401

Anexo 1. Actas de visita seguimiento a comedores escolares, registros fotográficos contrato 186 – 2026

Puerto Asís, Orito, Valle del Guamuez, San Miguel

Altos de San José – Casa 1 – Mocoa Putumayo

Correo Electrónico: utinterpaemayoritario@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA



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

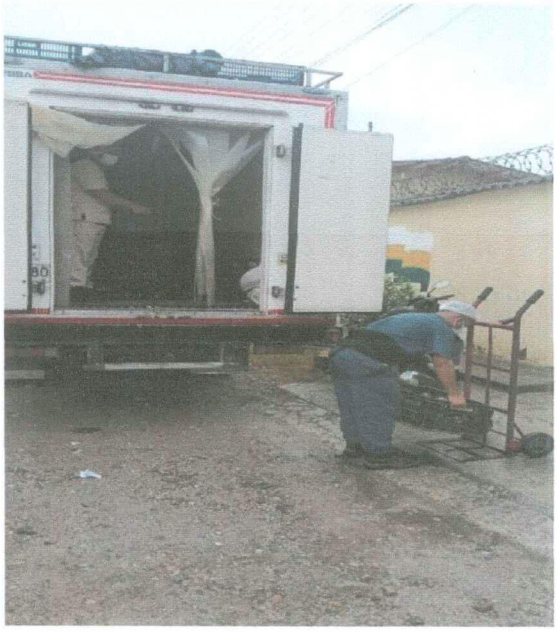


Foto 2. Observación del personal responsable del descargue durante la recepción de materias primas.



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



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERO ASIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	D/O ASIS I.E Alvernia
SEDE EDUCATIVA	S.U San nicolas

MES: ABRIL — 2026

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																																
COMEDOR ESCOLAR																																
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X								6	6
FRUVER Y HUEVOS						X																									2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X						X								X								6	5
ESTANTERÍAS								X						X								X								6	5
REJAS															X																6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X																6	5
TECHOS															X																	
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X																6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	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																															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								4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

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

OLOR						N	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.

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

6-04-2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.	EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	E.A.A.P	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR			COMPOSTAJE Y/O ABONO

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L X	M	M X	J	V X	S	D	OBSERVACIONES
FIRMA RESPONSABLE	Aidali Solarte chilito							

404 R

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

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **AIDALI SOLARTE CHILITO**, identificado con CC. **69026361** 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 260218101
Fecha Registro 22/01/2026
Fecha Impresión 24/01/2026

Paciente AIDALI SOLARTE CHILITO_
Documento 69026361
Sexo Femenino
Telefono

Empresa I.P. S SAMYSALUD
Servicio Consulta externa

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Juan Carlos López Puglisevy
Bacteriologo
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*
NPY *No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

Juan Carlos López Puglisevy
Bacteriologo
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 Puglisevy
Bacteriologo
C.C. 1053814737
Universidad Católica de Manizales

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

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



Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

AIDALI SOLARTE CHILITO
C.C. **69026361**

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

406 7
R

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 32
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: 24/04/2026
Institución educativa: IER Santa Isabel	Sede educativa: ESC. Rur Mix El Baldio	
Operador: Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Cercana.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	30
		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. 32
	VERSIÓN: 03
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	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 visita de Verificación, control y Seguimiento en el comedor escolar de la Sede ESC Rur Mix El Baldío del municipio de Puerto Asís, se evidencia que persiste el hallazgo reportado a la Gerencia del 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.
- Se identifica que el personal manipulador cuenta con la correspondiente documentación actualizada; exámenes médicos óptimos para ejercer procesos productivos con alimentos, hoja de vida, contrato y soportes de capacitación alineados a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- 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: Mª Gaula Angola.	Nombre: Hugo H. Salas Restrepo
Documento: 34612208	Documento: 1.123.306.678
Cargo: Docente.	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.: 32
VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PAE 2026 - NUT
VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED Putumayo	Municipio:	Puerto Asís	Fecha de la visita:	24/04/26
Institución educativa:	IER Santa Isabel	Sede educativa:	Esc. Rur Mix El Baldío.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fupadeso - Rural Liviana.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	30
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de res en cuadritos guisada con Verduras, frijol rojo guisado, arroz blanco, tajadas de platano maduro frito, y jugo de tomate de arbol.					No. De Menú 15
Intercambios	Alimento:	Modificación del menú No 20 por el menú No 15				
	Motivo del intercambio	Dia civico de la Paz y naturaleza	Fecha:	20/04/2026.	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

- Se identifica la modificación del menú No 20 por el menú No 15 dado al día cívico de la paz y naturaleza decretado por el gobierno nacional, la mencionada modificación se encuentra viabilizada por parte de la Interventora el 20/04/2026 mediante el OFC-150-2026.
- Se evidencia el plato servido con aspecto atractivo, hacia los estudiantes, los cuales cuentan los parametros organolépticos de los componentes alimenticios preparados, por ello, se presenta bajo el desperdicio de alimentos.
- Se observa el cumplimiento del horario de distribución de alimentos para el complemento alimentario almuerzo.
- Se realizó el proceso de verificación de estudiantes priorizados y se evidencia que corresponden a los estudiantes focalizados, asisten un total de 30 beneficiarios a recibir el complemento alimentario.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Cecilia Angela Cuellar Angela	Nombre: Hugo H. Salas Ruiz
Documento: 34612208	Documento: 1.122.306.678
Cargo: Docente	Cargo: Interventora PAE

COLOMBIA 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 El Baldio Vereda El Baldio	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Asís	Acta No:	32
Dirección:				Fecha Visita:	24/04/2026.	Hora inicio:	11:30 am
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fupadeso - Rural Cerlcano.			No Contrato / Convenio	021 - 2026.	Hora de terminación:	12:26 pm.

Instrumento: Marque con una X			Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios	SI	NO	N/A
	Balanza			Constant.		20				
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	15	Presentaron soporte de autorización	SI X	No	N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado							Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado						
	1	3	X	7	9	05		1	3	X	7	9	05
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
		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 o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de res en cuadritos guisada con tomate y cebolla / Arroz blanco.	45	45	44	44	C	56	55	57	55	C	68	67	68	67	C										
	Tripa y mondongo guisado / Arroz blanco.	44	50	51	48	C	63	64	65	60	C	73	74	72	71	C										
Cereales		83	84	82	80	C	94	93	95	92	C	115	115	115	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tapado de plátano maduro y yuca.	31	30	30	29	C	45	44	45	44	C	67	68	66	66	C										
Ensalada o verdura caliente	Incluido en la proteína.																									
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo de fruta de árbol.	217	216	218	204	C	217	218	219	200	C	217	218	219	200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						5					5					5										
NO CUMPLE						0					0					0										

OBSERVACIONES:- Se resalta el cumplimiento de los gramajes entregados del complemento preparado en sitio para los grupos preescolar de preescolar a quinto de primaria.
- Se resalta muy buena las características organolépticas de color, olor, sabor y textura, parámetros técnicos para proceder con el servido del número de servicios alimenticios.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100 %

488

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 res en cuadritos guisada con Verduras.	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 blanco.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Tajadas de platano maduro frito	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de tomate de arbol	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

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

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

409R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER SANTA ISABEL
Sede Educativa:	ESC RUR MIX EL BALDIO
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	24-04-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

