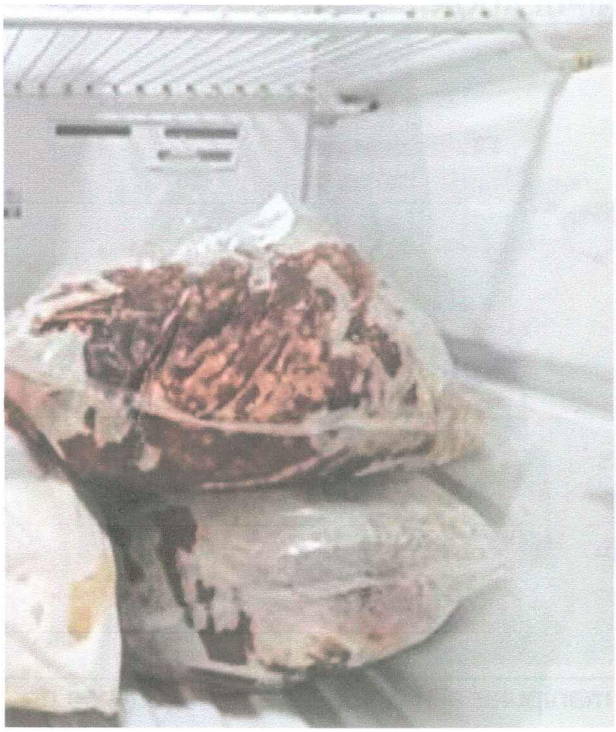
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



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.

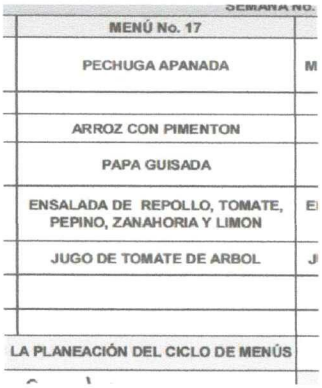
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. NO APLICA

306R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

	
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2.** Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.
NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD
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	NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD
Foto 5. Complemento alimentario servido correspondiente a secundaria.	**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

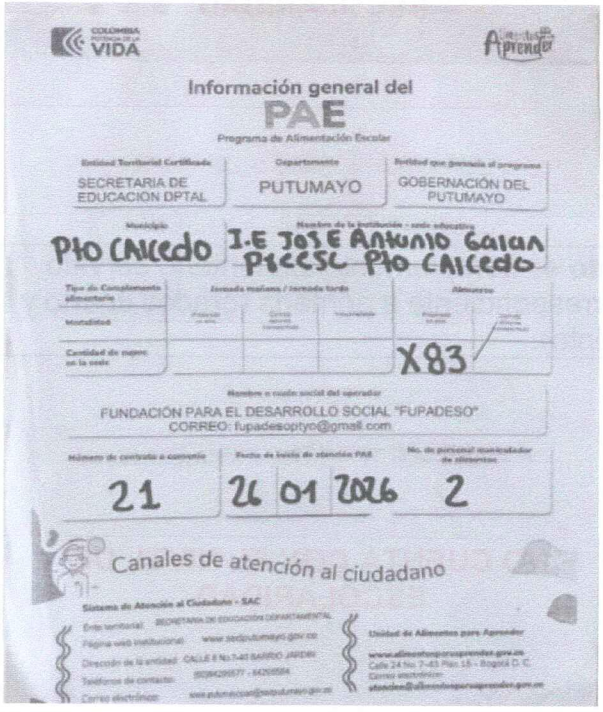


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

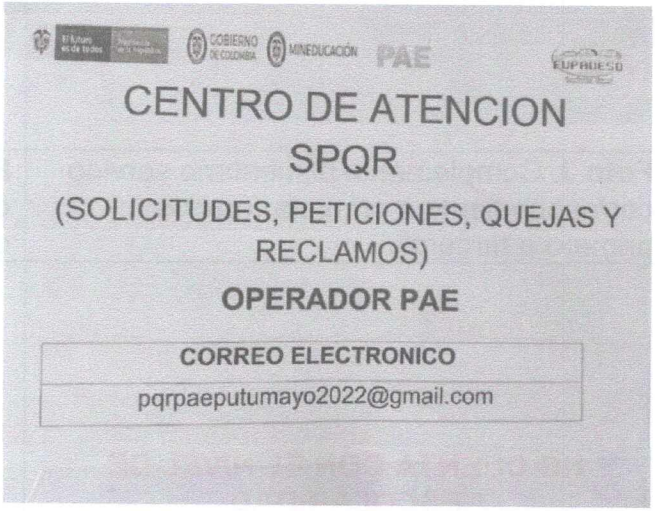


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

FURAG

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO CARREÑO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E JOSE ANTONIO GALAN
SEDE EDUCATIVA	PREESCOLAR PTO CARREÑO
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	X	X	X	18	19	X	X	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	X										6	5
FRUVER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X										2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS							X							X							X										6	5
UTENSILIOS							X							X							X										6	5
REJAS																X															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																X															6	5
TECHOS																X															6	5
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																X																
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X										6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

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

MENAJE

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

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

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	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 evidencia presencia de plagas, NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. Responsable: Manipuladas de Alimentos

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

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																																
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X											
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN.	1 X		X		X		X		X																							

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: A.P.C.

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

FIRMA RESPONSABLE

OBSERVACIONES

Scanned with OKEN Scanner

308R

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 **DOLY PATRICIA TORRES PORTILLO**, identificado con CC **59788817** 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 214-30/01/206 Rm 1032453794

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with OKEN Scanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	260206050
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	DOLY PATRICIA TORRES PORTILLO	**Sexo**	Femenino
Documento	59788817	**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 postivos	*Cantidad Escasa*

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (POR

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

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:

DOLY PATRICIA TORRES PORTILLO
C.C. **59788817**

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

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. 76

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita: 27/04/2026			
Institución educativa: I E Jose Antonio Galan	Sede educativa: Vol Jose Antonio Galan				
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - FUPRODESO - Urbana.					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	487
		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.	0
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N.A.	N.A.
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 16
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.	1
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.	1
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).	1
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
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.	0
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	1
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		N.A.
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	D
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: 93 %

Observaciones

- Se procede con la ejecución de los procedimientos de Verificación, control y seguimiento en el comedor escolar de la sede Col José Antonio Bolon, en el cual se evidencia la acción de mejora referente a la implementación de las actividades de fumigación de las respectivas áreas del comedor escolar con sus correspondientes certificados vigentes.
- La institución no cuenta con un tanque de almacenamiento de agua, dependen exclusivamente del abastecimiento por parte del acueducto para proveer el servicio de alimentación escolar.
- Se evidencia área de almacenamiento para frutas y verduras con capacidad insuficiente para el acopio de alimentos los mismos se deportan en todas del área de consumo. Adicionalmente, carecen de canastillas en óptimas condiciones para el apilamiento de frutas y verduras.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Sonia Stella Luna E	Nombre: Hugo H. Valor Restrepo
Documento: 27'359.757	Documento: 1-123-306.670
Cargo: Coordinadora.	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.: 16
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita:	27	04	2026
Institución educativa: IE José Antonio Galan	Sede educativa: Vol José Antonio balan				
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Vubana.					

