N/A

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

GESTIÒN SOCIAL

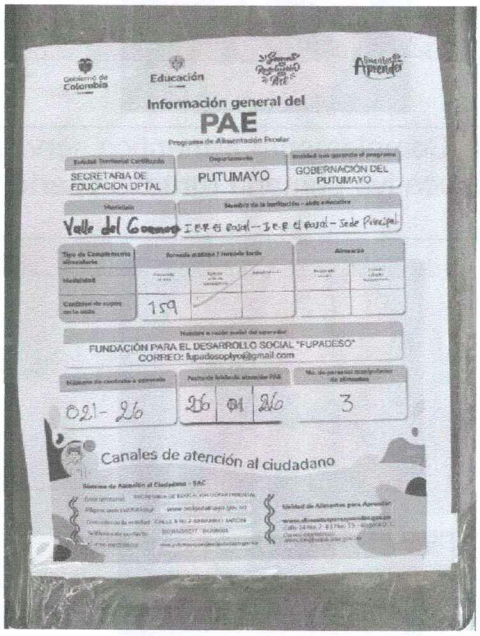


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Valle del Guamuez.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER El Rosal.
SEDE EDUCATIVA	IER El Rosal - 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	p	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	CLORO (ml) x U de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																																
COMEDOR ESCOLAR																																
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRANERAS						X	X	X	X	X			X																		6	5
FRUVER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X																		7	3 L
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X																							6	5
ESTANTERÍAS								X																							6	5
REJAS																															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																															6	5
TECHOS																																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																															6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X																		6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															6	5
CONGELADOR (ES)								X																							6	5
SILLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PARAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTIBA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X																		6	6

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALIBE				
	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	06/04/26
	ALIBE	X	FECHA LAVADO	06/04/26.

ANALISIS ORGANOLEPTICO

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

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

OLOR						N	N	N	N	N			N																			
COLOR																																
SABOR																																

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar 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, VOLADORES Y RASTREROS	NO	NO	06/04/26
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que aplique	NO	NO	

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

		OBSERVACIONES
FIRMA RESPONSABLE	Lucelly Adriana. Molina.	

Scanned with CamScanner

508 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 **LUCELY ADRIANA MOLINA SAAVEDRA,** identificado con C.C. **36951386** 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 26 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260212129**
Fecha Registro	24/01/2026
Fecha Impresión	26/01/2026

Paciente	LUCELY ADRIANA MOLINA SAAVEDRA	**Sexo**	Femenino
Documento	36951386	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Valladolid

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Valladolid

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

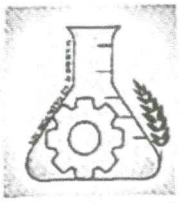
DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Valladolid

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

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

Scanned with CamScanner

509



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:

LUCELY ADRIANA MOLINA SAAVEDRA
C.C. 36951386

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: VALLE DEL GUAMUEZ Fecha: 24/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

510 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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	13/04/2026

Institución educativa:	IE La Libertad.	Sede educativa:	ERM Las Vegas. - P. cercana.
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social - Fupadesd		

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

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e Instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 06-04-26	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.	0
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06-04-26	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 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	1
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A
		N.A
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1

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

Observaciones

En el seguimiento realizado, se evidencia que la sede cuenta con instalaciones en buen estado, las aulas permiten desarrollar adecuadamente las actividades de preparación y distribución de los alimentos, sin embargo no se dispone de angeo en las ventanas, lo que favorece el posible ingreso de plagas en las diferentes areas.
Se lleva a cabo los procedimientos de limpieza y desinfección de manera adecuada, contando con implementos de aseo y herramientas en buen estado. Ademas se diligencian correctamente los formatos correspondientes al plan de saneamiento.
No se dispone de recipientes debidamente identificados de acuerdo a la normatividad vigente, no obstante, se realiza la clasificacion de los residuos solidos. Se presenta certificados actualizados de fumigacion y lavado de tanque
El personal manipulador cuenta con la dotacion completa, no presenta afectaciones de salud y dispone de la documentacion requerida y vigente.
El almacenamiento de alimentos se realiza conforme a las caracteristicas de conservacion, minimizando el riesgo de contaminacion cruzada. Asi mismo los alimentos se observan en buen estado y el rotulado cumple con la normatividad vigente.
Se evidencia ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible.
No se cuenta con copia del acta de conformacion del CAE de la institución.
Se verifica el ingreso de 14 estudiantes correctamente focalizados

FIRMAS	FIRMAS
	Claudio Zamudio
Nombre: Yolima Garcia T.	Nombre: 98745373
Documento: 1083924026.	Documento: Docente
Cargo: Interventora PAE	Cargo:

COLOMBIA 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: Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	13/04/2026		
Institución educativa: IE La Libertad	Sede educativa:	ERM las vegas - R. cercana			
Operador: Fundacion Para el Desarrollo Social - Fupadeso					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	14.
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo pericó, lenteja sudada, arroz con fideos, papas a la francesa, ensalada de tomate, cebolla cabezona y limon, Jugo de guayaba en leche. Pepino.					No. De Menú 11
Intercambios	Alimento: N-A					
	Motivo del intercambio: N-A		Fecha: N-A		Autorizado por: N-A	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Observaciones

Se evidencia entrega del menu #11 modalidad almuerzo el cual se da cumplimiento a todos sus componentes, los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas el menu es acorde al establecido en el ciclo de menú y ejecutado bajo las especificaciones tecnicas definidas.

Se da cumplimiento al horario de servido, se evidencia disciplina y se fomentan buenas practicas de higiene antes y despues de consumir los alimentos.

Se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios y se evidencian gran aceptabilidad de los alimentos.

No se presentan desperdicios en la etapa del descomide.

Se verifica el ingreso de 14 estudiantes correctamente focalizados.

Alim los para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julia Garcia	Nombre: Jose Claudio Zamudio Claudio Zamudio
Documento: 1083920626	Documento: 98745373
Cargo: Tercerizadora PAE.	Cargo: Docente

Colombia VIDA · Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	IE la libertad - ERM las vegas.	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	
Dirección:	V/ Las vegas.			Fecha Visita:	13-04-26	Hora inicio:	10:30 am
Operador:	Fupadeso			No Contrato / Convenio	021 - 2026.	Hora de terminación:	12:10 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Electronic scale.	Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios	Si / No X / N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	11	Presentaron soporte de autorización	Si / No X / N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 / 2	3 / 4	5 / X	7 / 8	9 / 10		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 / 2	3 / 4	5 / 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	Huevo perico	52			50	c	54	52	53	50	c	53	55	55	50	c										
	Lenteja sudada	53			48	c	66	63	65	60	c	74	76	73	71	c										
Cereales	Arroz con fideos	88			80	c	98	94	95	92	c	121	119	123	115	c										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papas a la francesa	22			20	c	27	24	26	22	c	39	42	40	37	c										
Ensalada o verdura caliente	Tomate cebolla pepino y limón	35			30	c	43	41	45	40	c	41	43	42	40	c										
Bebida (incluido el lácteo)	J. guayaba en leche.	208			200	c	208	205	203	200	c	205	206	203	200	c										
Fruta																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						6					6					6										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menú # 11 modalidad almuerzo en el cual se da cumplimiento a todos sus componentes, los alimentos presentan buenas características organolépticas y el plato tiene buena presentación. Se da cumplimiento al gramaje de acuerdo a cada nivel de escolaridad.

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%.

512 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
Huevo pericó	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
lenteja sudada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con fideo	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papa a la francesa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate cebolla, pepino y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
J. guayaba en 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

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE LA LIBERTAD
Sede Educativa:	ERM LAS VEGAS
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	13-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.

514
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.