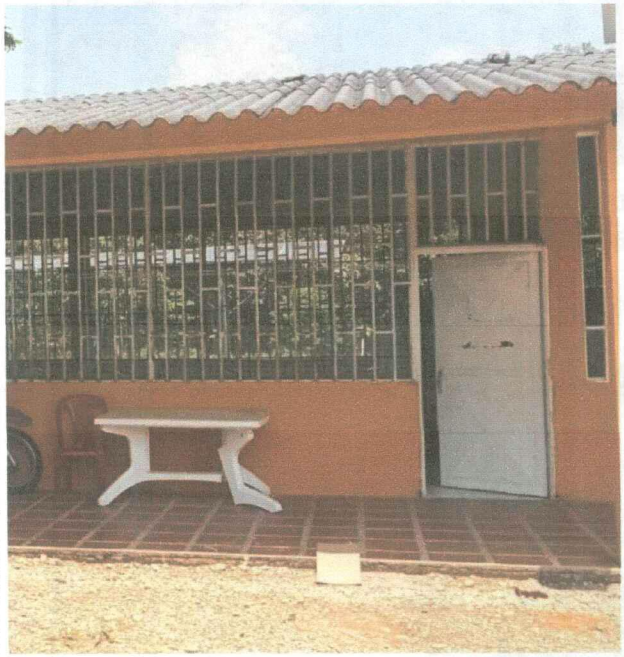


Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



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

PLAN DE SANEAMIENTO

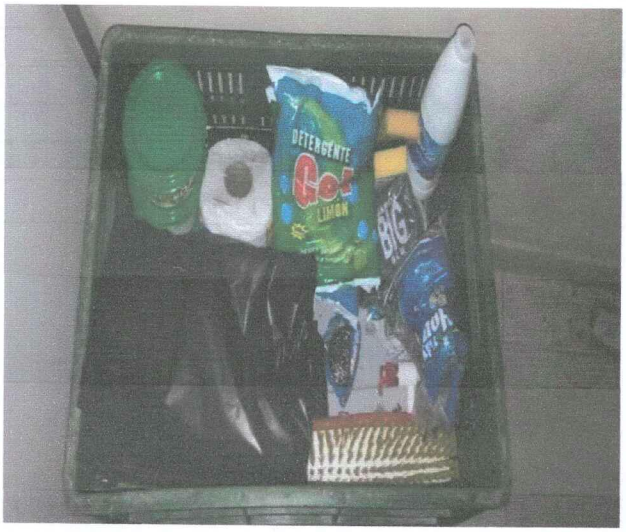


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

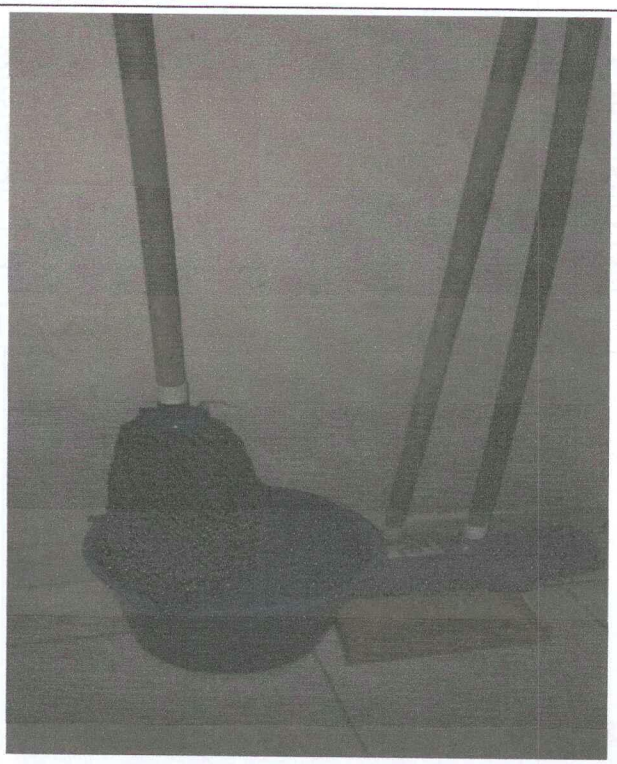


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.

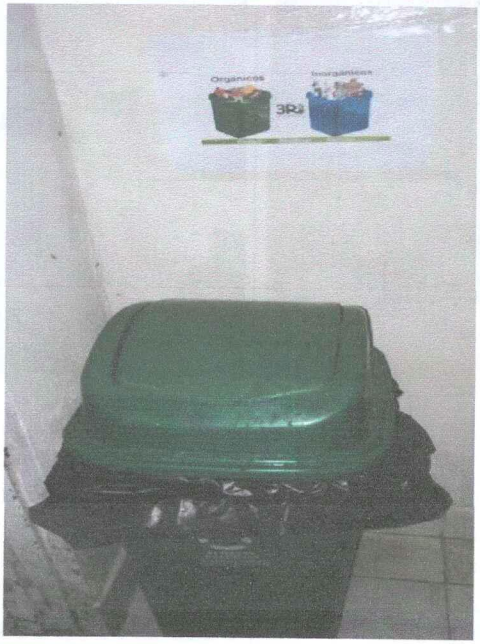


Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

410 R

PERSONAL MANIPULADOR



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

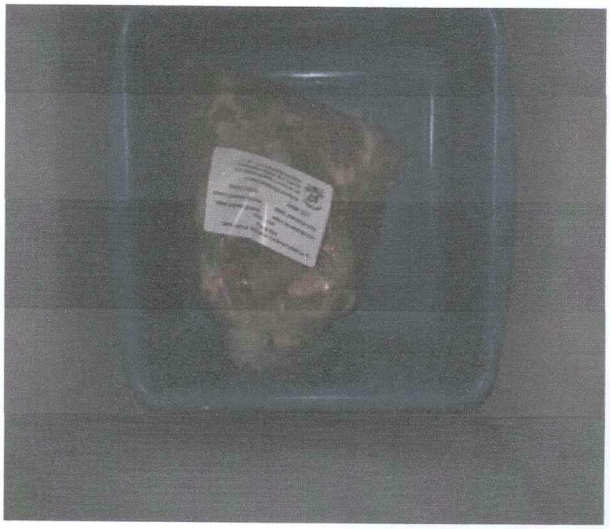
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



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

NO APLICA

Foto 1. NO APLICA

411

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

MENÚ No. 15
CARNE DE RES EN CUADRITOS GUISADA CON VERDURAS
FRIJOL ROJO GUISADO
ARROZ BLANCO
TAJADAS DE PLÁTANO MADURO COCIDO
INCLUIDO EN LA PROTEINA
JUGO DE TOMATE DE ARBOL



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

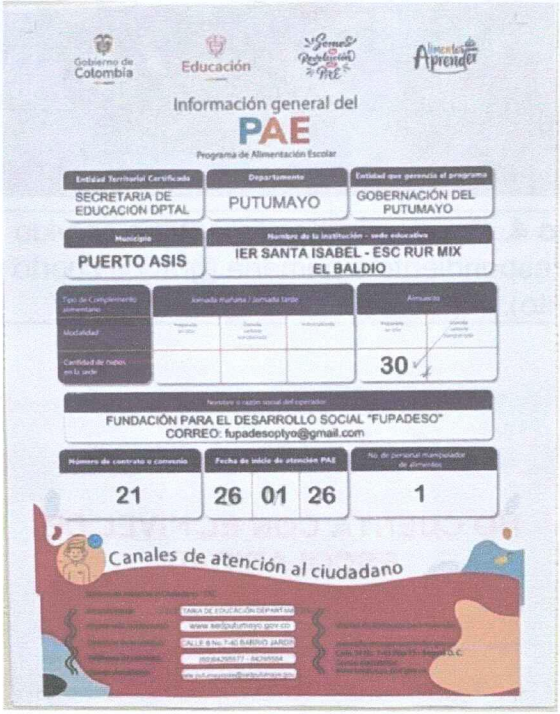


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

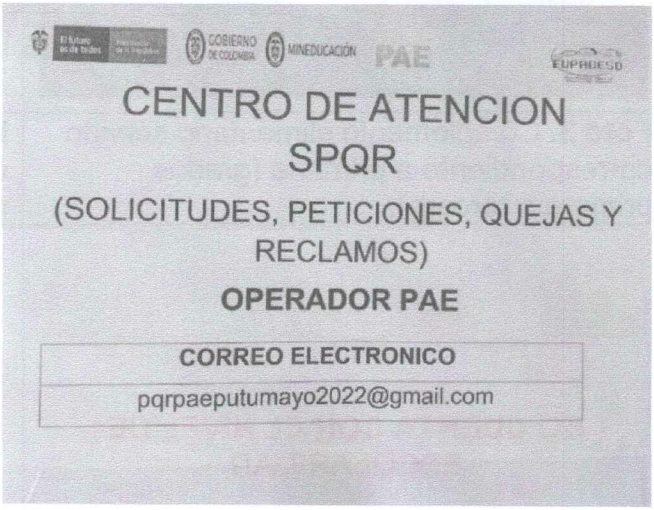


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERO ASIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER SANTA ISABEL
SEDE EDUCATIVA	ESC RUR MIX EL BALDIO
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, PISO COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR (GRAMERA)						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X							6	5
HUEVO Y HUEVOS						X	X	X	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
ESTANTERIAS							X							X							X										6	5
REJAS															X																6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X																6	5
TECHOS															X																	
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X																6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X	X							6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN							X							X							X										6	5
CONGELADOR (ES)							X							X							X										6	5
SILLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESLFA, MESAS, DOTACIÓN						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	06-04-2026	
ALJIBE	X	FECHA LAVADO	06-04-2026	

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: 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								
COLOR						N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N								
SABOR						N	N	N	N	N			N	N	N	N	N			N	N	N	N	N								

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

			FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE ROEDORES, MOSCAS Y RASTREROS	NO	NO	06-04-2026
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) EN CASO DE QUE APLIQUE	NO	NO	

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

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X

OBSERVACIONES

FIRMA RESPONSABLE: Yaleida Yisel Perez

Scanned with OKEN Scanner

413 R

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

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **YALEIDA YISEL PEREZ ANGULO**, identificado con CC **1061020657** 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 - 30/01/206 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	**260218239**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	YALEIDA YISEL PEREZ ANGULO	**Sexo**	Femenino
Documento	1061020657	**Telefono**	

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

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*

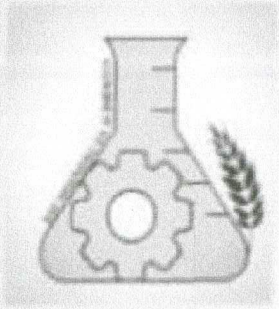


Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

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

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:

YALEIDA YISEL PEREZ ANGULO
C.C. **1061020657**

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

415 R

COLOMBIA VIDA Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 33
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: 29/04/2026
Institución educativa: IER Alto Lorenzo	Sede educativa: IER Alto Lorenzo - 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:	41
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	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 POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No. 33
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 Seguimiento y control en el comedor escolar perteneciente a la Sede Principal CER Alto Lorenzo, en el que se evidencia la acción de mejora referente a la implementación del plan de saneamiento Básico con sus correspondientes registros de la lista de chequeo.
- Se identifica la subsanación en la ejecución de los procesos de fumigación en las respectivas áreas del comedor escolar para ejercer el control de plagas. Adicionalmente, cuentan con los certificados vigentes de las actividades de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
- El personal manipulador de alimentos dispone de la carpeta actualizada con los soportes: hoja de vida, contrato, exámenes médicos óptimos para realizar procesos productivos con alimentos y capacitación orientada a la manipulación de alimentos.
- No se evidencia el concepto sanitario emitido por la entidad territorial de Salud, se recomienda gestionar la visita de la autoridad sanitaria competente y dejar soporte dentro del comedor escolar.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Amanda Acosta	Nombre: Hugo H. Solarte Restrepo
Documento: 27434800	Documento: 7.123.306.678
Cargo: Directora	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.: 33
	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:	29/04/2026
Institución educativa:	CER Alto Lorenzo	Sede educativa:	CER Alto Lorenzo - Sede Principal.		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fupadeso - Rural Disperso.				