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		487

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo perico, fríjol rojo guisado, arroz con zanahoria, papas a la francesa, ensalada de tomate, pepino, zanahoria, limón, porción de fruta: Naranja y fresco de avena.					No. De Menú 01
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

- Durante la visita se evidencia el cumplimiento de los horarios de distribución de alimentos para el complemento alimentario almuerzo, en el que se realiza el servido a las 11:30 am.
- Se realizó el proceso de verificación de estudiantes priorizados y se identifica que corresponden a los estudiantes focalizados, asisten un total de 487 a recibir el complemento alimentario.
- Se evidencia que persiste la falla en cinco de sus boquillas de los estufas industriales, se sugiere realizar el mantenimiento correctivo a los equipos de cocción que permita su adecuado funcionamiento.
- El personal manipulador dispone de utensilios estandarizados de material sanitario para realizar el servido de alimentos - Se evidencia bajo el desperdicio de alimentos, debido a que los estudiantes aceptan los porcionadores oportunamente.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Gloria Stella Lerma E.	Nombre: Hugo H. Galeano Restrepo
Documento: 27.359.757.	Documento: 1.123.306.673
Cargo: Coordinadora.	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	IE Jose Antonio Galan - Sede José Antonio Galan	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Dirección:	Barrio Miraflores			Fecha Visita:	27/04/2026
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbana.			No Contrato / Convenio	021-2026.
Instrumento: Marque con una X — Balanza		Marca	Constant	Número de menú programado	04
Instrumento: Marque con una X — Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	01
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	07			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	07

Acta No:	16		
Hora inicio:	11:30 am		
Hora de terminación:	12:26 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				
		M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3		
Componente	Preparación	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos derviados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Huevo picado frito / guisado rojo																52	53	52	50	C	53	54	52	50	C
Cereales	Arroz con Zanahoria																85	86	87	83	C	107	106	106	106	C
Tubérculo, raíces, plátanos derviados de cereal	Papa a la francesa																151	150	150	150	C	185	186	188	184	C
Ensalada verdura caliente	Ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón.																52	53	52	52	C	57	56	57	56	C
Bebida (incluido el lácteo)	Frito de avena																50	51	50	50	C	61	60	62	60	C
Fruta	Porción de fruta: Naranja.																216	217	218	200	C	217	218	219	200	C
																	63	64	65	60	C	66	65	64	60	C
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																				7	C					C
NO CUMPLE																				0					0	

OBSERVACIONES:
- Conforme se establece la verificación de gramaje, se evidencia el cumplimiento del 100% de la totalidad de los pesos entregados de cada componente alimentario.
- Se evalua muy buena las caracteristicas organolépticas de color, olor, sabor y textura del plato servido, siendo optimo para el suministro del número de servicios.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	14	PUNTAJE REAL	14	PORCENTAJE %	100 %

3/28

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
Huevo perico	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Frijol rojo guisado	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
Papa a la francesa.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Fruta de avena.	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 te su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

ACTA No.: 16.
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - MP
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED Putumayo	Municipio:	Puerto Caicedo.	Fecha de la visita:	27/04/2026
Institución educativa:	IE Jose Antonio Galan			Sede educativa:	Col Jose Antonio Galan
Operador:	Fundación para el Dimorrollo Social- FUPADESO- Urbana.				

Nivel Educativo:	N de complementos adjudicados / Día
Preescolar	N.A.
Primero, segundo, tercero	N.A
Cuarto, quinto	N.A.
Secundaria	369
Media	118

487

Tipo de complemento:	Jornada Mañana / Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial
		X	

Datos del Menú a verificar

Menús a verificar: Menús: 1, 2

Intercambios — Alimento: Modificación del menú No 3 y 4 por menú 20 y 18

Motivo del intercambio: Día Civico y Paro nacional. Fecha: 20/04/2026 Autorizado por: Interventoria.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida (Kg/Gr)	Temperatura (Cuando aplique)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas: Color	Olor	Textura	Cumplimiento (C/NC)
Huevo tipo A.	N.A	N.A	Un	Ambiente	478	478,0	0	C	C	C	C
Arroz blanco	LV21	03/2027	lb	Ambiente	130,82	131,0	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	7725	11/2027	250g.	Ambiente	28,68	29	0	C	C	C	C
Leche en polvo	0500626	06/ENE/27	380g.	Ambiente	37,74	38	0	C	C	C	C
Azucar blanco	L2101261		lb	Ambiente	22,94	23,0	0	C	C	C	C
Sal	022026.		lb	Ambiente	4,30	4,0	0	C	C	C	C
Curuma.	10/01/2026	10/01/2030	20g.	Ambiente	7,17	7,0	0	C	C	C	C
Aceite de soya.	.	.	500cc	Ambiente	35,24	35,0	0	C	C	C	C
Ajo.	N.A.	N.A.	Kg	Ambiente	1,41	1,410	0	C	C	C	C
Mango enfelado.	N.A	N.A.	kg	Ambiente	8,13	8,130	0	C	C	C	C
Guayaba jugo	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	38,24	38,250	0	C	C	C	C
Limón enfelado.	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	4,78	4,790	0	C	C	C	C
Naranja fruta.	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	47,80	47,83	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona.	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	16,25	16,27	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	10,11	10,12	0	C	C	C	C
Zanahoria	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	14,04	14,04	0	C	C	C	C
Repollo blanco.	N.A.	N.A.	kg	Ambiente	18,93	18,93	0	C	C	C	C
Papa comun	N.A.	N.A.	Kg	Ambiente	54,78	54,79	0	C	C	C	C
Tomate.	N.A.	N.A.	Kg	Ambiente	24,08	24,09	0	C	C	C	C
Platano Hartón	N.A	N.A.	kg	Ambiente	50,31	50,32	0	C	C	C	C
Fripol radical	002	Ago 2027	kg	Ambiente	35,04	36,0	0	C	C	C	C

Descripción del Menú:

Materia Prima	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida (Kg/Gr)	Temperatura (Cuando aplique)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas: Color	Olor	Textura	Cumplimiento (C/NC)

314 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE JOSE ANTONIO GALAN
Sede Educativa:	COL JOSE ANTONIO GALAN
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	27-04-2026

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.

315R

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.

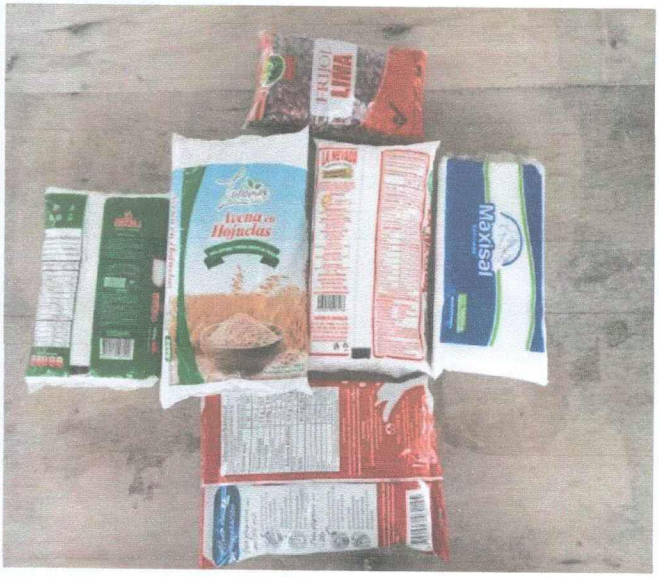


Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

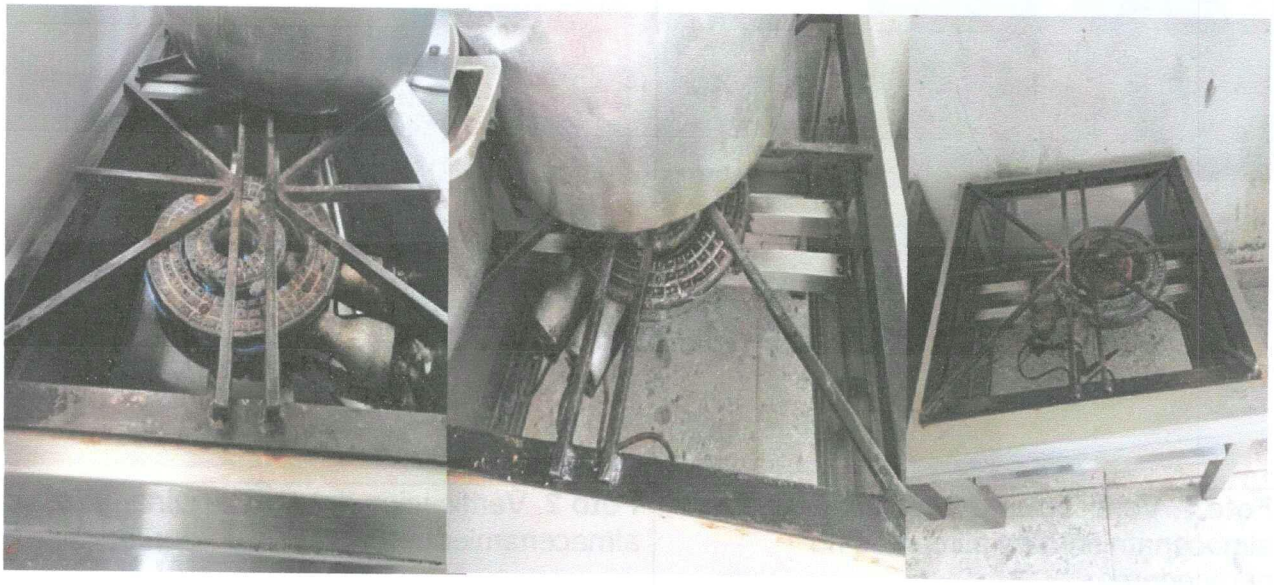
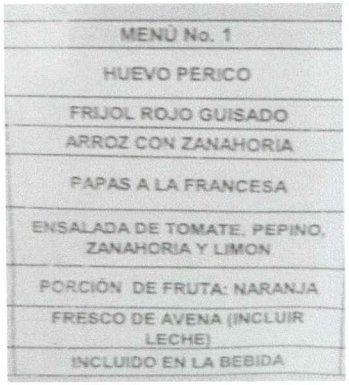


Foto 1. Estado carente del sistema de boquillas de las estufas industriales.