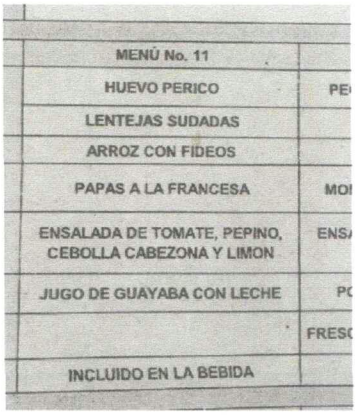
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

N/A

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

515
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 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

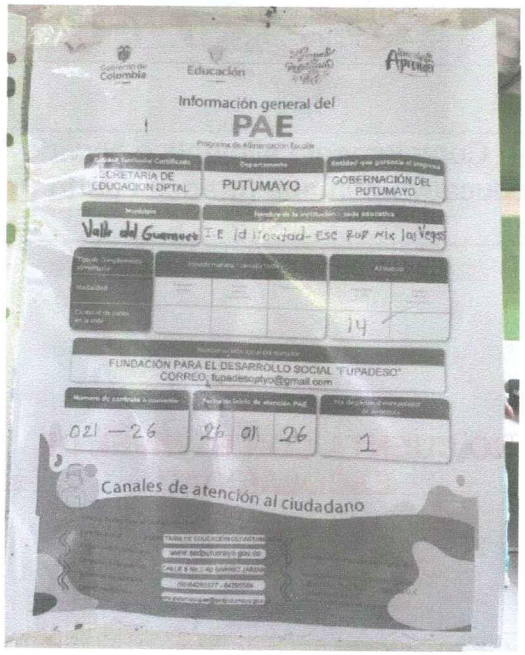


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Valle del Guamuez.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE la libertad.
SEDE EDUCATIVA	ESC Rur Mix las Vegas.

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

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE				
	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	06/04/26
	ALJIBE	X	FECHA LAVADO	06/04/26.

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

OLOR						N	N	N	N	N			N																			
COLOR						N	N	N	N	N			N																			
SABOR						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 (4.5-9.0)																																
Cloro (0.3 - 2ppm)																																

CONTROL DE PLAGAS
Nota: Colocar SI en caso de evidencia presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga 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 aparezca.	NO												NO																			

06/04/26

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.														EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:																		
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR						X	X	X	X	X			X																			
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	D					1/10				X			X																			

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO X.

FIRMA RESPONSABLE	Monica Males.

OBSERVACIONES

517 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 **MONICA FAVIOLA MALES MORALES,** identificado con CC. **41118825** 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 26 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260212078**
Fecha Registro	24/01/2026
Fecha Impresión	26/01/2026

Paciente	MONICA FAVIOLA MALES MORALES	**Sexo**	Femenino
Documento	41118825	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIBUY
Bacteriologo
Universidad Cooperativa de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026

Fecha Validación: 26/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

EXAMEN MACROSCOPICO

Color *Marrón*

Consistencia *Dura*

EXAMEN MICROSCOPICO

Flora Bacteriana *Normal*

NPI *No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada*

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIBUY
Bacteriologo
Universidad Cooperativa de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026

Fecha Validación: 26/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

Tipos de muestra *FROTIS DE GARGANTA*

COCOS gram positivos *Cantidad Escasa*

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localización *UÑA*

No se observan *Estructuras compatibles con hongos*

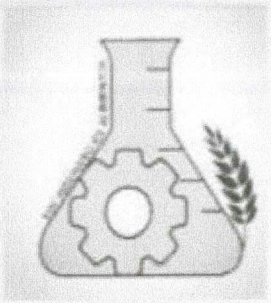
DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIBUY
Bacteriologo
Universidad Cooperativa de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026

Fecha Validación: 26/01/2026

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
Quimica de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

MONICA FAVIOLA MALES MORALES
C.C. **41118825**

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: VALLE DEL GUAMUEZ Fecha: 24/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

519

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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	19/02/26
Institución educativa:	IER Las Palmeras	Sede educativa:	ERM. San Roberto la Florida - R. Dispers.		
Operador:	Fundacion Para el Desarrollo Social - Fupadeso.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	11.
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 06-09-26	1
	M y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06-04-26	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	1
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones

En la visita realizada se evidencio que la sede cuenta con un comedor exclusivo para la preparacion y distribucion de los alimentos, construido con materiales que permiten mantener adecuadas condiciones de higiene. Sin embargo, las ventanas y puertas no cuentan con angeo para evitar el ingreso de plagas y/o animales domesticos.
Las areas se mantienen limpias y ordenadas; se ejecutan los procedimientos de limpieza y desinfeccion contando con implementos de aseo y herramientas en buen estado, así como con sus respectivos registros diarios dentro del plan de saneamiento. Se presenta certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados.
No se cuenta con recipientes debidamente identificados, conforme a la normatividad vigente, ni en cantidades suficientes para la adecuada recoleccion de residuos solidos.
El personal manipulador porta correctamente la dotacion, no presenta afectaciones de salud y disponen de la documentacion requerida completa.
El almacenamiento de alimentos se realiza de acuerdo con sus caracteristicas de conservacion garantizando su calidad e inocuidad, no se evidencian alimentos en descomposicion ni con daños fisicos, y el rotulado cumple con la normatividad vigente.
En el comedor se observa ficha tecnica actualizada y mecanismo de PQRS visible. No obstante a ello no se cuenta con el acta de conformacion del CAE 2026. Finalmente se verifico el ingreso de 11 estudiantes focalizados correctamente.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garcia T.	Nombre: Sandy Guamuc
Documento: 1083924616.	Documento: 5348.635
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente.

520f

38

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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	14/01/2026
Institución educativa:	IER los palmeras	Sede educativa:	ERM San Roberto la Florida - R. Dispensa.		
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social - Fupadeso.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	11
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga de pollo guisada, arroz con zanahoria, moneditas de Platano frito, ensalada de tomate, pepino y limon, fresco de avena, fruta: Mango					No. De Menú	12
Intercambios	Alimento:	Sandia por mango					
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	09-04-26	Autorizado por:	Interventoria.	

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

Cumplimiento de requisitos

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

Observaciones

Se evidencia entrega del menu # 11 modalidad almuerzo en el cual se da cumplimiento en todos sus componentes, el menu es acorde al aprobado teniendo en cuenta el intercambio de la fruta Sandia por mango viabilizado.
los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor olor, color y texturas, el plato tiene buena presentacion y aspecto atractivo.
El personal manipulador cuenta con utensilios estandarizados para la preparación de los alimentos y el servido de acuerdo al grupo etario atendido.
Se da cumplimiento al horario de servido de acuerdo a la modalidad. y no se presentan retrasos en el servido.
Se promocionan practicas de buenos habitos alimentarios dentro del comedor, se fomenta la disciplina y buenos modales.
hay gran aceptabilidad de los alimentos ofrecidos por parte de los estudiantes y no se presentan desperdicios.
Se verifica el ingreso de 11 estudiantes los cuales se encuentran correctamente focalizados.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuliby Farfan T.	Nombre: Sergio Guerrero
Documento: 1083914626.	Documento: 5348-635-
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	I.E.R las Palmeras - EPM San Roberto	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	
Dirección:	U/ San roberto la Hondal			Fecha Visita:	14-04-26.	Hora inicio:	9:15am
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social.			No Contrato / Convenio	021-2026.	Hora de terminación:	12:35pm
Instrumento: Marque con una X — Balanza		Marca	Electronic - Scale.	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	SI X / No / N/A
Instrumento: Marque con una X — Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización	SI X / No / N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 3 5 7 9 / 2 4 X 8 10			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 7 9 / 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 derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Pechuga de pollo guisada						41	39	41	38	C	51	55	52	48	C										
Cereales	Arroz con zanahoria						98	94	95	92	C	121	117	122	115	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Monedita de platano frito						29	31	30	24	C	38	39	36	36	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate Pepino limon						43	45	40	40	C	42	44	45	40	C										
Bebida (incluido el lácteo)	Fresco de avena.						202	208	207	200	C	203	205	209	200	C										
Fruta	Mango						64	66	63	60	C	63	65	64	60	C										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											6					6										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu # 11 modalidad almuerzo, para el cual se da cumplimiento a todos sus componentes. teniendo en cuenta la viabilidad de la fruta solicitada de sandia por mango.
los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato es atractivo y con buena presentación.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100 %

521R

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga de pollo grisado.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con zanahoria.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Moneditas de platano frito.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de tomate, pepino y limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Fresco de avena	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
F- Mango-	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

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

S22
R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER LAS PALMERAS
Sede Educativa:	ERM SAN ROBERTO LA FLORIDA
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	14-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.