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

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de res molida con habichuela y zanahoria, arroz con fideos, papas a la francesa, ensalada de repollo, pepino, zanahoria, limón y jugo de tomate de árbol	No. De Menú: 03
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 grado de aceptación de los parámetros organolépticos del plato servido por parte de los estudiantes, la cual, no se generan desperdicios significativos posterior al consumo de alimentos.
- Se realizó la Verificación de estudiantes priorizados y se identifica que corresponden a los estudiantes focalizados, asisten un total de 41 beneficiarios a recibir el complemento alimentario
- Se evidencia el cumplimiento en la cantidad de materias primas para la preparación del número de servicios 41 acorde al menú establecido No 3, en el que no se presenta intercambios de alimentos.
- Disponen de utensilios estandarizados de material en acero inoxidable para realizar el servido de los componentes alimentarios según los grupos etareos definidos.

Alimentos para Aprender

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Amalfi Agosto	Hugo H. Solís Ruiz
Documento:	27474800	9.122.306.673
Cargo:	Directora	Interventor PAE

COLOMBIA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	CER Alto Lorenzo-CER Alto Lorenzo-Sede Principal	ETC	SED Putumayo	Ciudad/ Municipio	Puerto Asís
Dirección:	Vereda Alto Lorenzo			Fecha Visita:	29/04/2026.
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social-FUPADESO-Rural Dispersa.			No Contrato / Convenio	024-2026.

Acta No:	33										
Hora inicio:	11:37 am										
Hora de terminación:	12:33 pm.										
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Constant	Número de menú programado	03	Se presentaron intercambios		SI	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	03	Presentaron soporte de autorización		SI	No	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 X 7 9 / 2 4 6 8 10				Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 X 7 9 / 2 4 6 8 10					
	05					05					

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 derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne de res molida con habichuela y zanahoria	29	30	31	29	C	37	35	35	35	C	47	47	47	47	C	52	51	52	50	C					
Cereales	Arroz con fideos	85	84	86	80	C	95	94	93	92	C	117	118	119	115	C	151	153	152	150	C					
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa a la francesa	20	21	20	20	C	23	22	22	22	C	37	38	38	37	C	53	52	52	52	C					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria y limón	30	31	30	30	C	40	40	40	40	C	40	41	41	40	C	50	51	51	50	C					
Bebida (incluido el lácteo)	Jugo de tomate de árbol	216	215	215	200	C	217	218	216	200	C	217	216	215	200	C	218	217	219	200	C					
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						5					5					5					5					
NO CUMPLE						0					0					0					0					

OBSERVACIONES:

- Conforme se establece la verificación de gramaje, se evidencia que cumplen con el peso del complemento preparado en sitio.
- Se evalua muy buena las caracteristicas organolépticas de color, olor, sabor y textura de las preparaciones para el menú programado y entregado No 3.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %
20	20	100%

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res molida con habichuela y zanahoria	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Arroz con fideo	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Papas a la francesa	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Ensalada de repollo, pepino, zanahoria y limon	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Jugo de tomate de arbol.	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB

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

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

418
R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER ALTO LORENZO
Sede Educativa:	CER ALTO LORENZO – SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	PUERTO ASIS
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021- 2026
Fecha:	29-04-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

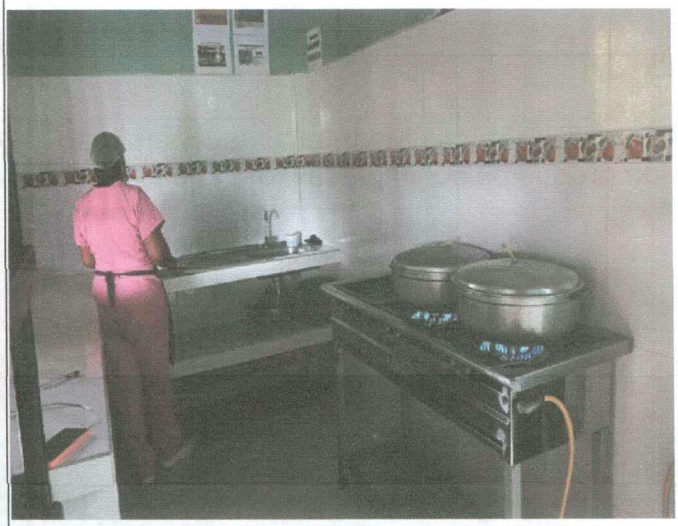


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO

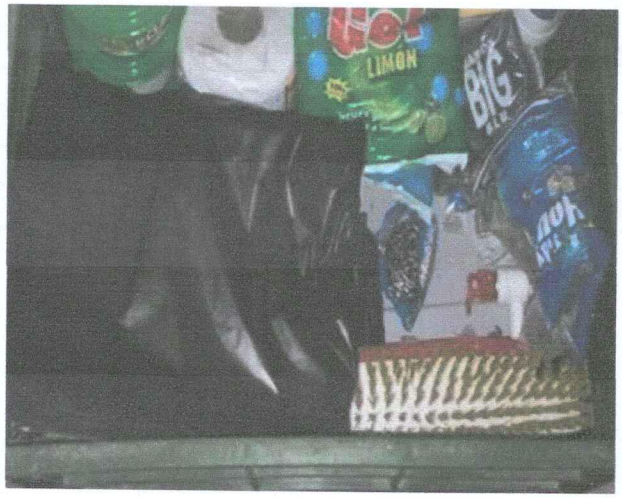


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.



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



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

419
R

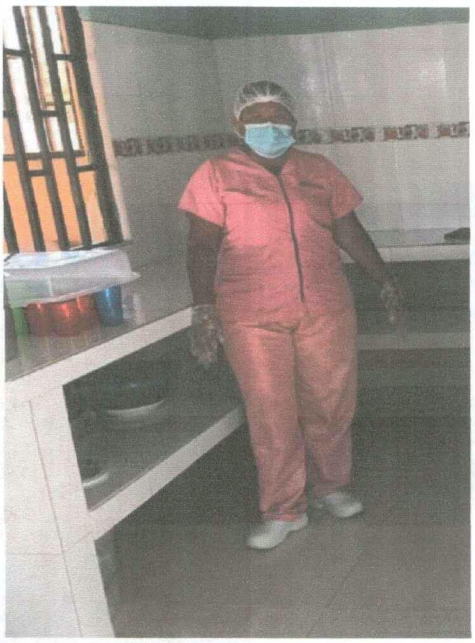
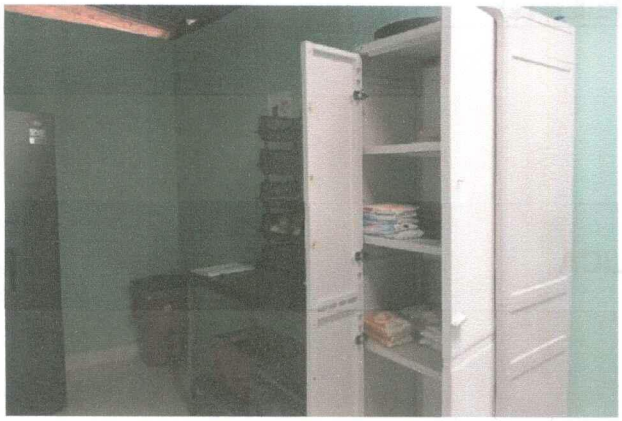
PERSONAL MANIPULADOR	
	
Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.	
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	
	
Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.	**Foto 2**. Verificación del área destinada al almacenamiento 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

NO APLICA

Foto 1. NO APLICA

420
R

ECUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr>
<td>
NO. 1
MENÚ No. 3
CARNE DE RES MOLIDA CON HABICHUELA Y ZANAHORIA F
ARROZ CON FIDEOS
PAPAS A LA FRANCESA
ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA Y LIMON El
JUGO DE TOMATE DE ARBOL
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td>
<td>Foto 2. Complemento alimentario servido correspondiente al nivel preescolar.</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Foto 3. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td>
<td>Foto 4. Complemento alimentario servido correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td>
</tr>
<tr>
<td>  </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