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

	NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2**. Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.
NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD
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.	**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

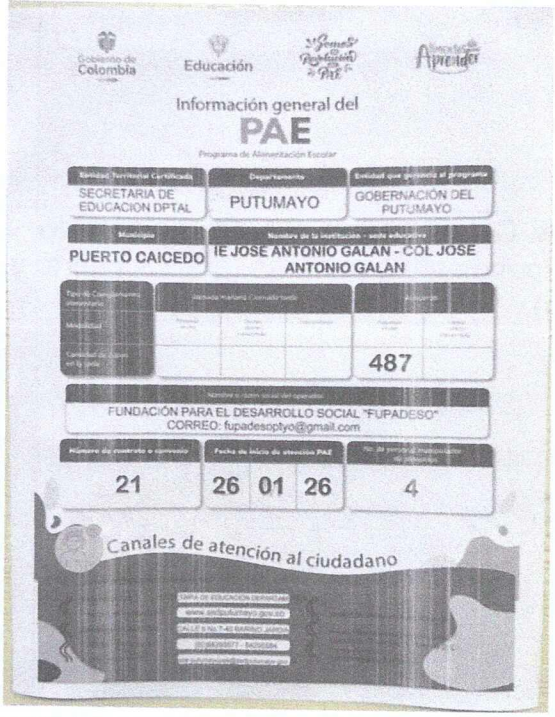


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

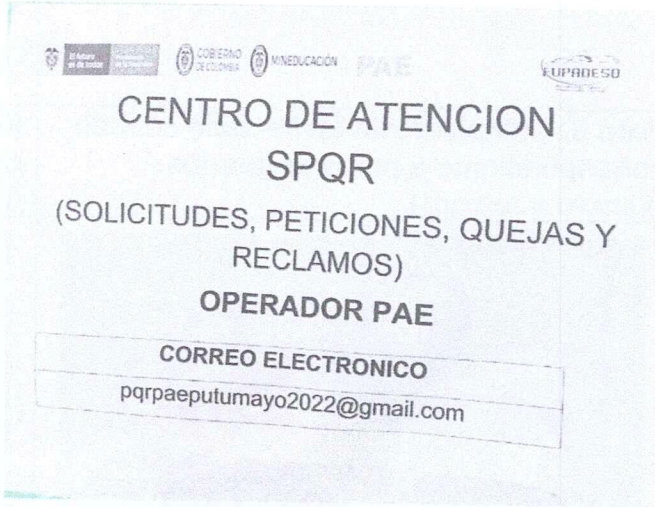


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

3)7 R

REGISTRO FOTOGRÁFICO VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA



Foto 1. Verificación de condiciones del vehículo transportador durante la recepción de materias primas.

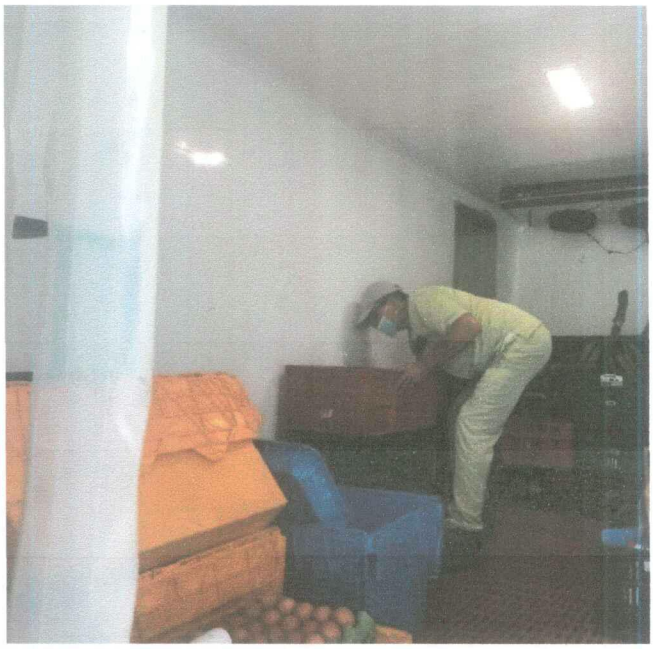


Foto 2. Observación del personal responsable del descargue durante la recepción de materias primas.



Foto 3. Inspección de las condiciones de calidad de las materias primas.



Foto 4. Verificación del rotulado y etiquetado de materia prima.

PROPUESTO

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN
SEDE EDUCATIVA	COL JOSE ANTONIO GALAN
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	X	X	X	X			X				6	5
FRUVER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X				7	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														6	5
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																	X														6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X				6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN								X							X							X									6	5
CONGELADOR (ES)								X							X							X									6	5
SILLAS								X							X							X									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	X	X	X	X			X				4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: 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	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 combatir. 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.																															EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	A.P.C	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X						COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L		M		M		J		V		S		D																				
FIRMA RESPONSABLE	Catherine Arciniegas																																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 **NEILA CATERINE ARCINIEGAS CRUZ,** identificado con C.C. **1125411614** 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

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206046**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	NEILA CATERINE ARCINIEGAS CRUZ	**Sexo**	Femenino
Documento	1125411614	**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

Scanned with OKEN Sc

320

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:

NEILA CATERINE ARCINIEGAS CRUZ
C.C. **1125411614**

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

321 R 8

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 17
	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:	28/04/2026
Institución educativa:	IER Arizona.	Sede educativa:	IER Arizona - Sede Principal.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Dispersa				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	198
		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. 17
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 ejecuta la visita de verificación, control y seguimiento en el comedor escolar, en el cual se evidencia la acción de mejora en la implimentación de los procedimientos de fumigación en los correspondientes cuartos de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, soportados con el certificado vigente.
- Se observa los soportes de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
- Disponen del formato y registros de los alimentos primeros en salir y primeros en vencer para ejecutar un mayor control y rotación de los materias primas.
- Se evidencia que persiste el hallazgo aplicado a la fuga de gas en una hoguilla de la estufa industrial.
- Se Observa que varios utensilios de preparación y servido; ollas, sartenes, platos y cubiertos presentan desgaste y mal estado.
- La licuadora industrial presenta fallos en su funcionamiento, la misma no enciende para realizar los procesos de triturado y mezclado. Se recomienda ejecutar el mantenimiento correctivo.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: MARIA VICTORIA STEGA	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 41.904.638	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Rector	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.: 17

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - NUT

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Puerto Caicedo	Fecha de la visita: 28/04/2026			
Institución educativa: IER Arizona	Sede educativa: IER Arizona - Sede Principal				
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Dispersa					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	198
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga a la plancha, arroz blanco, tarracho, ensalada de ripollo, zanahoria, mango y jugo de guayaba con leche.					No. De Menú: 02
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 ejecuta los procesos de Verificación y Seguimiento, en el cual se evidencia el manejo e interpretación del ciclo de menú, preparandose el No de menú 02, en el que no se realizan intercambios de alimentos.
- Se ejecutó la verificación de estudiantes priorizados y se observa que corresponden a los estudiantes focalizados, arrojan un total de 198 beneficiarios a recibir el complemento alimentario.
- El menú entregado presenta un aspecto atractivo hacia los estudiantes y el aceptado los parámetros organolépticos, evidenciando una cantidad baja de desperdicios de alimentos.
- El personal manipulador maneja los conceptos teórico-prácticos de estandarización de alimentos acorde a los grupos etareos de preescolar a media y ciclo complementario.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mariz Victoria Segura	Nombre: Hugo H. Soto Rentpo
Documento: 41.104.631	Documento: 1-122-706.628
Cargo: REGORA	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA VIDA Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	IER Arizona - IER Arizona - Sede Principal Vereda Arizona.	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Dirección:				Fecha Visita:	29/04/2026.
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Dispersa Contrato.			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 blanco	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Tajacho	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
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

324 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER ARIZONA
Sede Educativa:	IER ARIZONA – SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	28-04-2026

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.