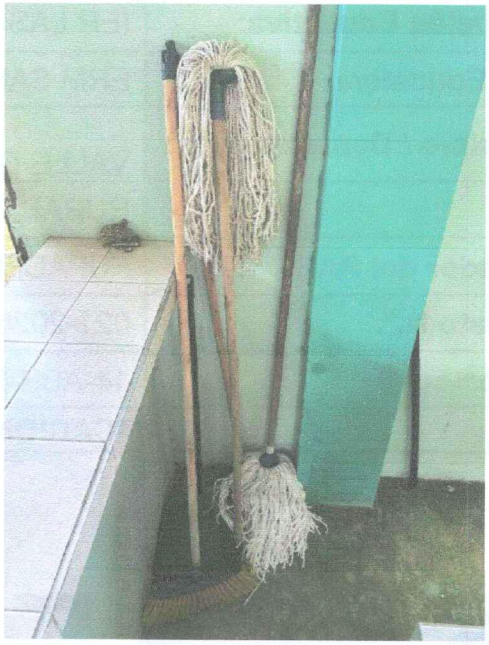


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.

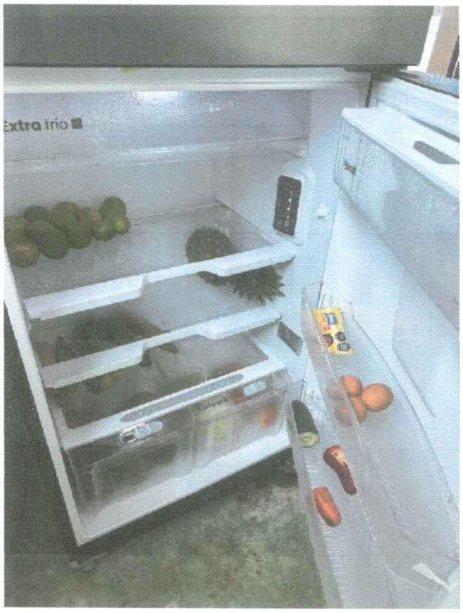


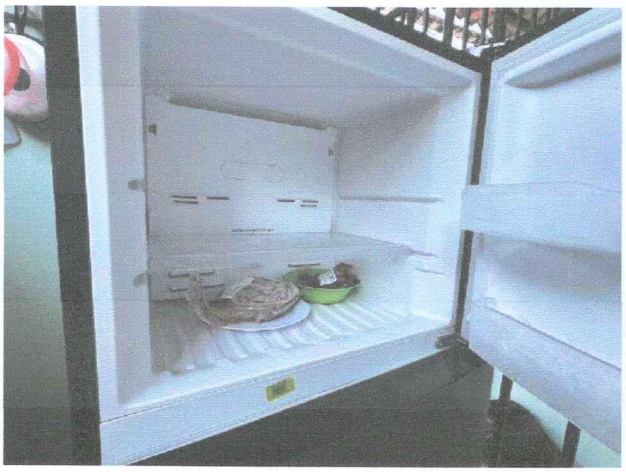
Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

523
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.

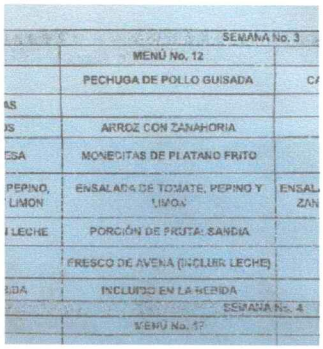
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

N/A

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

524

R

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

N/A

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

GESTIÒN SOCIAL

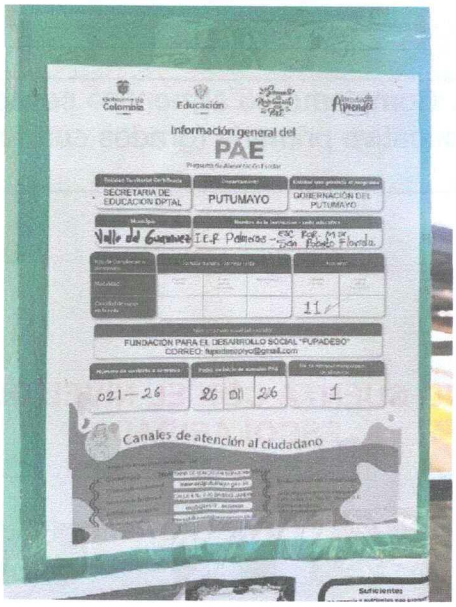


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Valle del Guamuez.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IEF las palmeras
SEDE EDUCATIVA	ESC EUP Mix. San Roberto la florida.
MES:	ABRIL

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	p	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	CLORO (ml) x 1l de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																																
COMEDOR ESCOLAR																																
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR GRANMERAS						X	X	X	X	X			X	X																	4	5
FRUVER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X	X																	2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								y																							4	5
ESTANTERÍAS								X																							4	5
REJAS																															4	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																															4	5
TECHOS																																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																															4	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X																	4	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACION								X																							4	5
CONGELADOR (ES)																															4	5
SILLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, BARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PARAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUPA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X	X																	4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALIBE				
	TANQUE ELEVADO	Y	FECHA LAVADO	06/04/26
	ALIBE	X	FECHA LAVADO	06/04/26

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

OLOR						N	N	N	N	N			N	N																		
COLOR																																
SABOR																																

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

FIRMA

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

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 combatir. Responsable: Manipuladas de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

06/04/26.

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR						X	X	X	X	X			X	X																		
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	10		30			+		7m			30				1			0														

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:

OBSERVACIONES

COMPOSTAJE Y/O ABONO X

FIRMA RESPONSABLE	Aida Rosero.

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

526
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 **AIDA ALBA ROSERO LUNA**, identificado con C.C. **41116412** 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 26 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260212140**
Fecha Registro	24/01/2026
Fecha Impresión	26/01/2026

Paciente	AIDA ALBA ROSERO LUNA	**Sexo**	Femenino
Documento	41116412	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMUY
Bacteriologo

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMUY
Bacteriologo

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

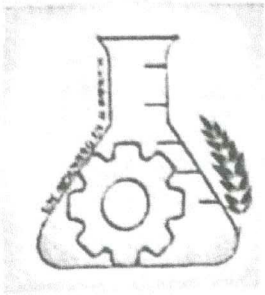
Localización *UÑA*
No se observan *Estructuras compatibles con hongos*

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMUY
Bacteriologo

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

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:

AIDA ALBA ROSERO LUNA
C.C. 41116412

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: VALLE DEL GUAMUEZ Fecha: 24/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

528

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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	2 0 0 4 2 0 2 6

Institución educativa:	IE La Libertad	Sede educativa:	La Libertad – Principal – Urbana.
Operador:	Fundacion Para el Desarrollo Social - Fupadeso		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	860
		X			

		Calificación
	Condiciones higiénico sanitarias	
	Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 6-04-26	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.	0
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 6-04-26	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.	I
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	I
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.	I
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.	I
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	I
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	I
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.	I
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.	I
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.	I
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.	I
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	I
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	I
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	I
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	I
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	I

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Porcentaje de Cumplimiento: 95 %

Observaciones

Se realiza Seguimiento al comedor escolar, en el cual se evidencia que corresponde a un area abierta que no cuenta con barreras de protección física que eviten el ingreso de animales domesticos o plagas en las diferentes áreas. No obstante, se observa un lugar limpio, ordenado y construido en materiales que permiten realizar adecuadamente las actividades de limpieza y desinfección. Estas actividades se llevan a cabo con implementos de aseo y herramientas en buen estado y se evidencia diligenciamiento adecuado del plan de saneamiento. No se cuenta con recipientes en buen estado ni en cantidades suficientes para la recolección de residuos solidos. Se presenta certificados de fumigación y lavado de tanques actualizados de fumigación y lavado de tanques. El personal manipulador porta dotación completa, cuenta con la documentación requerida y vigente. y no presenta afectaciones de salud.
El almacenamiento de alimentos se realiza de acuerdo a sus caracteristicas de conservación, minimizando riesgos de contaminación cruzada.

Se evidencia ficha tecnica actualizada, mecanismo de SPQR visible y se presenta acta de comite escolar con vigencia 2026.

Finalmente se verifica el ingreso de 851 estudiantes correctamente focalizados y 9 no asistentes por diferentes motivos.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Silvia Garcia	Nombre: Diana Patricia Giraldo
Documento: 1083924626	Documento: 30.407.120
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente representante

529

38+2

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:	SEO PUTUMAYO	Municipio:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	20/09/2026
Institución educativa:	IE La Libertad	Sede educativa:	La Libertad - Principal Urbana.		
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	860
		X			

Descripción del menú:	Tortilla de huevo, Arveja guisada, arroz blanco, maduro cocinado, ensalada de repollo, zanahoria y mango, F. Naranja agua panela con leche.					No. De Menú 16
Intercambios	Alimento:	N.A				
	Motivo del intercambio	N.A	Fecha:	N.A	Autorizado por:	N.A

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

1	**Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)**	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
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.	3,8 Kg.