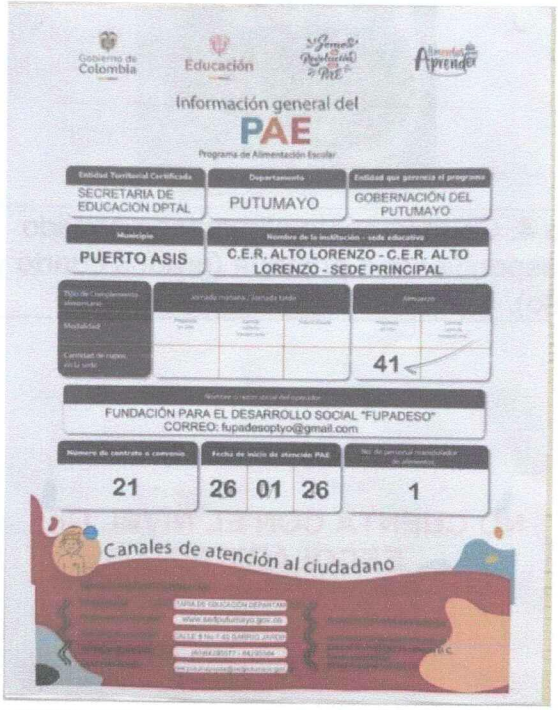


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

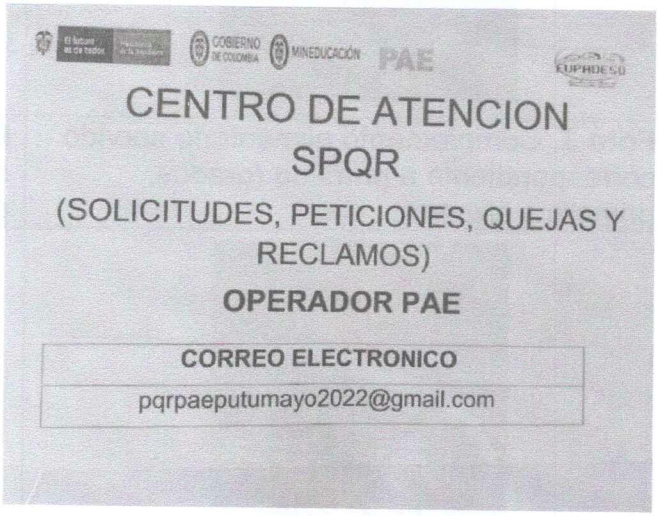


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	PUERO ASIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	C.E.R. ALTO LORENZO
SEDE EDUCATIVA	C.E.R. ALTO LORENZO - SEDE PRINCIPAL

MES: ABRIL — 2026

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

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

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN DOMICILIO, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMPAS						X	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	X		2	3.5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X							X							X						X		6	5
ESTANTERÍAS								X							X							X						X		6	5
...AS																						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		6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

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

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHAPONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTUFA, MESAS, DOTACIÓN						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	06-04-2026
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

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

OLOR						N	N	N	N	N			N	N	N	N				N	N	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 parámetros 1 vez al mes (Aplica únicamente para el casco urbano de cada Municipio, dadas las condiciones de salubridad del líquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN:

PRESENCIA DE ROEDORES, MOSCAS, CUCARACHAS Y RASTREROS	NO	NO
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que aplique	NO	NO

06-04-2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

FIRMA RESPONSABLE	Alba Nelly Tombe

OBSERVACIONES

Scanned with OKEN Scanner

422 R

IPS SAMYSALUDS.A.S

Servicios medicos, a su alcance

CODIGOREN 860010062701

NIT 900506634-7

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **ALBA NELLY TOMBE PALCO**, identificado con CC **48680173** 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
Md. Especialista en 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
Emaipssamysalud@hotmail.com- Mocoa - Putumayo

VIGILADO Supersalud

Scanned with OKEN Scanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260218058**
Fecha Registro	22/01/2026
Fecha Impresión	24/01/2026

Paciente	ALBA NELLY TOMBE PALCO	**Sexo**	Femenino
Documento	48680173	**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 Lopez Pujimuy
Bacteriologo
C.C. 1053814737
Universidad Catolica de Manizales

Fecha Recepción: 22/01/2026

Fecha Validación: 24/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

Juan Carlos Lopez Pujimuy
Bacteriologo
C.C. 1053814737
Universidad Catolica 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*

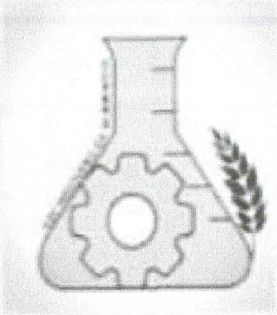
Juan Carlos Lopez Pujimuy
Bacteriologo
C.C. 1053814737
Universidad Catolica de Manizales

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
Quimica de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

ALBA NELLY TOMBE PALCO
C.C. **48680173**

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

ORITO

425 R

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: Orito	Fecha de la visita: 07092026

Institución educativa:	IE San Jose de Orito	Sede educativa:	INST Luis Carlos Galan. - Urbana
Operador:	Fundacion Para el Desarrollo Social – Fupadeso.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	502
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	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
Ma... 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.
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
	CÓDIGO: PAE 2026 - CAPS
	VIGENTE DESDE: 20/01/2026

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N·O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N·O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N·O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N·O
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
40	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
41	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
42	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85 %

Observaciones

En el seguimiento realizado se evidencio que la sede se encuentra en proceso de adecuacion de comedor escolar. Por esta razon, las actividades de preparacion de alimentos se estan llevando acabo de manera temporal en un aula de la sede, donde se han instalado estufas y refrigeradores para el almacenamiento de los alimentos. Asi mismo, se observa que las areas se mantienen limpias y organizadas y se ejecutan de manera adecuada las actividades de limpieza y desinfeccion, ademas se cuenta con los implementos de aseo y herramientas en buen estado, y se lleva un registro diario de los procedimientos realizados.
No se presentan certificados de fumigacion y lavado de tanque en el momento de la visita, sin embargo se informa que estas actividades ya fueron realizadas durante la semana de receso.
El personal manipulador porta su dotacion completa, no presenta afectaciones de salud y tiene la documentacion actualizada
El almacenamiento de los alimentos se realiza conforme a sus caracteristicas de conservación sin evidenciarse daños fisicos ni riesgos de contaminación.
Se observa ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible.
No se cuenta con acta de conformacion CAE, por lo que se requiere su conformación para el año 2026.
Se verifica la focalización de 502 estudiantes mas 8 no focalizados correctamente dentro de la estrategia por lo que se requiere la actualización por parte del rector.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia T.	Nombre: ~~Josse~~ Isabel Cristo C.
Documento: 1083924626.	Documento: 27472620
Cargo: Interventora PAE.	Cargo: Docente CAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: Orito			Fecha de la visita:	07/04/2026
Institución educativa:	IE San José de Orito	Sede educativa:	Inst Luis Carlos Galan. - Urbana.		
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social - FUPADESO.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo: X	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	502.
Descripción del menú:	Pechuga apanada, arroz con zanahoria y rubichuela, Pure de papa, ensalada de tomate, cebolla, aguacate y limon. Agua panela con leche - Fruta: Naranja.			No. De Menú	7
Intercambios	Alimento: Mandarina por naranja.				
	Motivo del intercambio: Desabastecimiento.	Fecha: 31-03-26	Autorizado por:	Interventoria.	

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

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 dia 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

Se evidencia entrega del menu # 7 modalidad almuerzo en el cual se da cumplimiento al menu del dia teniendo en cuenta el intercambio solicitado de mandarina por naranja, el menu se ejecuta bajo las especificaciones definidas y corresponde a lo aprobado.
Los alimentos cumplen con las caracteristicas organolepticas de sabor, olor, color y texturas, el plato es atractivo y tiene buena presentación.
El personal manipulador cuenta con utensilios para la estandarizacion del servido y se realiza de acuerdo a cada grupo etario atendido (nivel de escolaridad)

Se observa acompañamiento docente, control de disciplina y fomento de buenos habitos alimentarios.
Se da cumplimiento al horario del servido y los estudiantes refieren agrado frente al menú ofrecido por tanto no se presentan desperdicios significativos.
Se verifica la focalizacion de 502 estudiantes mas 8 no focalizados por lo que se requiere la actualización dentro de la ~~estrategia~~ por parte del rector.

Alimentos para Aprender

Nombre: Yolima Garcia T.	Nombre: Isabel Criollo C
Documento: 1083924626	Documento: 27472620
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente CAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa	Ins Luis Carlos Galan.	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito	Acta No:	
Dirección:	B/ Launion.			Fecha Visita:	07-04-2026	Hora Inicio:	08:15 am
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social - FUPADESO.			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	01:05 Pm

Instrumento: Marque con una X																					
Balanza			Marca	electrona scale.		Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios			Si X	No	N/A
Gramera		X		Fecha de última calibración			Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización			Si X	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
	2	4	X	8	10				2	4	X	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derviados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga apanada.	35	34	35	33	C	42	40	39	38	C	50	49	52	48	C										
																C										
Cereales	Arroz con zanahoria habichuela	84	88	85	80	C	95	93	96	92	C	119	121	117	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derviados de cereal	Pure de Papa.	39	37	35	35	C	40	41	39	38	C	68	67	69	65	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate cebolla aguacate limon.	33	31	35	30	C	42	40	44	40	C	44	43	41	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Aguapanela con leche	205	208	206	200	C	202	202	203	200	C	204	205	202	200	C										
Fruta	F. naranja.	106	103	105	100	C	103	104	106	100	C	108	109	106	100	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						C					C					C										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu #7 modalidad almuerzo en el cual se da cumplimiento a todos sus componentes, teniendo en cuenta el intercambio de fruta viabilizado, los alimentos presentan buenas caracteristicas organolepticas y el plato tiene buena Presentación. Se da cumplimiento al gramaje de acuerdo a cada grupo etano atendido. (Nivel de escolaridad)

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%

427R

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	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con zanahoria y habichuela	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Pure de papa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, cebolla, aguacate y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
F. Naranja.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Agua panela con leche.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sensorial en la casilla de preparación se debe diligenciar la preparación a la cual se le realizo la prueba organoleptica
* En las casillas de color, olor, 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

428
R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE SAN JOSE DE ORITO
Sede Educativa:	INST LUIS CARLOS GALAN
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	07-ABR-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.