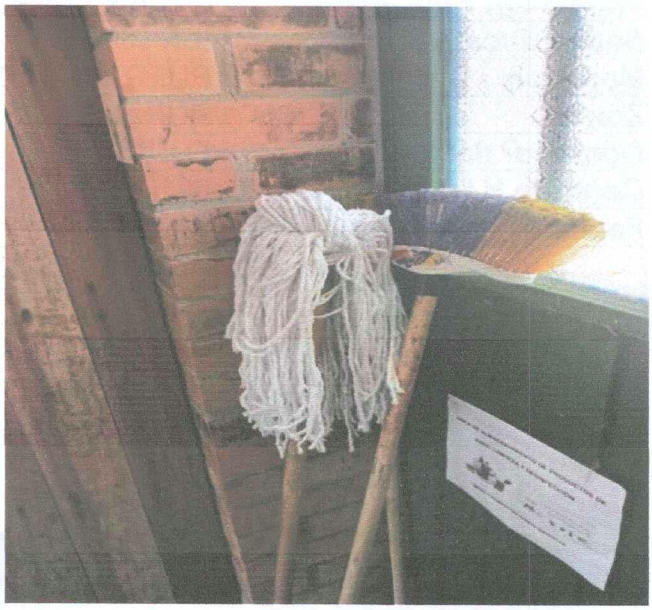


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

325 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. Fallas en el sistema de encendido de la licuadora industrial.

326 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 2
PECHUGA A LA PLANCHA
ARROZ BLANCO
TACACHO
ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y MANGO
JUGO DE GUAYABA CON LECHE
INCLUIDO EN LA BEBIDA
SEMANA No

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

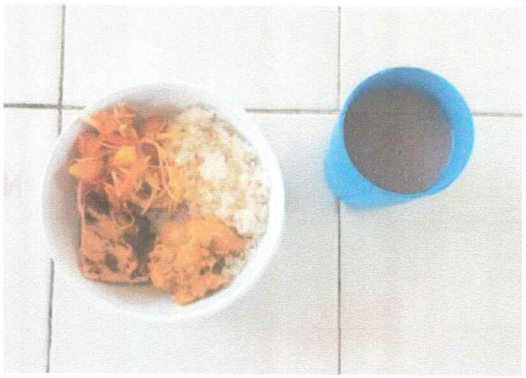


Foto 2. Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.

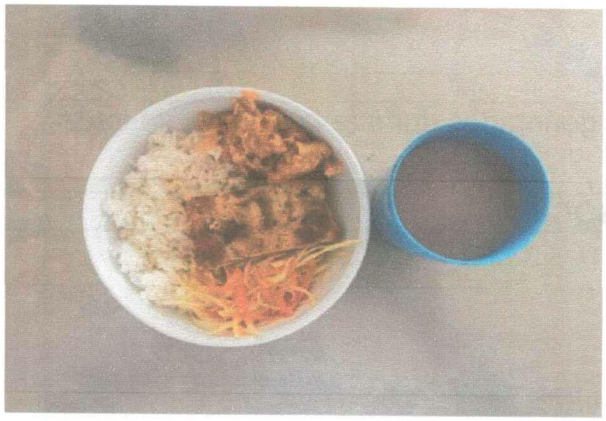


Foto 3. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados primero a tercero).



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



Foto 5. Complemento alimentario servido correspondiente a secundaria.



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

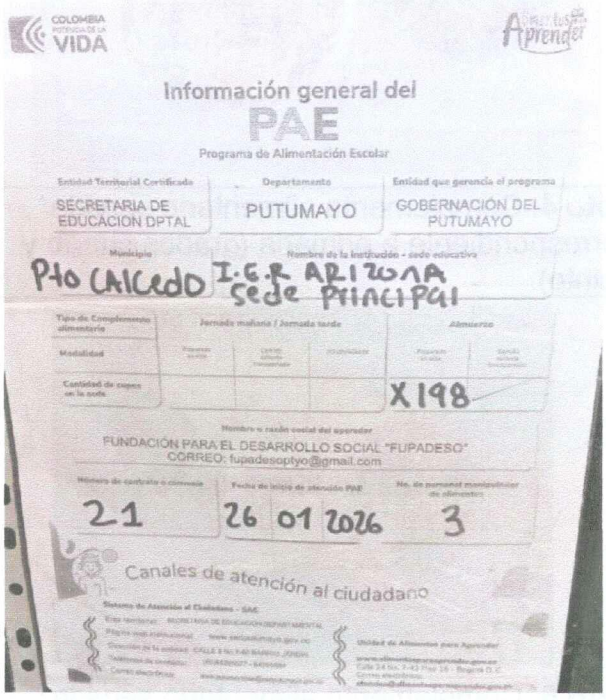


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

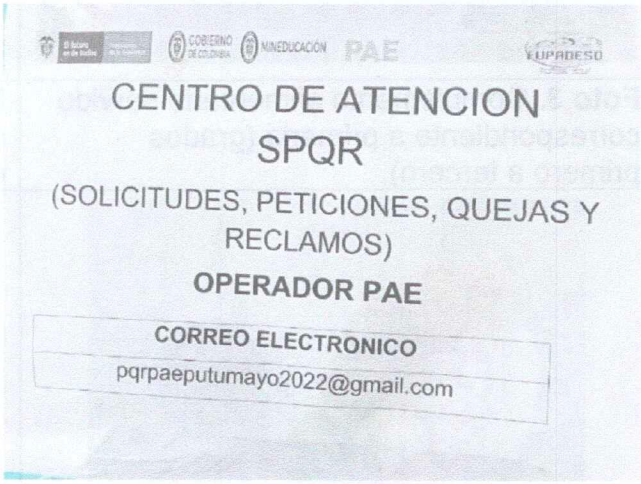


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E.R ATUNAYA
SEDE EDUCATIVA	I.E.R ATUNAYA - 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	AUGA	
FECHA	1	2	3	4	5	X	X	X	X	X	11	12	X	X	X	X	X	18	19	X	X	X	X	X	25	26	X	X	29	30	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)

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

COMPUESTO CLORADO						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							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							X							X					
MENAJE																																
						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X				

CONTROL DE AGUAS POTABLES

LAVADO DE TANQUES Y O ALJIBES	TANQUES ELEVADOS	X	FECHA LAVADO	6-Abril-2026
	ALJIBES	X	FECHA LAVADO	6-ABRIL-2026

ANALISIS ORGANOLEPTICO

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N. Normal: Sin olor, sin color, sin sabor. A. Anormal: [mal olor, turbio, mal sabor]. N. Normal. A. Anormal.

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

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: Se tomaran estos parametros 1 vez al mes! Aplica unicamente para el casco urbano de cada Municipio dadas las condiciones de estabilidad del liquido por parte del ente Competente.

pH (UNIDAD)																																
Cloro (0.3 - 2ppm)																																

Nota: Cuando se presenten casos de emergencia o epidemia de alguna índole en el casco urbano, se debe evaluar en el cuadro de observaciones el flujo de alguna o contrata

RECIPIENTES RECOLECTORES DE RESIDUOS ORGANICOS	NO	NO	FECHA DE FUMIGACIÓN
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS			6-Abril-2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA

CANTIDAD DE RESIDUOS SOLIDOS ORGANICOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X				
CANTIDAD DE RESIDUOS SOLIDOS RECICLABLES						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X				

ENTREGA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	X	X	X	X	X

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

OBSERVACIONES

KAROL MARCOS

Scanned with OKEN Scanner

328R

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 **IRMA MIREYA GOYES**, identificado con C.C. **69021076** 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

LABORATORIO CLÍNICO

Orden **260206057**
Fecha Registro 22/01/2026
Fecha Impresión 24/01/2026

Paciente IRMA MIREYA GOYES
Documento 69021076
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)



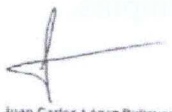
Fecha Recepción: 22/01/2026
Fecha Validación: 24/01/2026

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	*UÑA*
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

QA LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

IRMA MIREYA GOYES
C.C. **69021076**

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

330R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 18
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:	30/04/2026
Institución educativa:	IE José Antonio Galan	Sede educativa:	Esc. Urb. Mix Pto Caicedo		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbana.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	385
		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.	0
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se 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. 18
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:	95 %