Se evidencia entrega del menu # 16 modalidad almuerzo, en el cual se evidencia todos los alimentos de cada componente, en cuanto al menu del dia se evidencia cambio del tuberculo dado a que se adelanta la preparacion del maduro cocido en tajada del dia viernes por la papa a la francesa que corresponde al dia lunes ya que el estado de maduracion del platano esta muy avanzado.
los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor, color, olor y texturas y el plato es atractivo.
El personal manipulador cuenta con utensilios estandarizados para el servido de los alimentos de acuerdo al nivel de escolaridad.
Se da cumplimiento al horario de servido y no se generan retrasos.

Se observa promocion de practicas adecuadas en habitos alimentarios y acompañamiento docente en el servido de los alimentos, se registra 3,8 Kg de desperdicio lo cual representa 1,2% por tanto se considera que no es significativo.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julia Garcia	Nombre: Diana Patricia Cuellar
Documento: 108392d626.	Documento: 30.407.172
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Docente Representante.

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

Versión 04

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

Institución Educativa	IE La libertad - Principal	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Valle del Guamuez
Acta No:					
Dirección:	Bl La libertad.			Fecha Visita:	20-04-26.
Hora inicio:	08:15am				
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social			No Contrato / Convenio	021-2026.
Hora de terminación:	01:20 pm				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Electronic scale.	
	Gramera	X	Fecha de ultima calibración		
Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios	SI X	No	N/A
Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización	SI	No X	N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	X	9
	2	4	6	8	10

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raices, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	Tortilla de huevo	52	53	55	50	C	53	54	53	50	C	52	54	53	50	C	55	56	53	50	C	52	58	55	50	C
	Arveja guisada	51	49	53	48	C	66	63	65	60	C	74	77	72	71	C	85	89	86	83	C	110	109	112	106	C
Cereales	Arroz blanco	82	86	85	80	C	96	98	95	92	C	119	121	117	115	C	155	159	152	150	C	189	192	188	184	C
Tubérculo, raices, plátanos o derivados de cereal	Maduro cocido.	32	35	33	29	C	49	46	45	44	C	69	67	67	66	C	83	88	85	82	C	51	53	50	49	C
Ensalada o verdura caliente	Repollo zanahoria mango	33	32	35	30	C	44	45	42	40	C	43	42	45	40	C	55	52	54	50	C	66	65	62	60	C
Bebida (incluido el lácteo)	Aguapanela en leche.	208	206	202	200	C	205	207	203	200	C	208	206	205	200	C	202	200	205	200	C	203	204	200	200	C
Fruta	Naranja.	107	109	105	100	C	110	107	105	100	C	106	109	102	100	C	117	103	105	100	C	107	108	103	100	C
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						✓					✓					✓					✓					✓
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES:

Se evidencia entrega del menu # 16 complemento almuerzo en el cual se cuenta con todos los componentes establecidos en la minuta.
Se da cumplimiento al gramaje establecido para cada nivel de escolaridad.

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	35	PUNTAJE REAL	35	PORCENTAJE %	100%.

530
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
Tortilla de huevo	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
Maduro cocido.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de Repollo, zanahoria y mango	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
Naranja.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

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

531

R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE LA LIBERTAD
Sede Educativa:	LA LIBERTAD- PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	20-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

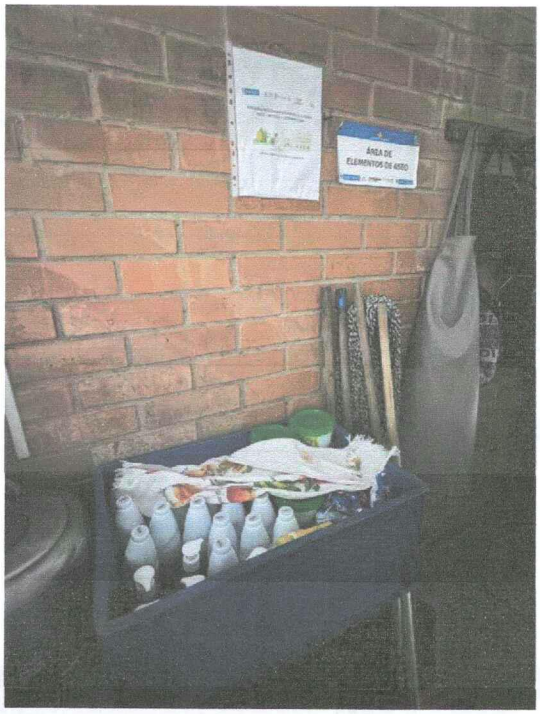


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

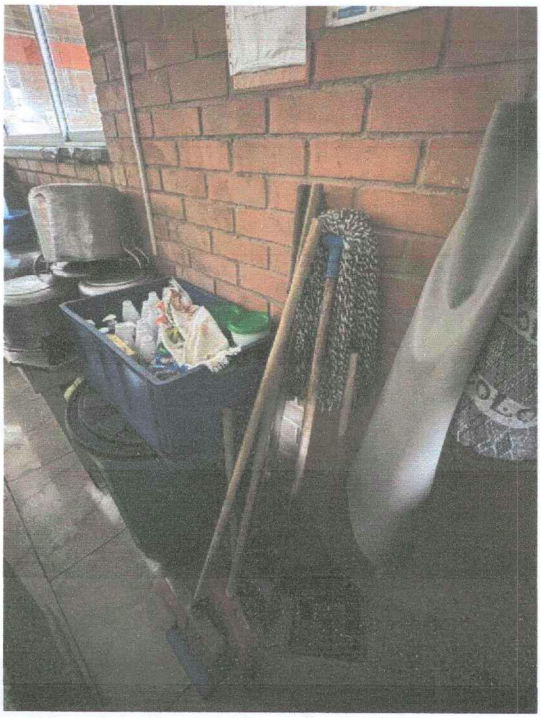


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

532

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.

533

R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

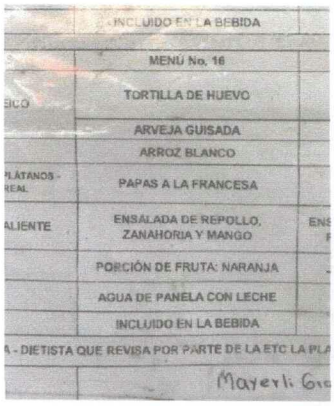


Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Complemento alimentico servido nivel educativo preescolar.



Foto 3. Complemento alimentico servido nivel educativo primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Complemento alimentico servido nivel educativo primaria (grados cuarto y quinto).



Foto 5. Complemento alimentico servido nivel educativo secundaria.



Foto 6. Complemento alimentico servido nivel educativo media y ciclo complementario.



Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 3,8 kg.

GESTIÒN SOCIAL

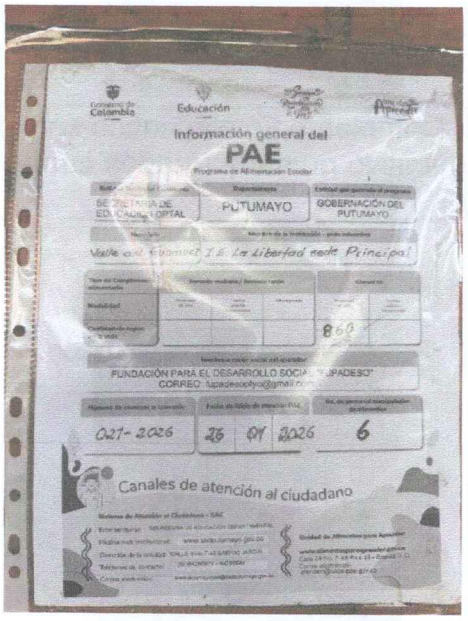


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

534

MUNICIPIO	Valle del Guamuez.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE. la libertad.
SEDE EDUCATIVA	la libertad 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 8 de agua	TIEMPO (min)
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	P	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