429
R

PERSONAL MANIPULADOR

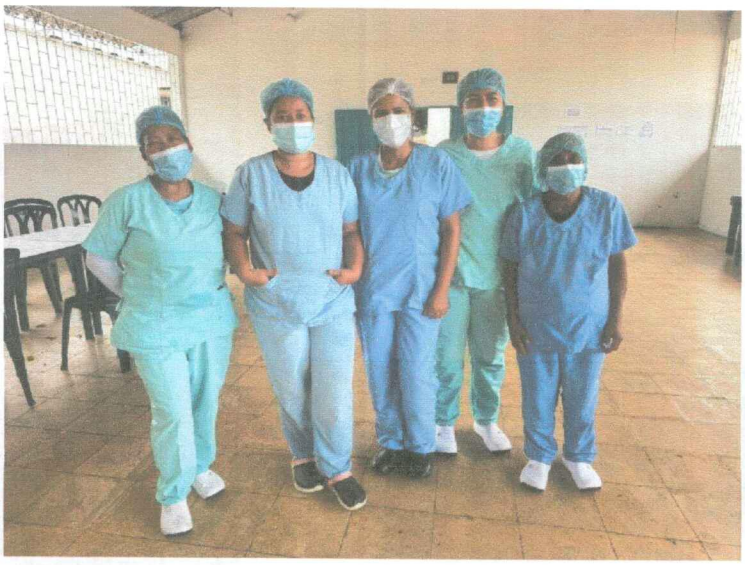


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

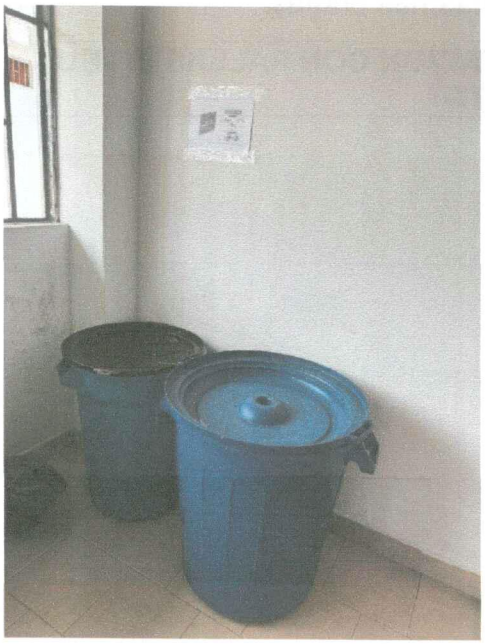


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.



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

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

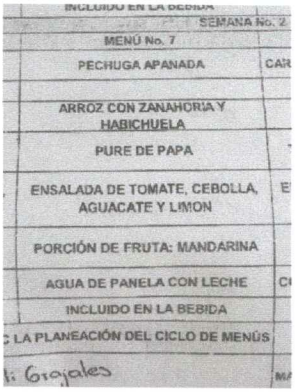
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

N/A

Foto 1. Evidencia de equipo que presenta fallas durante la visita.

430
R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td>
<td>Foto 2. Complemento alimenticio servido nivel preescolar.</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Foto 3. Complemento alimenticio servido nivel primaria (grados primero a tercero).</td>
<td>Foto 4. Complemento alimenticio servido nivel 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 alimenticio servido nivel secundaria.</td>
<td>Foto 6. Complemento alimenticio servido nivel media y ciclo complementario.</td>
</tr>
</table>

N/A

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 kg.

GESTIÒN SOCIAL

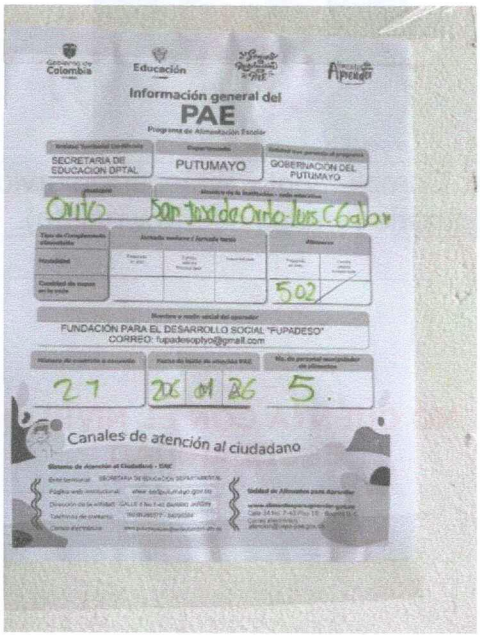


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	ORITO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE SAN JOSE ORITO
SEDE EDUCATIVA	INST. LUIS CARLOS GALAN

MES: ABRIL — 2026

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	CLORO (ml) x lt de agua	TIEMPO (min)
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

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

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRADERIAS						X	X																								6	5
FREIDER Y MUEBLES						X	X																								7	5-6
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS																															6	5
ESTANTERIAS																															6	5
REJAS																															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																															6	5
TECHOS																																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																															6	5
BAÑOS Y CAMERINOS DE MANIPULADORES						X	X																								6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															6	5
CONGELADOR (ES)																															6	5
BELAC																															5	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, SARTAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PARAS, 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, turbio, mal sabor)

OLOR						N	N																									
COLOR																																
SABOR																																

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

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

	Alternativa	Responsable Manipulador de	FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO		
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que aplique	NO		

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

Powered by CamScanner

432R

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 **YURY YOLANDA JOSA ROSALES**, identificado con C.C. **1123322938** 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 25 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206166**
Fecha Registro	23/01/2026
Fecha Impresión	25/01/2026

Paciente	YURY YOLANDA JOSA ROSALES	**Sexo**	Femenino
Documento	1123322938	**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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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

Scanned with CamScanner

Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

YURY YOLANDA JOSA ROSALES
C.C. 1123322938

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

434 2

R

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: Orito	Fecha de la visita: 10/04/2026
Institución educativa: CER Lucitania	Sede educativa: Flor del Campo – R. Dispersa.	
Operador: Fundación para el Desarrollo Social – Fupadeso		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		16 ✓

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 06-04-26	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: 06-04-26	1
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
	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 ternperatura 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

En la visita realizada se evidencio que el comedor cuenta con instalaciones adecuadas para la preparacion y distribucion de alimentos, construidas en materiales que permiten realizar adecuadamente las actividades de limpieza, sin embargo, las ventanas y Aleros no cuentan con angeo para la proteccion contra el ingreso de plagas en las diferentes areas.
Se llevan a cabo los procedimientos de limpieza y desinfeccion, se dispone de los implementos de aseo y herramientas en buen estado. y se diligencia correctamente el plan de saneamiento.
Se presenta certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados.
El personal manipolador cuenta con la documentacion completa, no presenta afectaciones de salud y dispone de la documentacion actualizada.
El almacenamiento de alimentos se realiza de acuerdo con sus caracteristicas de conservacion, evitando riesgos de contaminacion cruzada y garantizando su calidad.
El rotulado comple con la normatividad vigente, y se aplica control de PEPS.

Se evidencia ficha tecnica actualizada, mecanismos de PQRS visibles y acta de conformación del Comite Escolar (CAE).

Finalmente se verifica el ingreso de 15 estudiantes correctamente focalizados y se registra la inasistencia de 1 estudiante a la jornada escolar.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia T.	Nombre: Jaime Burbano
Documento: 1083929626.	Documento: 12996899
Cargo:	Cargo: Docente

38x2

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	Orito	Fecha de la visita:	10	04	2026
Institución educativa:	CER Guatanica	Sede educativa:	Flor del campo - R. Dispersa				
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Topaciego						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	16.		
		X					

Descripción del menú:	Carne de cerdo a la plancha, arveja guisada, arroz blanco, papa en cosqueton dorada, ensalada de tomate, cebolla, zanahoria y limon, Naranjada de panela.					No. De Menú: 10
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)

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

Se evidencia entrega del menu # 10 modalidad almuerzo, en el cual se da cumplimiento a todos sus componentes, el menu del dia es acorde al programado y se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas definidas para la preparación, se cuenta con utensilios estandarizados para la preparación y servido de los alimentos de acuerdo al grupo etario atendido, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor, olor, color y texturas y el plato es atractivo y con buena presentación.
Se da cumplimiento al horario de servido segun la modalidad de atencion y no se generan retrasos.
Dentro del comedor se fomentan habitos alimentarios para el consumo de todos los alimentos y se evidencia acompañamiento docente.
Hay gran aceptabilidad de los alimentos y no se generan desperdicios en la etapa de descomide.
Se verifica el ingreso de 15 estudiantes correctamente focalizados y se registra 1 estudiante con inasistencia academica.