Observaciones

- Conforme se ejecutan los procedimientos de seguimiento y control en el comedor escolar de la sede El- Uvo. Mix Pto Caicedo, en el que se evidencia que permite el hallazgo en la cantidad de recipientes, dotados de tapa y código de colores según lo señala la normatividad ambiental para la recolección de residuos, clasificación y disposición final
- Se evidencia los certificados vigentes de los proveedores de fumigación de las áreas del comedor escolar para el manejo y control de plagas
- Dispone de la implementación de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
- El personal manipulador maneja los conceptos técnico-prácticos de Buenas Prácticas de manufactura, se encuentra capacitado y cuenta con exámenes médicos idóneos para ejercer procesos operativos con alimentos.
- No se observa 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: Gloria Stella Luna E	Nombre: Hugo H. Solarte Ristrepo
Documento: 27'359.757	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Coordinadora Escolar	Cargo: Interventor PAE

38+2

331

COLOMBIA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.: 18
	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:	30/04/2026
Institución educativa:	IE José Antonio Galan	Sede educativa:	Esc. Urb. Mix Pto Caicedo.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fupapeso - Urbana.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	385
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de cerdo a la plancha, fríjoles guisados, arroz blanco, tajadas de platano maduro cocido, ensalada de tomate, pepino, cebolla, zabzeona, limón y limonada de panela	No. De Menú	20
Intercambios — Alimento:	Intercambio y/o modificación del menú No 4 por el 20.		
Motivo del intercambio	Paro nacional y día cívico.	Fecha: 20/04/2026	Autorizado por: Interventoría

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 evidencia que los fogones emiten llama amarilla, generando exceso de hollín en sartenes y ollas, se recomienda realizar mantenimiento correctivo a los boquillas de las estufas industriales.
- Se identifica la modificación del menú 4 por el 20 debido al paro nacional de 24 horas y el día cívico de la paz por la naturaleza, el cual se encuentra viabilizado por parte de la interventoría el 20/04/2026 mediante el OFI-150-2026.
- Los estudiantes aceptan las características organolépticas del plato servido, señalan la preferencia por la preparación de los alimentos a la plancha. Así mismo, no se generan desperdicios significativos posterior al consumo de alimentos.
- Se realiza la verificación de estudiantes priorizados y se identifica que corresponden a los estudiantes focalizados, asistiendo un total de 385 beneficiarios a recibir el complemento alimentario.

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Gloria Stella Cifuentes Enríquez	Nombre:	Hugo H. Sales Restrepo
Documento:	27.354.757	Documento:	1.123.306.678
Cargo:	Coordinadora	Cargo:	Interventor PAE

COLOMBIA VIDA Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	I E José Antonio Galan - Esc. Urb. Mix Pto Caicedo - Barrio Miraflores	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Caicedo
Dirección:				Fecha Visita:	30/04/2026.
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fupadeso - Urbana.			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
Carne de cerdo a la plancha	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Lentejas guisadas	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
Tajadas de platano maduro cocido	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, cebolla cabezona y limón.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Limonada de panela.	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

333 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE JOSE ANTONIO GALAN
Sede Educativa:	ESC URB MIX PUERTO CAICEDO
Municipio / Departamento:	PUERTO CAICEDO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	30-04-2026
EDIFICACIONES E INSTALACIONES	



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

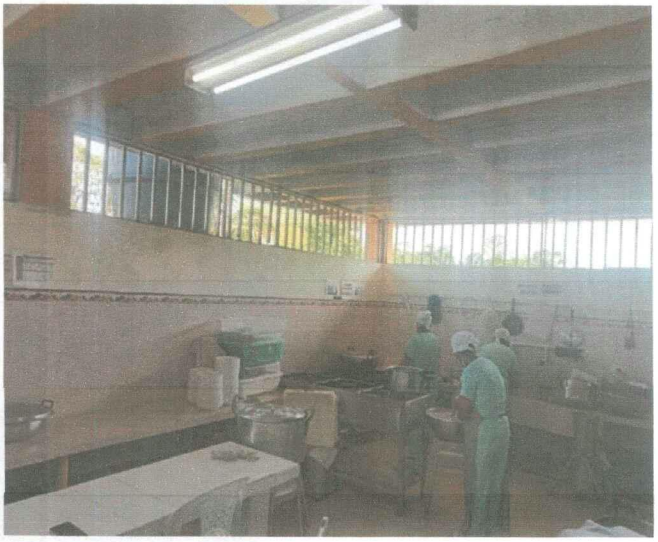


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

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.

334R

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

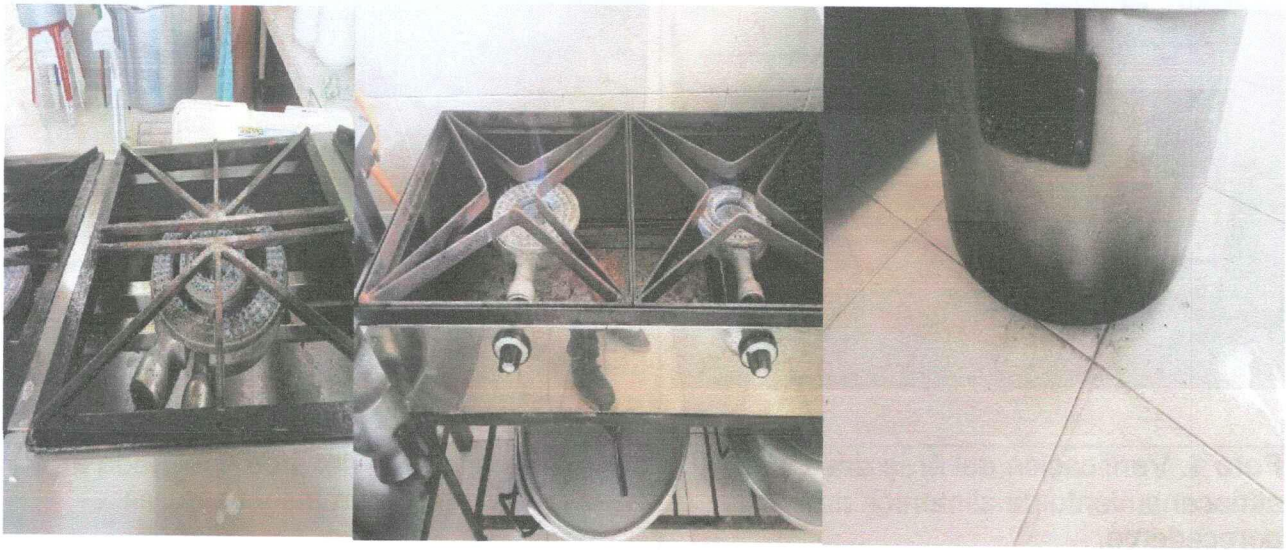
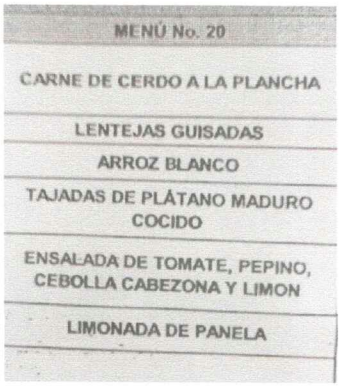


Foto 1. Estado carente del sistema de boquillas de las estufas industriales.

335R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td>
</td><td>NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD</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

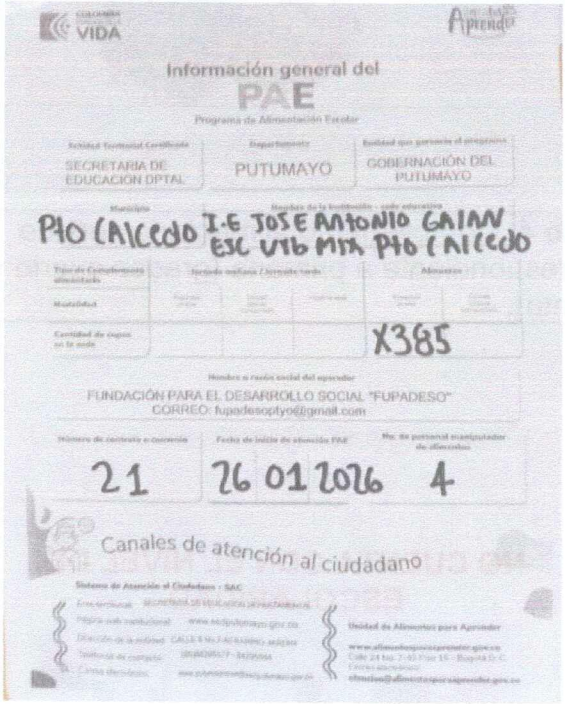


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

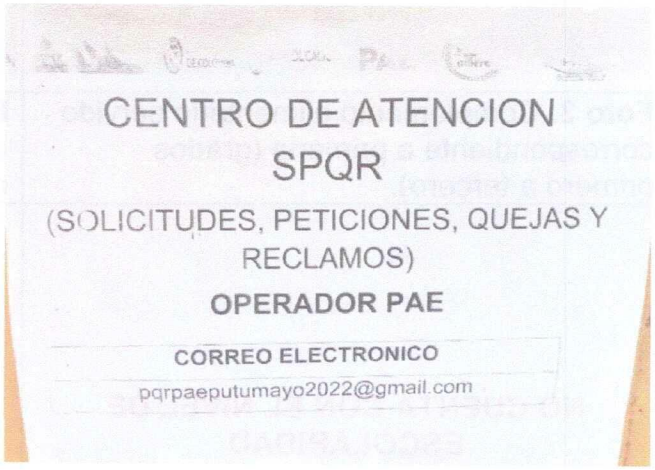


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERTO CAICEDO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E JOSE ANTONIO GALAN - ESC URB MIX PTO CAICEDO
SEDE EDUCATIVA	ESC - URB MIX PTO CAICEDO