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

COMEDOR ESCOLAR

MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISO COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, ESTANTERIAS						X	X	X	X	X			X	X		X				X											6	5
PRIMER Y PISO DE						X	X	X	X	X			X	X		X				X											2	5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X						X																	6	5
ESTANTERÍAS								X						X																	6	5
REJAS																															6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR																															6	5
TECHOS																																
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN																															6	5
BARDE Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X		X				X											6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACIÓN

NEVERAS DE REFRIGERACIÓN								X						X																	6	5
CONGELADOR (ES)																															6	5
MESAS																															2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PALAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESPA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X	X		X				X											6	6

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	06/04/26	
	ALJIBE	X	FECHA LAVADO	06/04/26	

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:

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												
COLOR																																
SABOR																																

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

pH (6,5-9,0)																																
Cloro (0,3 - 2ppm)																																

RESULTADO

CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar X en caso de evidencia presencia de plagas/ NO en caso contrario. En dicho 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	06/04/26
CONTROL DE GRANOS (GORGOJO En caso de que amerite.	NO	NO	

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											Emserpuya y	COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	1					X							X																			X

FIRMA RESPONSABLE	Blanca Vargas.	OBSERVACIONES

535R

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

VIGILADO Supersalud

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

CERTIFICA

Que **MARIA ELIZABET ROSERO NARVAEZ**, identificado con C.C. **27314544** 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 26 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Orden **260212081**
Fecha Registro 24/01/2026
Fecha Impresión 26/01/2026

nte	MARIA ELIZABET ROSERO NARVAEZ	Sexo	Femenino
imento	27314544	Telefono	

resa *I.P. S SAMYSALUD*
icio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

PULADOR DE ALIMENTOS

OGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMAJY
Bacteriologo
Universidad Nacional de Manizales

PARASITOLOGÍA

JLADOR DE ALIMENTOS

XLOGICO

EXAMEN MACROSCOPICO
Marrón
ancia *Dura*
EXAMEN MICROSCOPICO
Normal
No se observan parásitos intestinales en la muestra examinada
acteriana

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMAJY
Bacteriologo
Universidad Nacional de Manizales

MICROSCOPÍA

IPULADOR DE ALIMENTOS

RACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

de muestra *FROTIS DE GARGANTA*
S gram positivos *Cantidad Escasa*

DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

zación No *UÑA*
servan *Estructuras compatibles con hongos*

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJMAJY
Bacteriologo
Universidad Nacional de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

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

Scanned with CamScanner

CERTIFICACION DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO-BPM Y MINUTA PATRON

LEIDY BECERRA
Química de Alimentos
PQA-00451

HACE CONSTAR QUE:

MARIA ELIZABET ROSERO NARVAEZ
C.C. 27314544

tió a la capacitación orientada a la manipulación de los alimentos en cumplimiento con la resolución 4/13 con una Intensidad de 6 horas.

Ciudad: VALLE DEL GUAMUEZ Fecha: 24/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

537 S
R

COLOMBIA 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: Valle del Guamuez	Fecha de la visita: 24/04/2026

Institución educativa:	IE Valle del Guamuez.	Sede educativa:	EUM Central la Hormiga - Urbana
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	
		X			345

		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: 06-04-26	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.	0
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06-04-26	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.	0
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	93 %

Observaciones

En la visita realizada al comedor escolar se evidencia que cuenta con buenas instalaciones, construidas con materiales que permiten mantener condiciones adecuadas de limpieza y orden. Dispone de angeo para la proteccion de las areas, lo que contribuye a evitar el ingreso de animales o plagas al comedor.
Se llevan a cabo todos los procedimientos de limpieza y desinfeccion antes y despues de los procesos. Ademas, se cuenta con los implementos y herramientas necesarias, y se realiza el diligenciamiento diario de los registros correspondientes. Se presenta certificados de fumigación y lavado de tanque actualizados.
No se cuenta con recipientes en cantidades suficientes ni debidamente identificados de acuerdo con la normatividad vigente; Sin embargo se realiza la correcta clasificacion de los residuos solidos!
El personal manipulador se encuentra en buenas condiciones de salud, presenta la documentacion completa e implementa adecuadamente las buenas practicas de manufactura, incluyendo el porte de la dotacion completa.
El almacenamiento de los alimentos se realiza conforme a sus caracteristicas de conservacion, minimizando riesgos de contaminacion cruzada. Asimismo, los alimentos se encuentran en buen estado y se da cumplimiento al rotulado y etiquetado establecido en la norma de referencia ficha tecnica actualizada y mecanismo de PQR visible.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yulitza Garcia T	Nombre: FRANCISCO BACCA R.
Documento: 1083924626.	Documento: 1810153
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Coordinador.

538

37+2

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: Valle del Guamuez	Fecha de la visita: 24/04/2026

Institución educativa:	IE Valle del Guamuez	Sede educativa:	EGM Central la Hormiga - urbana.

Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	345
		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 cocido, jugo de tomate de arbol.	No. De Menú: 15

Intercambios	Alimento:	Arrastre de menu 20 Por 15.				
	Motivo del intercambio	Dia civico.	Fecha:	20-04-26	Autorizado por:	Interventoria

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú (Remisiones de víveres)	C
2	El menú del 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.	NC
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	NC
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	5 Kg

Observaciones

Se evidencia entrega del menu # 15 teniendo en cuenta el arrastre de menu solicitado por parte del operador y viabilizado por parte de interventoria debido al dia civico declarado el 17-04-2026. El menú cuenta con todos sus componentes, los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor, color, olor y texturas; las preparaciones se ejecutan de acuerdo a lo estipulado en la minuta patron y la guia de preparaciones.
Se cuenta con la estandarizacion de las porciones de acuerdo al nivel de escolaridad.
Se da cumplimiento al horario de servido de la modalidad en atención.
Se observa acompañamiento docente durante el servido de alimentos para control y disciplina de los estudiantes beneficiarios.
Los estudiantes no dan buena aceptabilidad a la preparación de carne en cuadritos con verdura ya que refieren no consumir las habichuelas.
Se registra 5Kg de desperdicios en la etapa del descomide lo que representa el 6% respecto a la cantidad de beneficiarios atendidos siendo este porcentaje significativo.
se da el ingreso de 315 estudiantes correctamente focalizados y 30 ~~que~~ no ingresan.

Alim los para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yulia Garcia T	Nombre: FRANCISCO BACCA
Documento: 1093924626	Documento: 18101503
Cargo: Interventora PAE	Cargo: Coordinador.

COLOMBIA VIDA | Educación | GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

Versión 04

Institución Educativa: EUM central la hormiga
ETC: Putumayo
Ciudad/ Municipio: Valle del Guamuez
Acta No:

Dirección: B/ La amistad.
Fecha Visita: 24-04-26.
Hora inicio: 10:40 am

Operador: Fundacion para el Desarrollo Social.
No Contrato / Convenio: 021-2026.
Hora de terminación: 12:45 pm

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

Número de menú programado: 15
Se presentaron intercambios: SI X / No / N/A
Número de menú entregado: 15
Presentaron soporte de autorización: SI X / No / N/A

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
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 en verduras	48	46	45	44	c	56	59	57	55	c	69	71	68	67	c										
	frijol guisado	49	55	53	48	c	62	64	65	60	c	73	75	74	71	c										
Cereales	arroz blanco	88	82	85	80	c	97	96	94	92	c	119	116	121	115	c										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajada de maduro cocido.	31	33	30	29	c	46	48	45	44	c	66	67	69	66	c										
Ensalada o verdura caliente	Incluido en Proteína																									
Bebida (incluido el lácteo)	Tomate de arbol	202	205	203	200	c	208	205	202	200	c	203	202	205	200	c										
Fruta																										
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						5					5					5										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu # 15 teniendo en cuenta el arrastre de menú 20 por menu 15 solicitado por el operador y viabilizado por interventoria debido al dia civico declarado el 17-04-2026.
Se observa que los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas y el plato tiene buena presentación.

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		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	
	15		15		100%

539
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 res en cuadritos guisada con verduras.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Frijo Rojo guisado	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz blanco.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Tajadas de platano Maduro cocido	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de tomate de arbol	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

540

R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE VALLE DEL GUAMUEZ
Sede Educativa:	EUM CENTRAL LA HORMIGA
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	24-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.