Alimentos para Aprender

Nombre: Julia Garcia T.	Nombre: Jaime Bustos
Documento: 1093924676.	Documento: 12946899
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa	Ce lugtunia – Flor del campo	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito.
Dirección:	Flor del campo.			Fecha Visita:	10-04-26
Operador:	Fundacion Para el Desarrollo Social – Fupadeso			No Contrato / Convenio	021 – 2026

Acta No:						
Hora inicio:	09:15 am					
Hora de terminación:	17:45 pm					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Electronic Scale.	Número de menú programado	10
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	10

Se presentaron intercambios		SI		No X	N/A						
Presentaron soporte de autorización		SI		No	N/A X						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9
	2	4	X	8	10		2	4	X	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M 1 Peso / Volumen	M 2 Peso / Volumen	M 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raices, plátanos o derviados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	carne de cerdo a la plancha	29	29	31	27	C	39	35	34	33	C	45	49	47	44	C										
	arroz guisado	52	49	50	48	C	62	66	64	60	C	75	79	78	71	C										
Cereales	Arroz blanco.	82	85	88	80	C	95	98	97	92	C	119	122	125	115	C										
Tubérculo, raices, plátanos o derviados de cereal	Papa en cuadros dorada	39	38	37	34	C	41	39	40	38	C	66	69	67	64	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate cebolla zanahoria limon.	33	33	31	30	C	42	46	40	40	C	42	41	45	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Naranjada de panela.	202	207	203	200	C	205	204	203	200	C	208	206	203	200	C										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						C					C					C										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu # 10 modalidad almuerzo, en el cual se da cumplimiento a todos sus componentes.
Los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor, color, olor y texturas, el plato es atractivo y con buena presentación.
El gramaje se sirve con utensilios estandarizados y de acuerdo al grupo etario atendido.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100 %

436 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 a la plancha	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arveja guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz blanco.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de Tomate, cebolla, lechuga y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papa en casquitos dorada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Naranjada de panela.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B.

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

437

R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER LUCITANIA
Sede Educativa:	FLOR DEL CAMPO
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	10-ABR-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar

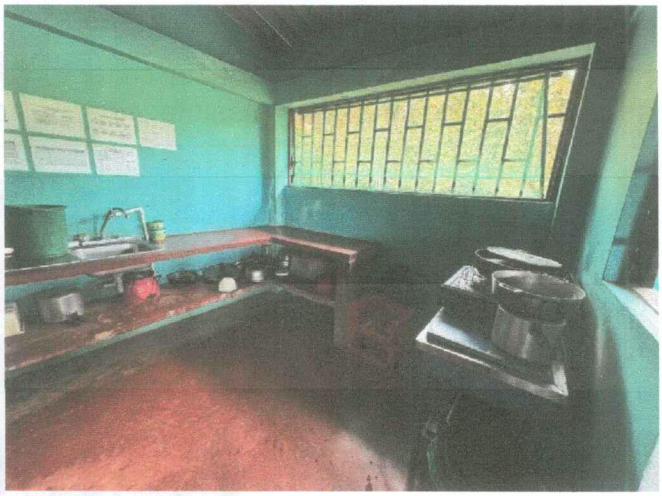


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO

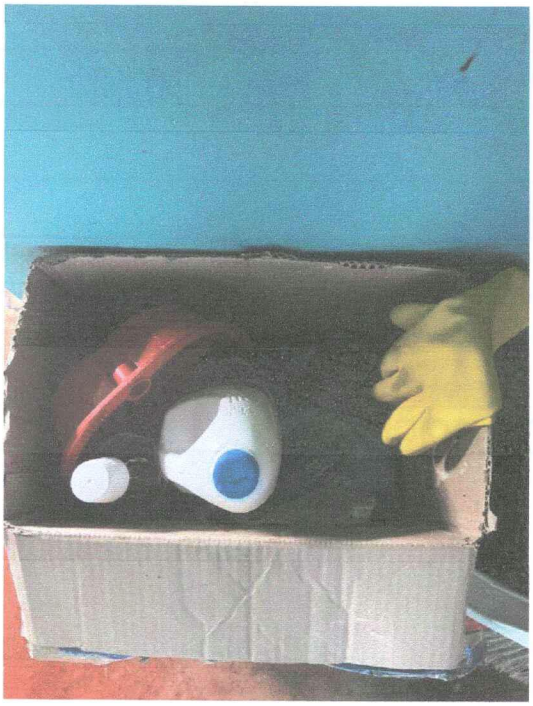


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

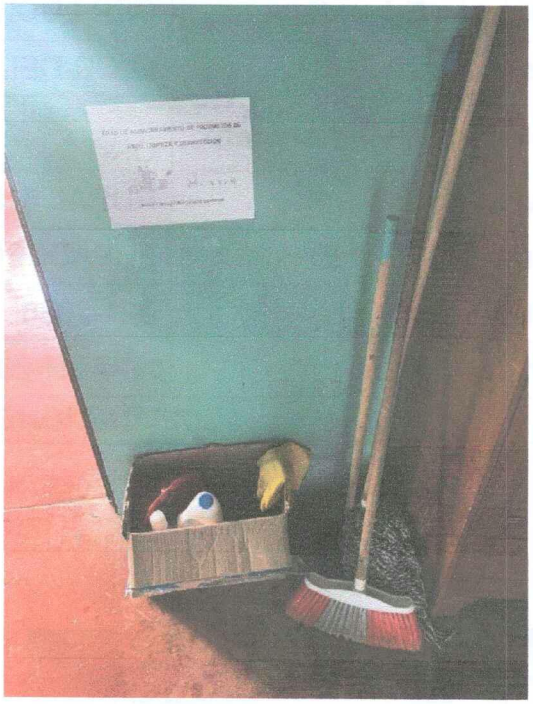


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

438
R

PERSONAL MANIPULADOR

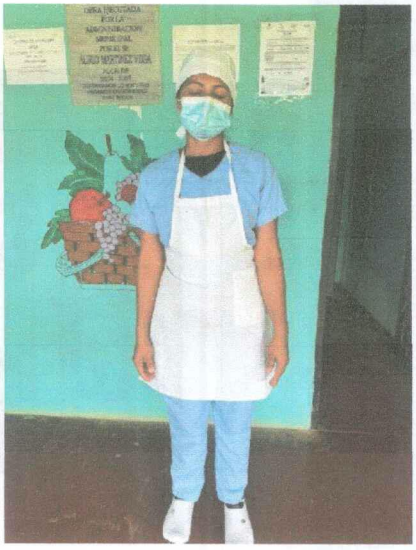


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

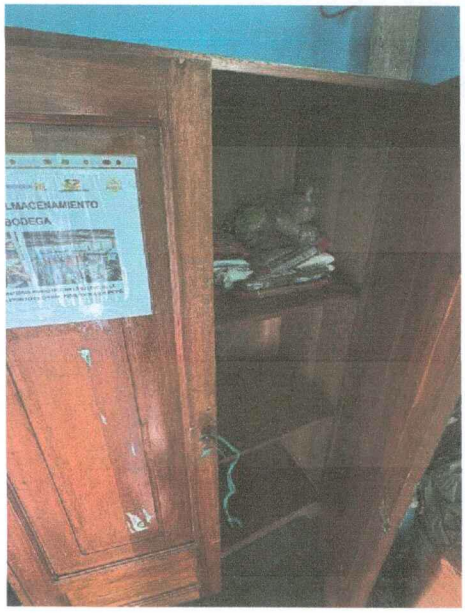


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.

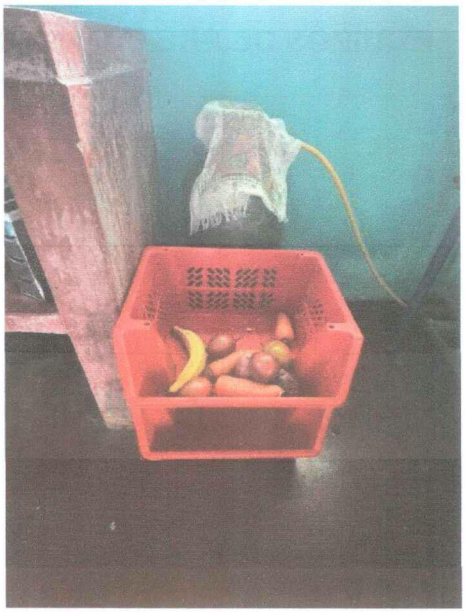


Foto 2. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.



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



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

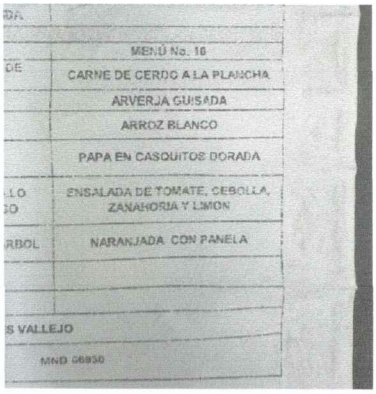
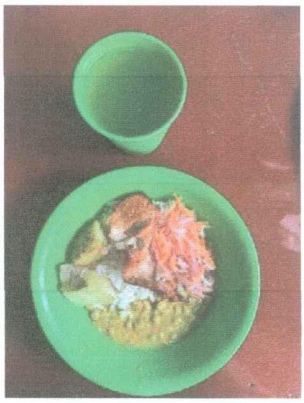
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

N/A

Foto 1. Evidencia de equipo que presenta fallas durante la visita.