MES: ABRIL — 2026

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	CLORO (ppm) + 10 días siguen	TEMPO (ppm)
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		

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

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, BANCOS DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, CANASTAS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	6	5
MUEBLES Y UTILIDOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	2	3.5
BANCOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS							X							X							X							X			6	5
CANTINAS							X							X							X							X			6	5
MESAS														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	X	X	X	X			X	X	X	X	6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

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

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, PALA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, RECIPIENTES, ESPATA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X	X	X	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

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:

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

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

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

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

Nota: Se tomarán cinco puntos en 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de solubilidad 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 evidencias presencia de plagas/ NO en caso contrario. En dicho seguimiento en la matriz de observaciones dibujo de plagas o roedores.

Responsable: Manipuladora de alimentos

PRESENCIA DE ROEDORES, MOSCAS Y INSECTOS	NO	NO	FECHA DE FUMIGACIÓN
CONTROL DE ROEDORES (CEBOS) En caso de que aplique.	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	X	X	X	X			X	X	X	X		
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	X	X	X	X	X																											

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: A.P.C

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

OBSERVACIONES

Astrid Manosas Lopez

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

VIGILADO Supersalud

337 R

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

CERTIFICA

Que **ASTRID MENESES LOPEZ,** identificado con C.C. **39841916** 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
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 Scanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	260206047
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	ASTRID MENESES LOPEZ	**Sexo**	Femenino
Documento	39841916	**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

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

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:

ASTRID MENESES LOPEZ
C.C. **39841916**

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

339

PUERTO ASIS

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

340

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. 24

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Puerto Asís	Fecha de la visita: 07/04/2026			
Institución educativa: IER Santa Isabel	Sede educativa: Esc. Rur Mix Sinai.				
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Lorena.					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	14
		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: 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 POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 24
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:	93 %

Observaciones

- Durante la ejecución de los procesos de verificación, control y seguimiento se evidencia la subsanación de los hallazgos realizados el 27/02/2026, en el que disponen de la documentación del personal manipulador de alimentos; se observa certificados de exámenes médicos con sus respectivos resultados de laboratorio aptos para realizar procesos de producción con alimentos, adicionalmente, disponen de los soportes de capacitación en manipulación de alimentos.
- No se 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 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
Nombre: Rita Andrea Erika M.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 1082104093	Documento: 1.113.306.673
Cargo: Docente.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.: 24
	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 Asís	Fecha de la visita:	07/04/2026
Institución educativa:	IER Santa Isabel	Sede educativa:	ESC. Ruv Mix Sinai		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social- FUPADESO- Rural Coviana.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	14
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga apanada, arroz con zanahoria y habichuela, pure de papa, ensalada de tomate, cebolla, aguacate, limón, agua de panela con leche y porción de fruta: Naranja	No. De Menú	07
Intercambios	Alimento: Mandarina por naranja.		
	Motivo del intercambio: Desabastecimiento de mandarina	Fecha: 31/03/2026	Autorizado por: Interventora.

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 evidencia el intercambio de mandarina por naranja debido al desabastecimiento de alimento mandarina, el cual, se encuentra viabilizado por parte de la interventora el 31 de marzo de 2026, mediante el OFI-100-2026.
- Se realizó el proceso de verificación de estudiantes priorizados y se evidencia que corresponden a los focalizados y asisten 14 beneficiarios para recibir el complemento alimentario.
- Se evidencia el cumplimiento de los horarios de distribución de alimentos acorde al complemento alimentario - almuerzo jornada única.
- El personal manipulador de alimentos cuenta con utensilios estandarizados de material en acero inoxidable óptimos para el contacto con alimentos.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Rita Andrea Erazo M.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 1082104093	Documento: 1.123.306.673
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: IER Santa Isabel - Esc. Rur Mix Sinai	ETC: SED Putumayo	Ciudad/ Municipio: Puerto Asís	Acta No: 24
Dirección: Vereda Sinai		Fecha Visita: 07/04/2026	Hora inicio: 11:30 am
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - FUPRODESO - Rural (anterior)		No Contrato / Convenio: 021-2026	Hora de terminación: 12:17 pm
Instrumento: Marque con una X — Balanza:	Marca: Constant.	Número de menú programado: 07	Se presentaron intercambios: SI X / No / N/A
Gramera: X	Fecha de última calibración:	Número de menú entregado: 07	Presentaron soporte de autorización: SI X / No / N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 2 3 4 5 X 7 8 9 10	06	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 2 3 4 5 X 7 8 9 10	06

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derviados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga apanada.	33	33	35	33	C	38	34	39	38	C	49	48	49	48	C										
Cereales	Arroz con Zanahoria y habichuela	83	84	82	80	C	94	93	95	92	C	116	115	115	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derviados de cereal	Puré de papa.	35	36	35	35	C	38	38	38	38	C	65	65	66	65	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate, cebolla y limón. Aguacate	32	30	30	30	C	41	42	40	40	C	41	40	42	40	C										
Bebida (Incluido el lácteo)	Aqua de panela con leche	215	214	216	200	C	216	217	217	200	C	217	218	216	200	C										
Fruta	Porción de fruta: Naranja	103	102	102	100	C	102	103	104	100	C	101	103	102	100	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES:

- Se evidencia que cumple con el peso entregado de cada componente alimenticio preparado de acuerdo con el peso esperado de la minuta patrón.
- Se evalua como muy buena las características organolépticas de la preparación del menú establecido No 07.

Se realizaron cambios en el menú? SI X NO

Los cambios están aprobados por la ETC? SI X NO

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

3128

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 zanahoria y habichuela.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Puré de papa.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, cebolla, aguacate y limón	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 es su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó

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

343R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER SANTA ISABEL
Sede Educativa:	ESC RUR MIX SINAI
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 – 2026
Fecha:	07-04-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



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

PLAN DE SANEAMIENTO

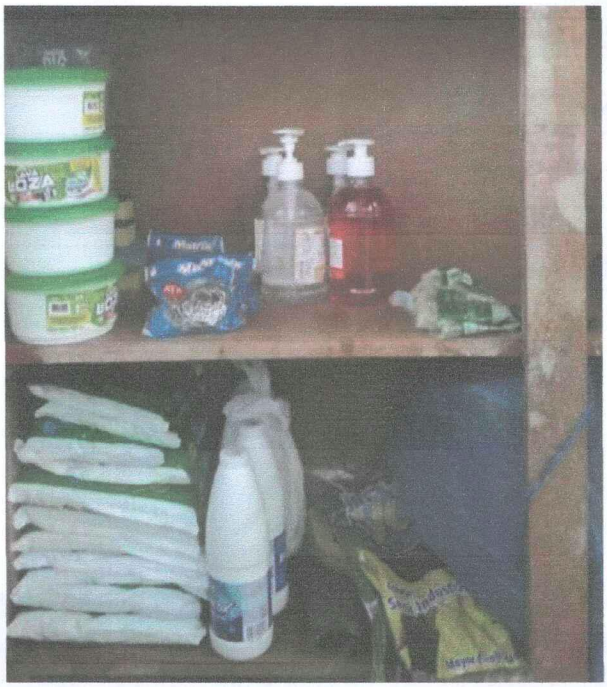


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



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



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

344R

PERSONAL MANIPULADOR

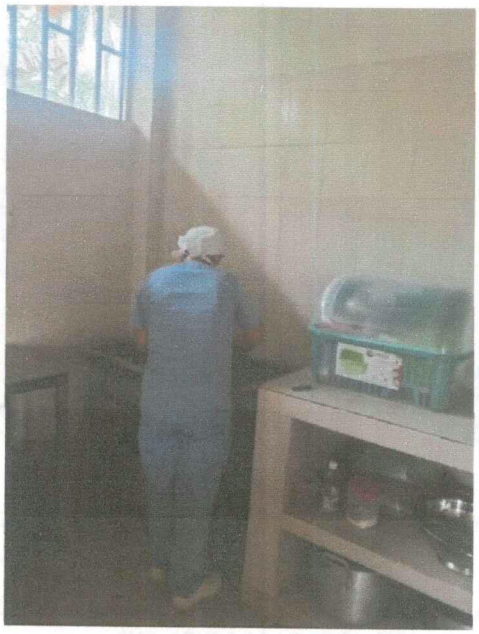


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

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 carnicos.	**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