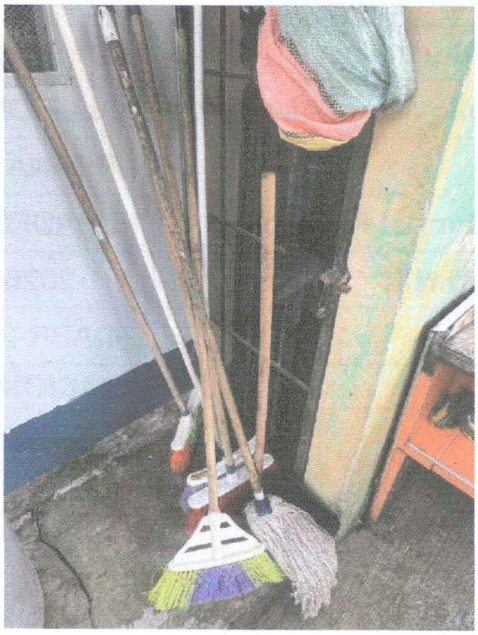


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

541
R

PERSONAL MANIPULADOR

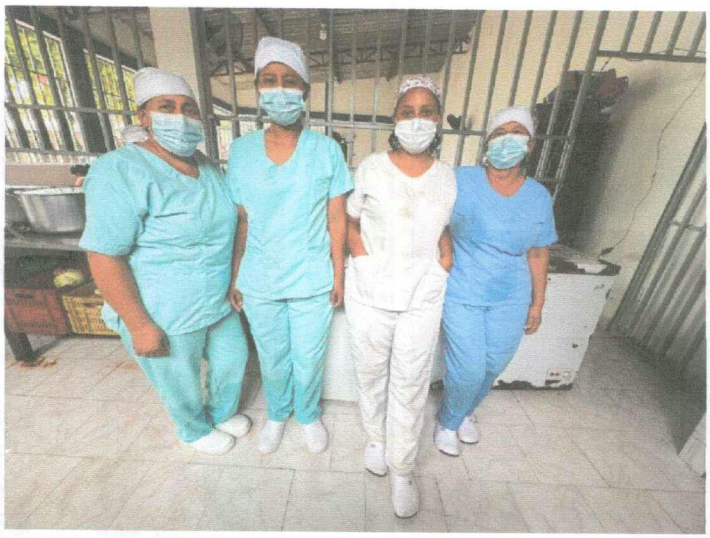


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



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

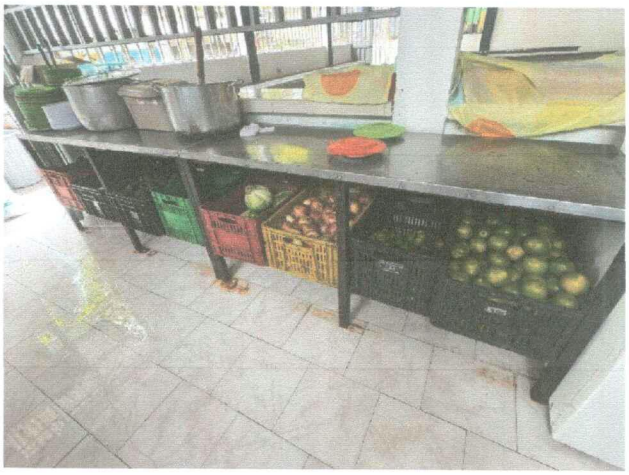


Foto 2. Verificación del área destinada al almacenamiento de frutas y verduras.

	
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.

542

R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

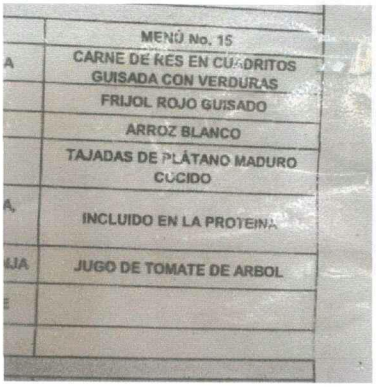


Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.



Foto 2. Complemento alimentico servido nivel educativo preescolar.



Foto 3. Complemento alimentico servido nivel educativo primaria (grados primero a tercero).



Foto 4. Complemento alimentico servido nivel educativo primaria (grados cuarto y quinto).

NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD

Foto 5. Complemento alimentico servido nivel educativo secundaria.

NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD

Foto 6. Complemento alimentico servido nivel educativo media y ciclo complementario.

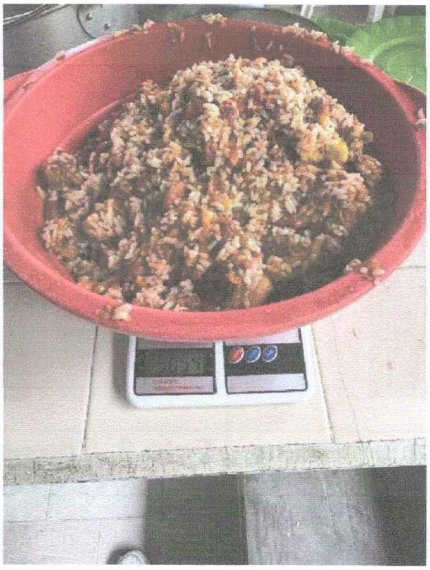


Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 5 kg.

GESTIÒN SOCIAL

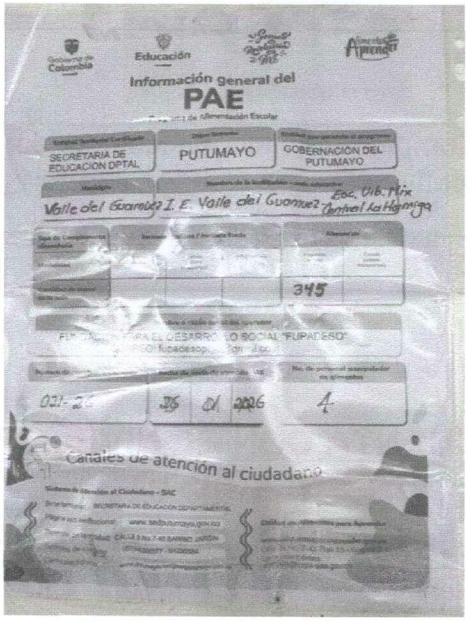


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

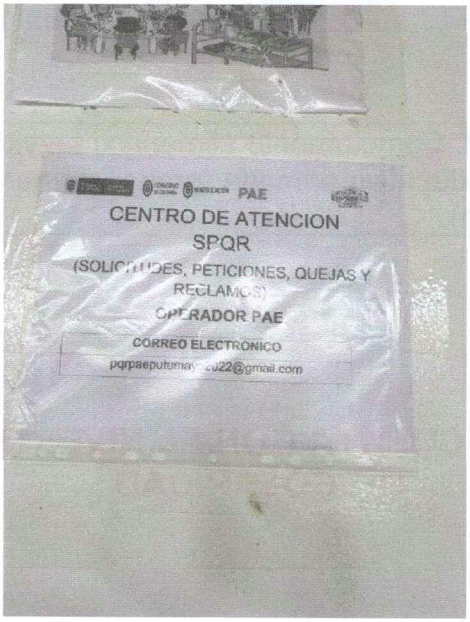


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Valle del Guamuez.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Valle del Guamuez.
SEDE EDUCATIVA	Esc urb mix Central la Hormiga.
MES	ABRIL 2026

DÍA	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 (mg/L o % de cloro)	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 ÁREA ALMACENAMIENTO, PISO ÁREA COMEDOR, ORNAMENTAS						X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X							6	6
PLATOS Y CUBIERTOS						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
UTENSILIOS							X							X								X								6	5
REJAS														X																6	5
PAREDES COCINA, ÁREA ALMACENAMIENTO, ÁREA 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

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

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTUFA, MESAS DONACIÓN						X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X							6	6

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE				
	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	06/04/26
	ALJIBE	X	FECHA LAVADO	06/04/26.

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbio, mal sabor)

OLOR						N	N	N	N	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, dados 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. En dado caso especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga o cantidad de Alimentos. Responsable Manipulador

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

06/04/26

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: Emserpuv 09

FIRMA RESPONSABLE	Ana lucia Rivera.
OBSERVACIONES	

Scanned with CamScanner

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 **MONICA MARIA BURBANO FIGUEROA**, identificado con C.C. **27091291** 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 26 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	260212118
Fecha Registro	24/01/2026
Fecha Impresión	26/01/2026

Paciente	MONICA MARIA BURBANO FIGUEROA	**Sexo**	Femenino
Documento	27091291	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

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:

MONICA MARIA BURBANO FIGUEROA
C.C. 27091291

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: VALLE DEL GUAMUEZ Fecha: 24/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

546 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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	24/02/2026
Institución educativa:	IE Ciudad la Hormiga	Sede educativa:	Cent Educ San Francisco.- Urbana		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social- FUPADESO.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	246 Jm/JT 433 Total. Pronunciación.
	X				

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

COLOMBIA VIDA Educación / GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
	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

Se realiza seguimiento al comedor escolar, en el cual se evidencia que corresponde a un area abierta que no cuenta con barreras de proteccion fisica que eviten el ingreso de animales domesticos o plagas en las diferentes areas. No obstante, se observa un lugar limpio, ordenado y construido con materiales que permiten realizar adecuadamente las actividades de limpieza y desinfección. Estas actividades se llevan a cabo con implementos de aseo y herramientas en buen estado y se evidencia el diligenciamiento adecuado del plan de saneamiento.
no se cuenta con recipientes en cantidad suficiente para la recoleccion de residuos solidos.
Se presenta Certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados.
El personal manipulador no porta dotacion completa debido a que 1 manipuladora le proporcionaron el pantalon de la talla equivocada. no cuentan con la documentación completa ya que hace falta certificados de capacitacion y contrato de las manipuladoras Aleida Patricia Morales y Nancy Lopez Ortega quienes son personal nuevo en la operación.

El almacenamiento de alimentos de acuerdo con sus caracteristicas de conservacion, minimizando riesgos de contaminacion cruzada.
Se evidencia ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible. No se cuenta con acta de conformacion CAE en la sede.
Se verifica el ingreso de 135 estudiantes correctamente focalizados para la jornada Mañana.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuliza Garay T.	Nombre: Heli Rojas Chaves
Documento: 1083924626.	Documento: 18182246
Cargo: Interventora PAE	Cargo: coordinador.

34+1

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SED PUTUMAYO	Municipio: Valle del Guamuez	Fecha de la visita: 24/02/2026

Institución educativa:	IE Ciudad la Hormiga	Sede educativa:	Cent Educ San Francisco - Urbana.
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social – Fupadeso.		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	246 Jm/JT 433 Total Prontación.
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Agua panela con leche, frijol rojo, arroz blanco, tajada de platano maduro cocido.					No. De Menú: 20
Intercambios	Alimento: N·A					
	Motivo del intercambio: N·A	Fecha: N·A	Autorizado por: N·A			

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Observaciones

Se evidencia entrega del menu # 20 complemento jornada mañana teniendo en cuenta el ciclo de menú, las preparaciones se ejecutan bajo las especificaciones tecnicas definidas, los alimentos tienen buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a color, olor, sabor y texturas, y el plato tiene buena presentacion y aspecto atractivo.

Se cuenta con utensilios estandarizados tanto para la preparacion como para el servido de acuerdo al nivel de escolaridad.

Se evidencia acompañamiento docente y fomento de buenos practicas de habitos alimentarios.

Se presenta 1,1 Kg de desperdicio, lo cual no representa significativo frente a la cantida de estudiantes atendidas.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuliza Garcia T.	Nombre: Heli Rojas Chaves
Documento: 1093924616.	Documento: 18182246
Cargo: Interventora PAE	Cargo: coordinador

COLOMBIA VIDA Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	IE ciudad Yubarmiga - CE San Francisco ETC Putumayo	Ciudad/ Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	
Dirección:	B/San Francisco.	Fecha Visita:	24-04-2026.	Hora inicio:	07:15 am
Operador:	Fundacion para el Desarrollo social - Fupadeso.	No Contrato / Convenio	071-2026.	Hora de terminación:	10:20 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza					Marca	Electronic Scale.			Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios			Si	No X	N/A				
	Gramera	X				Fecha de última calibración				Número de menú entregado	20	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	X	6	8	10						2	X	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
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	Frijol rojo						65	69	68	60	C	89	92	95	84	C										
Cereales	Arroz blanco						83	85	83	80	C	94	46	92	92	C										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Tajada de maduro cocido.						32	35	34	31	C	39	37	39	36	C										
Fruta																										
Bebida	Aguapanela con leche.						205	208	209	200	C	204	203	206	200	C										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura caliente																										
Bebida (incluido el lácteo)																										
Fruta																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											4					4										
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menu #20 modalidad Jm/Jt. el cual se ckl cumplimiento en todos sus componentes, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas y el plato es atractivo y con buena presentación.

Se da cumplimiento al gramaje establecido para cada nivel de escolaridad.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	8	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	100%

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
Frijol rojo guisado	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz blanco	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Platano maduro cocido en tajadas	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

* 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

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

R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE CIUDAD LA HORMIGA
Sede Educativa:	CENT EDUC SAN FRANCISCO
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	24-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.

PERSONAL MANIPULADOR



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

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

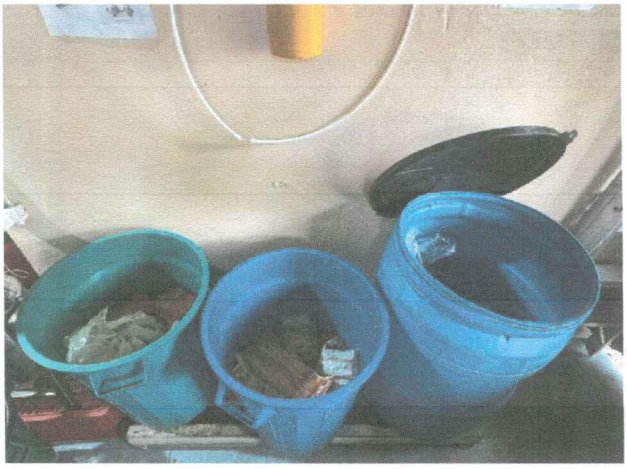


Foto 1. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos.



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.

551

50R

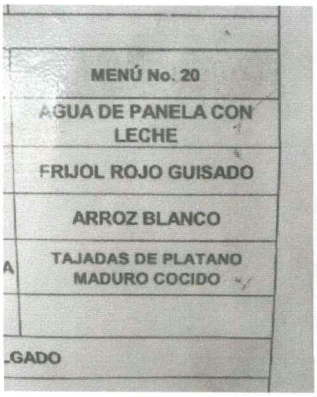
CUMPLIMIENTO DE MENÚ	
	NO CUENTA CON EL NIVEL DE ESCOLARIDAD
Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.	**Foto 2.** Complemento alimentico servido nivel educativo preescolar.
	
Foto 3. Complemento alimentico servido nivel educativo primaria (grados primero a tercero).	**Foto 4.** Complemento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



Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de 1.1 kg.

GESTIÒN SOCIAL

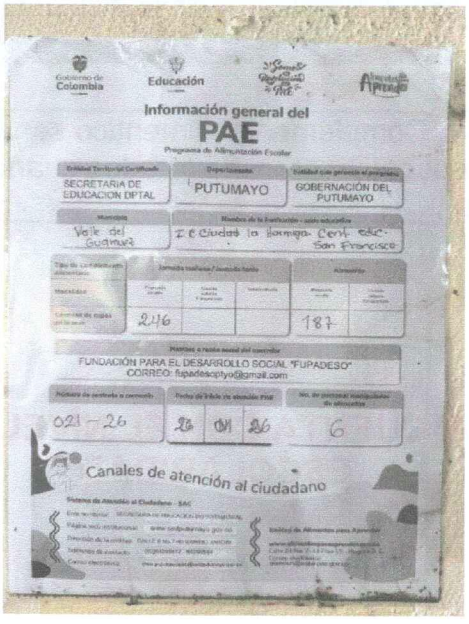


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACION

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	VALLE DE GUAMUEZ
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE CIUDAD LA HORMIGA
SEDE EDUCATIVA	CENT EDUC SAN FRANCISCO

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	CUOTO (ml) o lt de agua	TIEMPO (min)
FICHA	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, GENERAL						X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X							6	8
FREIDER Y HUEVOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X							2	2 L
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								X							X							X								6	8
ESTANTERIAS								X							X							X								6	8
PEJAS	X																														6	8
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR	X																														6	8
TECHOS	X																															
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN	X																														6	8
BARRIDO Y CAMBIOS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X							6	8

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN PREPARACIÓN

NEVERA (S) DE REFRIGERACIÓN							X							X							X										6	8
CONGELADOR (ES)																															6	8
OLLAS																															3	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PANAL, CANDELAS, LICUADORAS, ESPATULAS, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X	X	X	X				X	X	X	X	X							6	8

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE																																

TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO
ALJIBE	X	FECHA LAVADO

ANALISIS ORGANOLEPTICO

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASA — N. Normal — A. Anormal

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

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

ANALISIS FISICOQUIMICO

pH (a.0-9.0)																																
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 o control.

Responsable Manipulador de Alimento

FICHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES, VOLADORES Y RASTREROS	NO	NO	06/04/26
COMPRA DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de que existan	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								

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: Emserpuya g

OBSERVACIONES

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	L	X	M	I	V	X	S

COMPOSTAJE Y/O ABONO: X

FIRMA RESPONSABLE	Wilson. Jaramillo.

OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

553
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 **WILSON LEONEL JARAMILLO FAJARDO**, identificado con C.C. **98393147** 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 26 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 260212067
Fecha Registro 24/01/2026
Fecha Impresión 26/01/2026

Paciente	WILSON LEONEL JARAMILLO FAJARDO	**Sexo**	Femenino
Documento	98393147	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUMBUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUMBUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

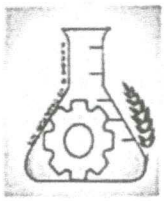
Localización *UÑA*
No se observan *Estructuras compatibles con hongos*

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUMBUY
Bacteriologo
Universidad Cesar de Manizales

Fecha Recepción: 24/01/2026
Fecha Validación: 26/01/2026

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:

WILSON LEONEL JARAMILLO FAJARDO
C.C. 98393147

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: VALLE DEL GUAMUEZ Fecha: 24/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

5558
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:	Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	29/04/2026
Institución educativa:	IER Maravelez	Sede educativa:	IER Maravelez - Principal. R-Dispersa		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social.				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	
		X			203

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	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 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	1
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
Aseguramiento y control de la calidad		N.A
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.A
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0
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
		1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 95 %

Observaciones

En el seguimiento realizado al comedor escolar se evidencia que cuenta con alrededores limpios, libres de focos de insalubridad, las instalaciones se encuentran en buen estado Sin embargo las ventanas no cuentan con angeo para la proteccion interna de las areas. Los espacios se encuentran aseados, se llevan a cabo todos los procedimientos de limpieza y desinfección, se cuenta con los implementos de aseo y herramientas en buen estado y se diligencia correctamente los registros.
cuentan con recipientes debidamente identificados y en buen estado para la recolecion de los residuos solidos. Se presenta certificados de fumigacion y lavado de tanque actualizados El personal manipulador porta la dotación completa, presenta la documentacion requerida y no tienen afectaciones de salud, ademas implementan buenas practicas de manufactura. El almacenamiento de alimentos se realiza de acuerdo a sus caracteristicas de conservación en espacios adecuados, los alimentos se observan en buen estado y sin daños fisicos, se da cumplimiento al rotulado y etiquetado de acuerdo a la norma. Ademas se asigna rotulado para llevar el control de PEPS.
El comedor tiene ficha tecnica actualizada y mecanismo de SPQR visible.
Se evidencia soporte de conformación del comite de alimentacion escolar y mocion de mejora se verifica el ingreso de 199 estudiantes los cuales estan correctamente focalizados. y se reporta 4 estudiantes con permisos academicos.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Alvira Garaa T.	Nombre: Alba Inés Cuaran P.
Documento: 1083914962.	Documento: 31251216
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: Rectora

556

384

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

ENTIDAD TERRITORIAL: SED Putumayo	Municipio: Valle del Guamuez	Fecha de la visita:	24	04	2026

Institución educativa:	IER Maravelez	Sede educativa:	IER Maravelez - Principal R - Dispersa.

Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:
		X		203.

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 y limon. Jugo de tomate de arbol.	No. De Menú: 3.

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.	NC
14	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	NC
15	En caso de presentarse desperdicios de alimentos en la etapa de descomide que se alto, registrar la cantidad.	3,1kg.

Observaciones

Se evidencia entrega del menu #3 complemento almuerzo, los alimentos cuentan con buenas caracteristicas organolepticas en cuanto a sabor, olor, color y texturas, El plato servido cuenta con todos los componentes, el ciclo de menu corresponde al programado y es ejecutado bajo las especificaciones tecnicas definidas. El plato tiene buena presentacion y aspecto atractivo.

Se cuenta con utensilios implementados para la estandarizacion tanto del servido como para la preparación de acuerdo al nivel de escolaridad.

Se da cumplimiento al horario de servido y no se generan retrasos en la distribucion de los alimentos.

Se generan 3,1kg de desperdicios de alimentos como la carne molida, arroz y ensalada. lo que representa el 5,8%. de alimento desperdiciado.

Alimentos para Aprender

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Olga Garay J.	Nombre:	Olga Mary Cruces
Documento:	1093211616	Documento:	36751214
Cargo:	Intermentos PAE.	Cargo:	Rector

557
R

COLOMBIA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	IER Maravelez - principal	ETC	Putumayo	Ciudad/ Municipio	Valle del Guamuez	Acta No:	
Dirección:	V/ Maravelez.			Fecha Visita:	29-04-2026	Hora inicio:	09:20 am
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	01:15 pm
Instrumento: Marque con una X — Balanza		Marca	Electronic Scale.	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	Si / No X / N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización	Si / No / N/A X
Alimento 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				
Componente	Preparación	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	M1 Peso / Volumen	M2 Peso / Volumen	M3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico	Carne molida con habichuela y zanahoria	40	39	41	37	C	46	49	46	45	C	61	65	63	60	C	67	68	65	64	C	76	79	77	75	C
Cereales	Arroz con fideos.	82	85	84	80	C	94	96	93	92	C	120	125	118	115	C	155	154	151	150	C	190	188	186	184	C
Tubérculo raíces, plátanos o derivados de cereal	Papas a la francesa	22	25	23	20	C	25	26	24	22	C	39	42	40	37	C	55	56	58	52	C	59	60	62	56	C
Ensalada o verdura caliente	Repollo pepino zanahoria limón	31	35	30	30	C	42	45	46	40	C	41	40	43	40	C	50	51	53	50	C	62	65	63	60	C
Bebida (incluido el lácteo)	J. tomate de árbol.	201	205	203	200	C	203	205	208	200	C	209	203	202	200	C	204	202	206	200	C	205	208	207	200	C
Fruta																										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						5					5					5					5					5
NO CUMPLE																										

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega del menú # 3 complemento almuerzo, se cuenta con todos los componentes establecidos en el ciclo de menú, los alimentos tienen buenas características organolépticas y el plato tiene buena presentación. Se da cumplimiento al gramaje establecido para cada nivel de escolaridad.

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	25	PUNTAJE REAL	25	PORCENTAJE %	100%.

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de res molida con zanahoria y habichuela.	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 a la francesa.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada de repollo, pepino, zanahoria y limon.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Jugo de tomate de arbol.	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 si percepción ante las caracteristicas de los alimentos que probó
MB: Muy Bueno B: Bueno R: Regular D: Desagradable

558

R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER MARAVELEZ
Sede Educativa:	IER MARAVELEZ- PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	VALLE DEL GUAMUEZ
Zona:	RURAL DISPERSA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	29-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.

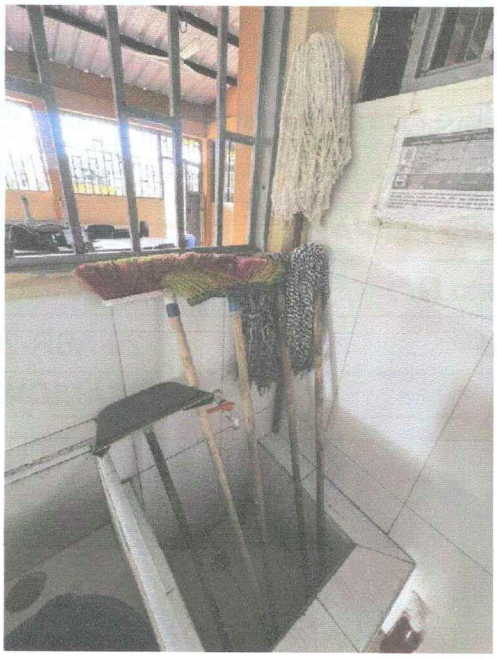


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.