439
R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Complemento alimenticio servido nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 3. Complemento alimenticio servido nivel primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Complemento alimenticio servido nivel 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 alimenticio servido nivel secundaria.</td><td>Foto 6. Complemento alimenticio servido nivel media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

N/A

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 kg.

GESTIÒN SOCIAL

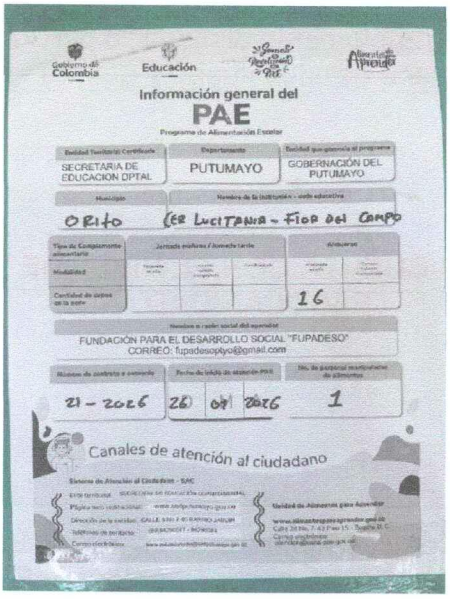


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

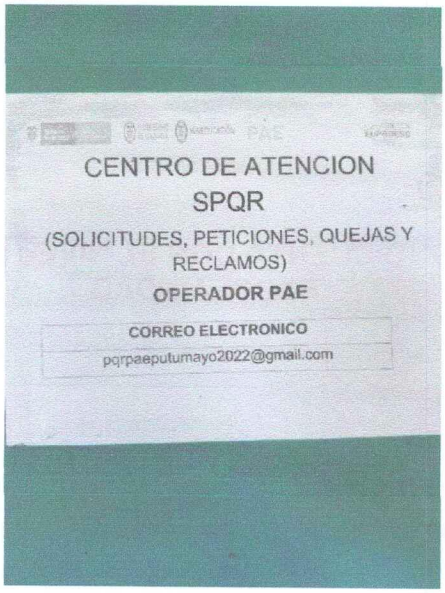


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	ORITO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CER LUCITANIA
SEDE EDUCATIVA	FLOR DEL CAMPO

MES: ABRIL — 2026

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	CUMPLIO (mf) x 0 de agua	Valor 0 (cero)
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, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, UTENSILIOS						X	X	X	X	X																					4	5
LAVAMANOS						X	X	X	X	X																					2	NA
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X																							4	5
ESTANTERIAS								X																							4	5
MESAS																															5	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																															4	5
TECHOS																																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																															3	5
BARRIDO Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X																					4	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA DE REFRIGERACIÓN																															5	5
CONGELADOR (SI)																															5	5
FILMS								X																							5	10

MENAJE

MENAJE PLASTICO, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, MENAJE BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESCOBAS, MESAS, DOTACIÓN						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 ASÍ: N: Normal — Normal: Sin olor, sin color, sin sabor — A: Anormal — Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

OLOR						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 Equipo por parte del Ente Competente.

pH (6.5-9.0)																																
Cloro (0.5 - 2ppm)																																

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar X 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: Manipulador de Alimentos

			FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE ROEDORES, MOSCAS, MOSCOS O CUCARACHAS	NO		
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que existan.	NO		6-04-26

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

FIRMA RESPONSABLE	Erika Peña	OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

441 R

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

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **ERIKA PATRICIA PEÑA DIMAS**, identificado con C.C. **1117961335** 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 25 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with CamScanner

INTEGRA

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260206075**
Fecha Registro	23/01/2026
Fecha Impresión	25/01/2026

Paciente	ERIKA PATRICIA PEÑA DIMAS	**Sexo**	Femenino
Documento	1117961335	**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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

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

Fecha Recepción: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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

Scanned with CamScanner

Q.A LEIDY BECERRA

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

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

ERIKA PATRICIA PENA DIMAS
C.C. 1117961335

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

443
R

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

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

Institución educativa: IE San Jose de Orito	Sede educativa: EUM Guillermo Valencia - Urbana
Operador: Fundacion Para el Desarrollo Social - FUPADESO	

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		304

		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.	N-O
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	N-O
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	N-O
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	N-O
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N-O
	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.	N-O
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.	N-O
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.	N-O
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 .	N-O
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N-O
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	N-O
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	N-O
	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.	N-O
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.	N-O
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.	N-O
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N-O
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	N-O
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.	N-O
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N-O	N-O
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	N-O
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.	N-O
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N-O
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	N-O
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.	N-O
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	N-O
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N-O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N-O

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

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N·O
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N·O
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N·O
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N·O
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N·O
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	N·O
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.	N·O
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.	N·O
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N·O
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N·O
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N·O
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.	N·O
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.	N·O
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.	N·O
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.	N·O
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N·O
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N·O
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·O
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	N·O
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	N·O
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	N·O
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	N·O
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	N·O %

Observaciones

Se realizó desplazamiento a la sede, donde se evidenció la no prestación del servicio de alimentación escolar, debido a que la institución decidió acogerse al Paro Nacional de 24 Horas convocado por la Federación Colombiana de Trabajadores de la Educación (FECODE), Segun la circular NO 22 y por la Asociacion de Educadores del Putumayo (ASEP) conforme a la circular 023-2026.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julieta García T.	Nombre: Fanny Portilla Valencia.
Documento: 1083242628 -	Documento: 59793014
Cargo: Interventora PAE.	Cargo: Rectora.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	Orito	Fecha de la visita:	15/04/2026
Institución educativa:	IE San Jose de Orito	Sede educativa:	EOM Guillermo Valencia - Urbana.		
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		304.

Descripción del menú:	N.O				No. De Menú	N.O.
Intercambios	Alimento:	N.O				
	Motivo del intercambio	N.O	Fecha:	N.O	Autorizado por:	N.O

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

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

Se realizo desplazamiento a la sede, donde se evidencio la no prestacion del Servicio de alimentacion escolar, debido a que la institución se acogio al Paro Nacional de 24 Horas convocado por la Federacion Colombiana de Trabajadores de la Educacion (FECODE), segun la circular N°22 y por la Asociacion de Educadores del Putumayo (ASTP) conforme a la circular N° 023 - 2026.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julia Garcia T.	Nombre: Fanny Castilla Valencia
Documento: 1083227626	Documento: 59.778.014
Cargo: Interventora PAE.	Cargo: Rectora.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



446 3

R

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: Orito	Fecha de la visita: 16042026
Institución educativa: CER Altamira	Sede educativa:	CER Altamira - Pnncipal. R-cercana
Operador: Fundacion para el Desarrollo Social – FOPADESO.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		18

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 06-04-26	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: 06-04-26	1
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N-O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N-O

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
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

En la visita realizada se evidencio que el comedor cuenta con instalaciones adecuadas para la Preparación y distribucion de alimentos, construidos en materiales que permiten realizar adecuadamente las actividades de limpieza, sin embargo las ventanas no cuentan con angeo para la proteccion contra el ingreso de plagas en las diferentes areas.
Se llevan acabo los procedimientos de limpieza y desinfección, se dispone de implementos de aseo y herramientas en buen estado, y se diligencia correctamente el plan de saneamiento.
Se presenta certificados de fumigacion y lavado de tanques actualizados.
El personal manipulador cuenta con la dotacion completa, no presenta afectaciones de salud y dispone de la documentacion requerida actualizada.
El almacenamiento de alimentos se realiza de acuerdo a sus caracteristicas de conservación, evitando riesgos de contaminación cruzada y garantizando su calidad.
Se evidencia una nevera que no se encuentra en funcionamiento por lo que requiere de una mantenimiento correctivo. Para el uso dentro del comedor.
El rotulado y etiquetado de los alimentos cumple con la normatividad vigente y se aplica control de PEPS.
Se evidencia ficha tecnica actualizada, mecanismo de PQRS visible y acta de conformación CAE.
Finalmente se verifica el ingreso de 16 estudiantes correctamente focalizados y se reporta 2 inasistencias a la jornada escolar.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julia Garcia T.	Nombre: Edgar Fernando Guevara
Documento: 1093944626.	Documento: 18145698
Cargo: Interventora PAE.	Cargo: Docente

3et 21

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	Orito	Fecha de la visita:	16/04/2026
Institución educativa:	CER Altamira	Sede educativa:	CER Altamira – Pnnapal – R. Cercanas		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social – FUPADESO.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		18

Descripción del menú:	Pechuga a la plancha, arroz con fideos, Papa guisada, ensalada de zanahoria, tomate y limon, F. Naranja aguapanela en leche.					No. De Menú	14.
Intercambios	Alimento:	N.A					
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:	N.A	Autorizado por:	N.A	

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

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

Se evidencia entrega del menu # 14 modalidad almuerzo, en el cual se cuenta con todos los componentes, el menu del dia es acorde al programado, se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas definidas y no se presentan intercambios.

Los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor, olor, texturas y color, el plato es atractivo y tiene buena presentacion.