345 R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 7
PECHUGA APANADA
ARROZ CON ZANAHORIA Y HABICHUELA
PURE DE PAPA
ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA, AGUACATE Y LIMON
PORCIÓN DE FRUTA: MANDARINA
AGUA DE PANELA CON LECHE
INCLUIDO EN LA BEBIDA
A PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.

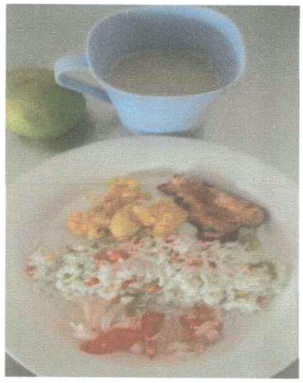


Foto 2. Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.

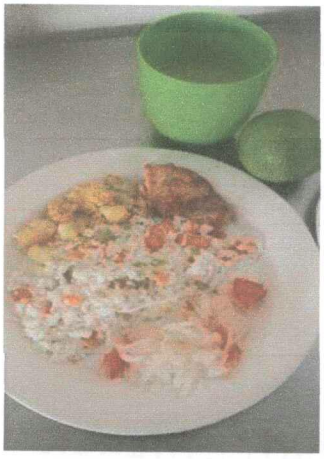


Foto 3. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados primero a tercero).

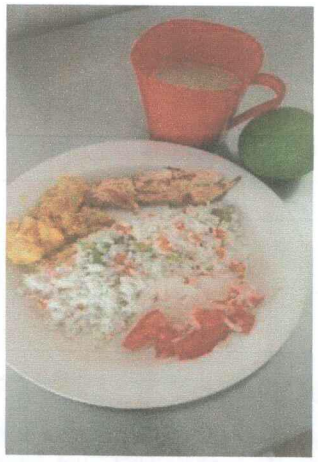


Foto 4. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).

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.

GESTIÒN SOCIAL

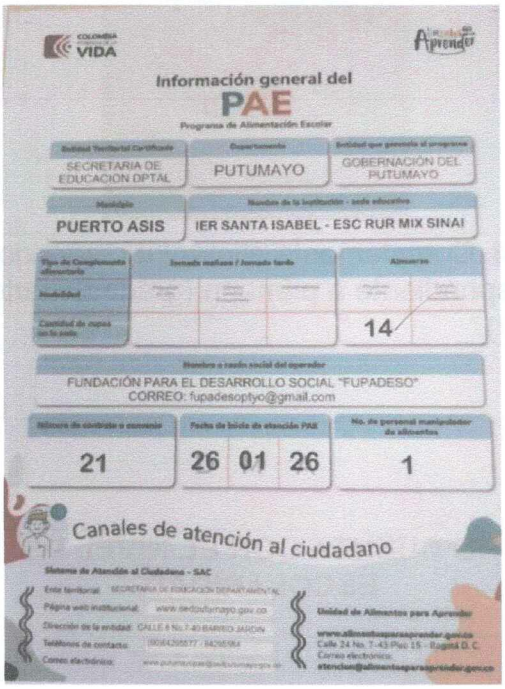


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

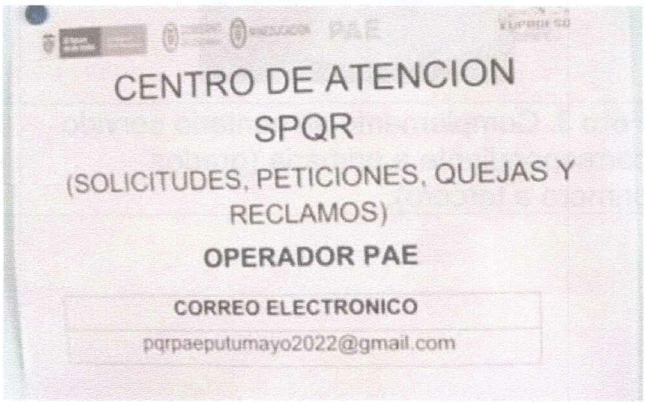


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

346

MUNICIPIO	PUERO ASIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER SANTA ISABEL
SEDE EDUCATIVA	ESC RUR MIX SINAI
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 (mg/l) o CP 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, GRANERAS						X	X																								4	5
FRUVER Y HUEVOS						X	X																								2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X																							4	5
ESTANTERIAS								X																							6	5
...S																					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																								6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															6	5
CONGELADOR (ES)								X																							4	5
...LLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTUFA, MESAS, DOTACIÓN						X	X																									4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

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

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

OLOR						N	N																									
COLOR																																
ABOR																																

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 Equido por parte del Ente Competente.

PISCINA

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 combatir. Responsable: Manipuladora de Alimentos

			FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE ROEDORES, MOSCAS/MOSCOS Y RASTREROS	NO		
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que aplique	NO		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: N.A

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X

FIRMA RESPONSABLE	Yeraldin Rocha Barragan
OBSERVACIONES	

Scanned with OKEN Scanner

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

VIGILADO Supersalud

347R

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

CERTIFICA

Que **YERALDIN ROCHA BARRAGAN**, identificado con CC. **1105786441** 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 214-30/01/206 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
Email:pssamysalud@hotmail.com- Mocoa - Putumayo

VIGILADO Supersalud

Scanned with OKEN Scanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	260218238
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	YERALDIN ROCHA BARRAGAN	Sexo	Femenino
Documento	1105786441	Telefono	

Empresa	I.P. S SAMYSALUD
Servicio	Consulta externa

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referenc

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

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

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLÓGICO

Color
Consistencia

EXAMEN MACROSCOPICO
Marrón
Dura
EXAMEN MICROSCOPICO
Mucus
No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada

Flora Bacteriana
MPI

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

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

Tipos de muestra
COCOS gram positivos

FROTIS DE GARGANTA
Cantidad Escasa

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

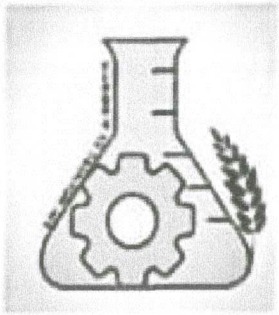
Localización No
se observan

UÑA
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 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:

YERALDIN ROCHA BARRAGAN
C.C. 1105786441

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 ASIS** Fecha: 22/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with OKEN Scanner

349R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ACTA No. 25

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS

VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	08042026
Institución educativa:	IE Alvernia.	Sede educativa:	Col Alvernia.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbana.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	905
		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.	0
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: N.O	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	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.	0
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.	0
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. 25
	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.	0
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:	83 %

Observaciones

- Se realizó los procedimientos de verificación, Seguimiento y control en el comedor escolar de la Sede Col Alvernia, en el cual, se evidencia que la manipuladora Yuli Maritza Benavides Buitrago no cuenta con exámenes médicos ni certificación apto para la manipulación de alimentos. Adicionalmente, no se evidencia carpeta física o digital de la manipuladora manifestando que tenga su hoja de vida, certificado médico, exámenes de laboratorio y soportes de capacitación requeridos para el desempeño de los procesos de producción de alimentos.
- No se evidencia 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 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
Nombre: 21115-696.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: Yaritza Patricia Bermudez	Documento: 1.123.306.670
Cargo: Docente de Apoyo.	Cargo: Interventor PAE

3847 350

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.: 25
	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 Asís	Fecha de la visita:	08/04/2026
Institución educativa:	I.E Alvernia	Sede educativa:	Col Alvernia.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbana.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	905
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Cami de cerdo enbolsada, arroz blanco, tajadas de platano maduro cocido, ensalada de tomate, pepino, zanahoria, limon, colada de platano con leche y porción de fruta: mango.	No. De Menú: 08

Intercambios	Alimento:	Sandia por mango				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento de Sandia.	Fecha:	31/03/2026	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.	NC
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.	N.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.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 evidencia el intercambio de Sandia por mango debido al desabastecimiento de alimento Sandia, el cual se encuentra Viabilizado por parte de interventoria el 31 de marzo de 2026, mediante el OFC-100-2026.
- Se presenta intercambio en la preparación de tajadas de platano frito por tajadas de platano maduro cocido debido a que el platano se recepciona en condiciones de maduración exclusiva para dar cumplimiento a los menús establecidos.
- Se realiza la prueba de focalización y punto de minoje en el comedor evidenciando el ingreso total de 400 estudiantes priorizados y focalizados exclusivamente, a diferencia de 905 beneficiarios establecidos por la SED, lo que indica que 505 estudiantes no consumen el complemento alimentario almuerzo - jornada única. Adicionalmente, se evidencia el sobrante de alimentos en área de preparación para cubrir el número de servicios de 80 complementos alimentarios preparados en sitio.

Alimentos para Aprender

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Priscila Patricia Benavides	Hugo H. Salas Restrepo
Documento:	41.145.691	1.123.766.676
Cargo:	Docente de Apoyo	Interventor PAE

COLOMBIA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	I.E Alvernia - Col Alvernia	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Asís
Dirección:	Barrio Las Americas			Fecha Visita:	08/04/2026
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social-Fundeso- Urbana.			No Contrato / Convenio	021-2026.
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca	Constant.	Número de menú programado	08
	Gramera X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	08
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 X 7 9 / 2 4 6 X 8 10			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	06.

Acta No: 25
Hora inicio: 11:30 am
Hora de terminación: 12:45 pm

Se presentaron intercambios: SI X / No / N/A
Presentaron soporte de autorización: SI X / No / N/A

1 3 5 7 9 / 2 4 X 8 10 — 06

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	Carne de cerdo salchichada																44	48	47	47	C	77	76	76	75	C
Cereales	Arroz blanco																152	151	152	150	C	186	186	185	184	C
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajadas de plátano maduro cocido																83	82	82	82	C	99	99	99	99	C
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón																50	50	51	50	C	61	62	61	60	C
Bebida (incluido el lácteo)	Colada de plátano con leche																217	218	216	200	C	218	217	219	200	C
Fruta	Porción de fruta mango.																64	62	63	60	C	65	63	64	60	C
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE																					6					6
NO CUMPLE																					0					0

OBSERVACIONES: - Se evalua muy buena las caracteristicas organolépticas de color, olor, sabor y textura de las preparaciones del menú programado y entregado No 8.
- Se evidencia el cumplimiento del 100%. del total de gramaje de los componentes alimenticios preparados acorde a los grupos etarios de Secundaria, Media y Complementaria.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100 %

3511 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
Carne de Cerdo encebollada	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
Tajadas de platano maduro cocido	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de tomate, pepino, zanahoria y limón.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Colada de platano con leche.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Porcion 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 de su percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó

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

352R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE ALVERNIA
Sede Educativa:	COL ALVERNIA
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021 – 2026
Fecha:	08-04-2026

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.

353R

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

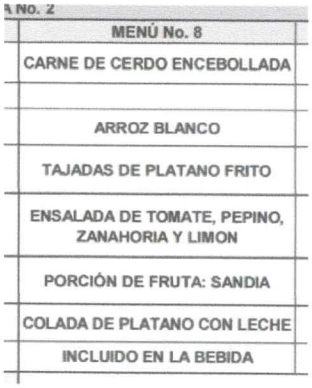
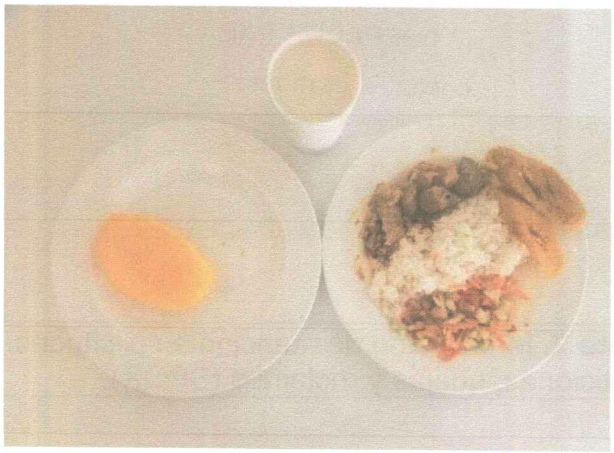
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

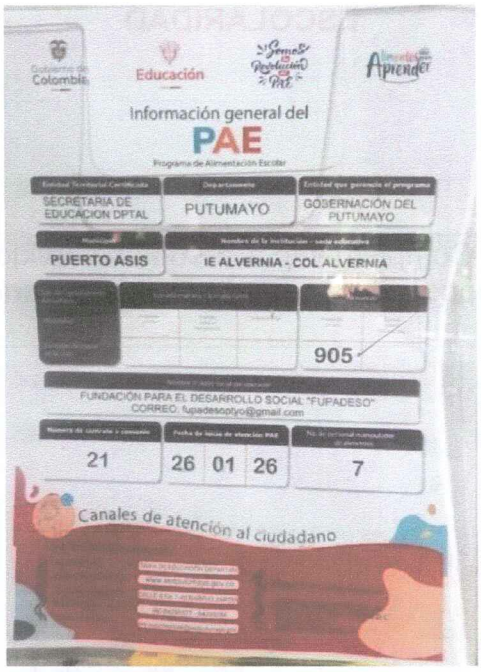
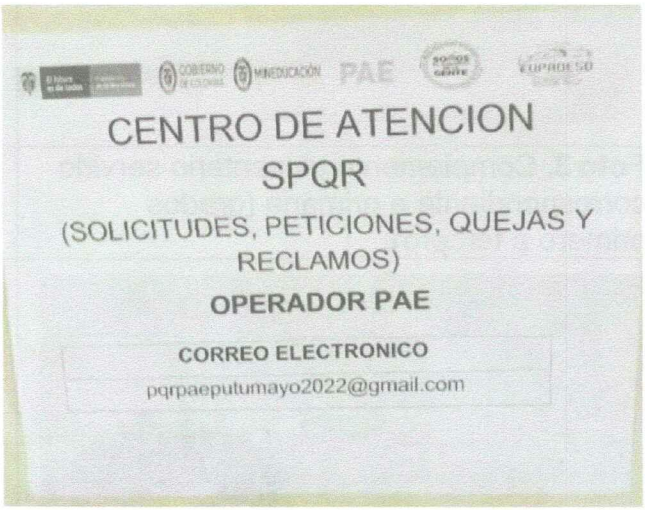
Foto 1. NO APLICA

354R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

	NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2.** Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.
NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD
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.	**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

355

MUNICIPIO	PUERO ASIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE ALVERNIA
SEDE EDUCATIVA	COL ALVERNIA
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 15 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, GARAJERAS						X	X	X																								
FREIDOR Y HUEVOS						X	X	X																								
ESTANTES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS							X																									
VENTANERAS							X																									
MESAS																																
PARRILLAS COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																																
FOGONES																																
UTENSILIOS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																																
BARRIDO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS						X	X	X																								

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

CUARTO DE REFRIGERACIÓN																																
CONGELADOR (ES)						X																										
OLLAS																																

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESCOBAS, MESAS DISPACION						X	X	X																								

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

ANÁLISIS 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																																
COLOR						X	X	X																								
SABOR																																

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

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 (de 6.5- 9.0)						N	N	N																								
Cloro (0.3 - 2ppm)						N	N	N																								

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar 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 controlar. Responsable: Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, CUCARACHAS, O MOSQUITOS	X	
PRESENCIA DE ANIMALES DOMESTICOS EN EL AREA DE PREPARACION	X	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

NOMBRE RESPONSABLE:	Zenaida Bravo Botina	OBSERVACIONES

356 R

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 **ZENAIDA BOTINA BRAVO**, identificado con CC **1123200441** presento 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 del Trabajo
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

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260218093**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	ZENAIDA BOTINA BRAVO		
Documento	1123200441	**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)



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*
MPI	*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