El personal manipulador tiene conocimiento frente al estandarizado de las porciones para la preparacion y el servido de cada nivel de escolaridad. Se da cumplimiento al horario de servido de acuerdo a la modalidad. Se fomentan buenos habitos en el comedor escolar y se promocionan habitos alimentarios para el consumo de los alimentos.

No se presentan desperdicios en la etapa descomide. y se evidencia aceptabilidad de los alimentos. Se verifica el ingreso de 16 estudiantes focalizados.

Alimentos para Aprender

Nombre: Yolanda Gonzalez	Nombre: Edgar Fernando Guarnizo
Documento: 1085924670.	Documento: 18145818
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Docente

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa	CER Altamira - Principal	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Orito.
Dirección:	V/ Altamira.			Fecha Visita:	16-04-26
Operador:	Fundacion para el Desarrollo social.			No Contrato / Convenio	021-2026

Acta No:	
Hora Inicio:	08:45am
Hora de terminación:	12:15 Pm

Instrumento: Marque con una X				
Balanza		Marca	Electronic Scale.	
Gramera	X	Fecha de última calibración		

Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios: SI / No X / N/A
Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización: SI / No / N/A X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
		M 1	M 2	M 3			M 1	M 2	M 3			M 1	M 2	M 3			M 1	M 2	M 3			M 1	M 2	M 3		
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 o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga a la plancha	35	39	36	33	C	43	45	40	38	C	52	55	49	48	C										
Cereales	Arroz con fideos.	84	86	88	80	C	95	99	93	92	C	119	118	121	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa guisada	39	37	40	35	C	40	39	42	38	C	69	67	65	65	C										
Ensalada o verdura caliente	Zanahoria tomate limon.	32	35	31	30	C	44	41	42	40	C	43	40	42	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Aguapanela en leche	208	205	208	200	C	208	203	206	200	C	206	204	202	200	C										
Fruta	Naranja																									
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						5					5					5										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia la entrega del menu # 14 complemento Almuerzo, en el que se cuenta con todos los componentes Los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas y el plato tiene buena presentación. Se da cumplimiento al gramaje de cada nivel educativo con porciones estandarizadas.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%.

448 R

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga a la plancha.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con fideos.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papa guisada.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de zanahoria, tomate y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Aguapanela en leche.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
F. Naranja.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

* En el cuadro de analisis sencorial 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

449
R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	CER ALTAMIRA
Sede Educativa:	CER ALTAMIRA- PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	ORITO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	16-ABR-2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar

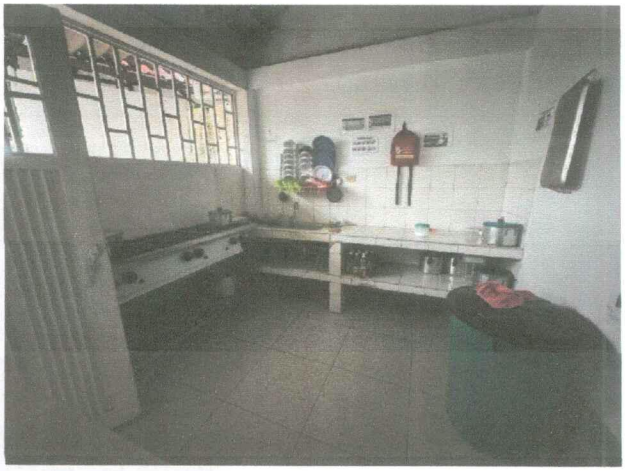


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

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.

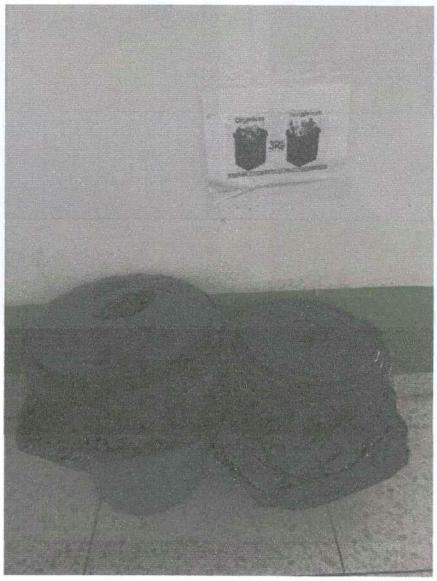


Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

450
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 carnicos.



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

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

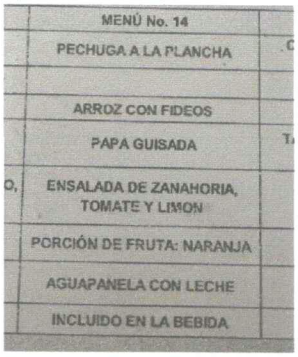


Foto 1. Evidencia de NEVERA que presenta fallas durante la visita.

451

50R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Complemento alimentico servido nivel educativo preescolar.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Foto 3. Complemento alimentico servido nivel educativo primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Complemento alimentico servido nivel educativo 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 alimentico servido nivel educativo secundaria.</td><td>Foto 6. Complemento alimentico servido nivel educativo media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

N/A

Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 0 kg.

GESTIÒN SOCIAL

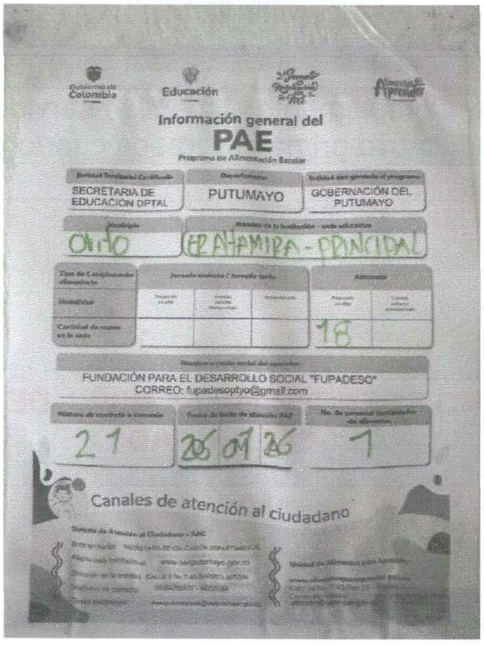


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

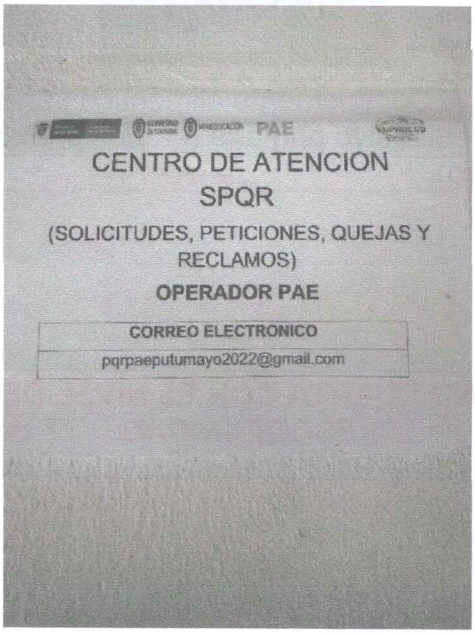


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

FEDERACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	ORITO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CER AITAMIRA
SEDE EDUCATIVA	CER AITAMIRA - SEDE PRINCIPAL
MES	ABRIL

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	CANTIDAD (UND, K o Nº de raciones)	TIEMPO (HRS)

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																
FRIVER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X																
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X							X																	
ESTANTERÍAS								X							X																	
MESAS															X																	
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X																	
TECHOS															X																	
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X																	
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X																

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																																
CONGELADOR (ES)								X							X																	
SILLAS																																

MENAJE

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

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE				
	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	6-04-26
	ALJIBE	N.A	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																																
COLOR						N	N	N	N	N			N	N	N	N																
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)																																

CONTROL DE PLAGAS

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

Instalaciones de Almacenaje	Responsable Manipulación	FECHA DE FUMIGACIÓN
PRESENCIA DE ROEDORES, MURCIELAGOS O EXCREMENTOS	NO	
PRESENCIA DE INSECTOS VOLADORES EN EL AREA DE ALMACENAMIENTO	NO	06-04-26

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA															EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN											N.A.					
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO						X	X	X	X	X			X	X	X																	
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	X		X		X		X		X																							

			COMPOSTAJE Y/O ABONO
			X
NOMBRE RESPONSABLE	Leidy Alvarez Dorado		

Powered by CamScanner

453
R

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

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **LEIDY JOHANA ALVAREZ DORADO**, identificado con C.C. **1004610427** 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 25 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
Llc 214-30/01/206 Rm 1032453794

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	260206076
Fecha Registro	23/01/2026
Fecha Impresión	25/01/2026

Paciente	LEIDY JOHANA ALVAREZ DORADO	**Sexo**	Femenino
Documento	1004610427	**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. 1083814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

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. 1083814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026
Fecha Validación: 25/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

Juan Carlos López Pujmuy
Bacteriólogo
C.C. 1083814737
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 23/01/2026
Fecha Valdación: 25/01/2026

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

Scanned with CamScanner

454
Anexo
Principal

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:

LEIDY JOHANA ALVAREZ DORADO
C.C. 1004610427

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: ORITO Fecha: 23/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner