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

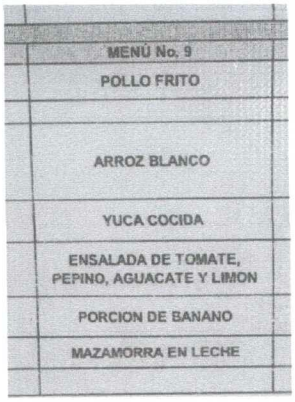
San Miguel, Puerto Leguizamo

Anexo 2. Actas de visita seguimiento psicosocial contrato 186 – 2026

Anexo 3. Acta visita verificación administrativa y bodega operador mayoritario del Programa de Alimentación Escolar contrato 021 – 2026

Anexo 4. Solicitudes y viabilidades de intercambios de alimentos – Abril 2026

Anexo 9. Formatos encuestas de satisfacción docentes y beneficiarios PAE–Abril 2026

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

NO APLICA

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

GESTIÒN SOCIAL

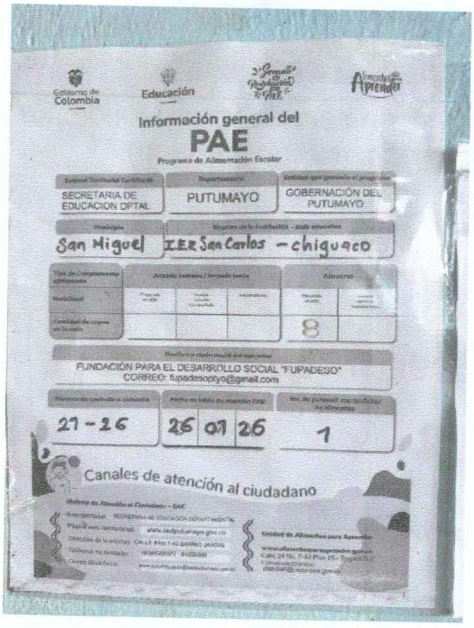


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

603R

REGISTRO FOTOGRÁFICO VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA



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



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



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



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

604

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	San Miguel
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE RUR SAN CARLOS
SEDE EDUCATIVA	ESC RUR MIX EL CHIGUACO

MES: **ABRIL** — 2026

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

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

COMEDOR ESCOLAR

[illegible] TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN [illegible] COCINA, PISO AREA [illegible] COMEDOR Y GRAMERAS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X								6	5
[illegible] CORREAS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X								2	3-5
[illegible] DE ALMACENAMIENTO DE [illegible]							X							X																	6	5
[illegible]							X							X																	6	5
[illegible]														X																	6	5
[illegible] COCINA, AREA [illegible] AREA COMEDOR														X																	6	5
[illegible]														X																		
[illegible] PUERTAS, ILUMINACIÓN														X																	6	5
[illegible] Y CANECAS DE RESIDUOS						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X								6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN							X							X							X										6	5
CONGELADOR (ES)																															6	5
[illegible]																															2	10

MENAJE

[illegible] PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE [illegible] CUCHILLOS, CUCHARONES, [illegible] BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, [illegible] CAFETERAS, LICUADORAS, ESCOBA, MESAS, DOTACIÓN						X	X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X	X	X								4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

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

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

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

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

[illegible]																																
[illegible]							n	n	n	n			n	n	n	n				n	n	n	n									
[illegible]																																

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

[illegible] (6.5-9.0)																																
[illegible] (0.3 - 2ppm)																																

CONTROL DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

DETECCIÓN DE ROEDORES, MURCIELAGOS Y RASTREROS	NO	NO
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de requerirse.	NO	NO

06-04-26

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN: N/A

OBSERVACIONES

COMPOSTAJE Y/O ABONO X

OBSERVACIONES

FIRMA RESPONSABLE: Marta Paí

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

VIGILADO Supersalud

605R

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

CERTIFICA

Que **MARTA CECILIA PAI NASTACUAS**, identificado con C.C. **1122340490** 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	260210150
Fecha Registro	24/01/2026
Fecha Impresión	26/01/2026

Paciente	MARTA CECILIA PAI NASTACUAS	**Sexo**	Femenino
Documento	1122340490	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta extema*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMJY
Bacteriologo
Universidad Cadena 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 PUJIMJY
Bacteriologo
Universidad Cadena 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 *UÑA*

se observan *Estructuras compatibles con hongos*

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMJY
Bacteriologo
Universidad Cadena 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

606

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:

MARTA CECILIA PAI NASTACUAS
C.C. 1122340490

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: SAN MIGUEL Fecha: 24/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

Scanned with CamScanner

607

PUERTO
LEGUIZAMO

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

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:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	07/04/2026

Institución educativa:	IE Condido Leguizamo	Sede educativa:	Colegio Condido Leguizamo
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbano		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	197
		X			

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

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

28	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O.
29	Las materias primas, se recepcionan en un lugar limpio y en condiciones aptas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características organolepticas de cada producto.	N.O.
30	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)	N.O.
31	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O.
Almacenamiento		
32	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
33	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.A.
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		1
39	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
40	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
41	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
42	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		N.A.
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	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: 65 %

Observaciones

No se cuenta con unidad sanitaria para las manipuladoras, las instalaciones del area de consumo y preparación son aptas para la prestación del servicio. Se evidencia elementos de aseo, realización de buenas practicas de manufactura, si se diligencia la lista de chequeo y verificación. se realiza la disposición de residuos en la parte exterior, no se evidencia certificado de fumigación y lavado de tanque a pesar de que las manipuladoras manifestaron que ya se realizaron en semana Santa. El almacenamiento de viveres cumple, ya que no presenta novedad para el acceso de plagas y contaminación, los empaques muestran rotulación adecuada. las manipuladoras implementan buenas practicas de manufactura en la disposición y preparación de alimentos, si x evidencia formato PEPS, acta de sancamiento y acta de conformación del CAE. las manipuladoras cuentan con dotación y documentación completa.

Se registra el ingreso de 197 estudiantes que corresponden a los focalizados en la priorización.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Zenayda C. Zambrano	Nombre: Vivian Quiroz
Documento: 1.124.849.149	Documento: 1122341109
Cargo: Rectora.	Cargo: Interventor PAE

3A x 6

609

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	07042026
Institución educativa:	IE Condido Leguizamo	Sede educativa:	Colegio Condido Leguizamo		
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbana				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	197
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga apanada, Arroz con zanahoria y habichuela Pure de Papa, Ensalada: Tomate, cebolla, aguacate limon, Porcion fruta: naranja, Agua panela con leche.	No. De Menú: 7
Intercambios — Alimento:	Mandarina X naranja	
Motivo del intercambio:	Desabastecimiento — Fecha: 31-03-26 — Autorizado por: Interventoria	

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
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 caracteristicas 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 realizo intercambio de fruta: mandarina por naranja el cual fue viabilizado por por la interventoria.
El plato servido cumple con las caracteristicas organolepticas, el gramaje es el requerido.
El comedor cuenta con los utensilios necesarios para la preparación de alimentos, igualmente para la estandarización.
Se cumple con la preparación del menú 7, y cuentan con los alimentos necesarios.

Alimentos para Aprender

	FIRMA	FIRMA
	Zenayda E. Zambrano	Vivian Quiroz
Nombre:	Zenayda E. Zambrano	Vivian Quiroz
Documento:	1.124.849.149	1122341169
Cargo:	Rectora	Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	16 Candido Leguizamo Colegio Candido Leguizamo	ETC	SEO PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	Leguizamo	Acta No:	
Dirección:	Barrio el Centro			Fecha Visita:	07-04-2026	Hora inicio:	8:00
Operador:	Fundación para el desarrollo social - FUPADESO Vibora			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	12:00

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza					Marca		ICM			Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios		SI	No	N/A				
	Gramera		X			Fecha de última calibración					Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización		SI	No	N/A				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9					
	2	4	6X	8	10							2	4	6 X	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar					Primaria: primero, segundo y tercero					Primaria: cuarto y quinto					Secundaria					Media y ciclo complementario				
		M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3			M1	M2	M3		
Componente	Preparación	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Complemento para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde.																										
Alimento proteico																										
Cereales																										
Tubérculo, raices, plátanos o derviados de cereal																										
Fruta																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Complemento para preparar en sitio – Almuerzo																										
Alimento proteico	lechuga apanada						45	43	45	38	C	53	50	55	48	C										
Cereales	Arroz zanahoria habichuela						98	94	97	92	C	119	120	117	115	C										
Tubérculo, raices, plátanos o derviados de cereal	pure de papa						42	40	44	38	C	69	70	68	65	C										
Ensalada o verdura caliente	Tomate cebolla Aguacate limon						43	45	43	40	C	43	46	45	40	C										
Bebida (Incluido el lácteo)	Agua de panela leche						208	207	210	200	C	207	206	209	200	C										
Fruta	Porcion naranja						100	102	100	100	C	102	100	103	100	C										
Ración Industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											6					6										
NO CUMPLE											0					0										

OBSERVACIONES:
Se cumple con el gramaje esperado, se cuenta con utiles de estandarizacion lo cual permite cumplir. los alimentos cuentan con aspecto atractivo y se ven en buen aspecto.

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	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100 %

610R

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 apanado	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con habichuela y Zanahoria	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Pure de papa	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Tomate, cebolla, aguacate, limon	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Porción fruta: naranja	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Agua panela con leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

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

611 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE CANDIDO LEGUIZAMO
Sede Educativa:	COLEGIO CANDIDO LEGUIZAMO
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO/PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	07/04/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



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

PLAN DE SANEAMIENTO



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



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



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

PERSONAL MANIPULADOR



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

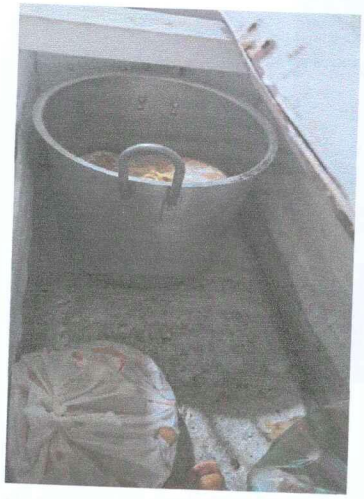
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



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



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

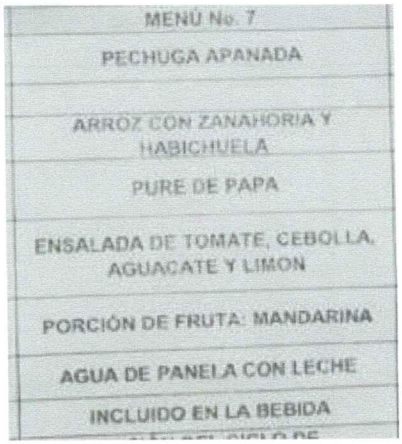
	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

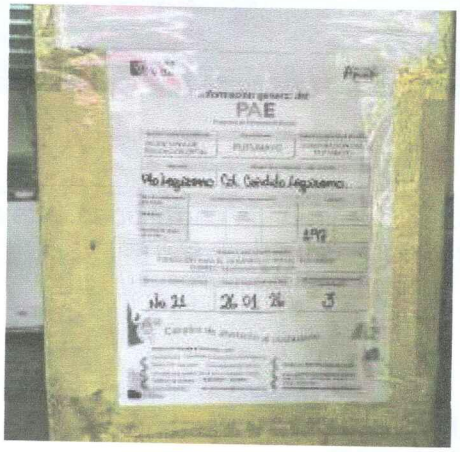
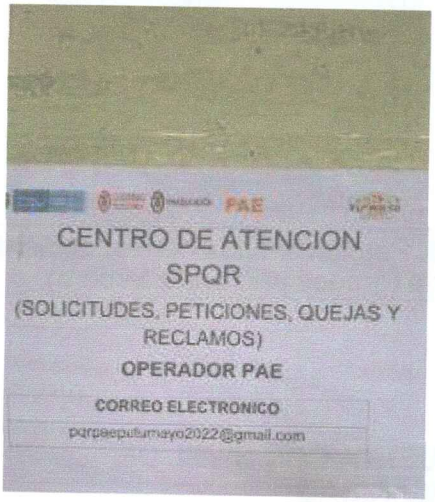
Foto 1. Evidencia de **ESPECIFICAR EL EQUIPO** que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

613R

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

NO CUMPLE
Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ____kg.

GESTIÒN SOCIAL

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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Puerto Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Candido Leguizamo
SEDE EDUCATIVA	Col Candido Leguizamo

MES: ABRIL 2026

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

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																								5	5
FRUVER Y HUEVOS			X			X	X																								2	3.5
ANAQUELES ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X					X																							6	5
ESTANTERIAS			X					X																							6	5
NEVERAS														X																	6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR														X																	6	5
TECHOS														X																		
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN														X																	6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS			X			X	X																								6	5

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

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

MENAJE

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

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	06/04/2026
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

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

OLOR			N			N	N																									
COLOR																																
SABOR																																

ANALISIS FISICOQUIMICO

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

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.							EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCION								OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR															COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	X	M	X		X		S		D						
FIRMA RESPONSABLE	Lilia Briñez.														OBSERVACIONES

615 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 **CINDRY LUZNELLY MACHACURY JOTA**, identificado con C.C. **69071095** 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 27 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

LABORATORIO CLÍNICO

Orden **260213161**
Fecha Registro 25/01/2026
Fecha Impresión 27/01/2026

Paciente	CINDRY LUZNELLY MACHACURY JOTA	**Sexo**	Femenino
Documento	69071095	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)
Localización *No se observan* *UÑA*
Estructuras compatibles con hongos

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriologo

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

616

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:

CINDRY LUZNELLY MACHACURY JOTA
C.C. **69071095**

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: LEGUIZAMO Fecha: 25/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

617R 2

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: LEGUIZAMO	Fecha de la visita: 08/04/2026

Institución educativa:	IE Jose Maria Hernandez	Sede educativa:	Ed. Nal. Jose Maria Hernandez - S
Operador:	Fundación Para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbano		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	401 (6,7,8,9,10,11)
		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.	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	0
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0
	Plan de saneamiento	
	Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Control de plagas	
11	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: N/A	0
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
	Abastecimiento de agua	
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: N/A	0
	Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1
24	Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O

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

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

Las instalaciones son adecuadas y exclusivas para el uso exclusivo del PAE, no cuenta con unidad sanitaria para uso de los manipuladoras las áreas y superficies del preparación y servicio de alimentos se encuentran limpias, aptas para el servicio. No se evidencia certificado de fumigacion y lavado de tanques. El area de disposición de residuos se encuentra ubicado en la parte externa del comedor. El personal manipulador de alimentos cuenta con dotacion y documentación completa, tambien se evidencia Kardex, remision y formato APPS en el comedor.
Los alimentos se encuentran en buen estado para su preparacion. No se evidencia concepto sanitario ni acta de conformación del CAE.

Se registro el ingreso de 401 estudiantes que corresponden a los focalizados que corresponden a la priorización.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Jorge Gnsdez	Nombre: Vivian Quiroz
Documento: 6.884.260	Documento: 1122341104
Cargo: Coordinador	Cargo: Interventor PAE

34+b

618

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	08042026
Institución educativa:	16 Jose Maria Hernandez	Sede educativa:	Col. Nal. Jose Maria Hernandez-3		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Urbano				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	401 (6,7,8,9,10,11)
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de cerdo guisada, arroz blanco, tajada de platano frito, Ensalada: Tomate, pepino, zanahoria, limón, porcion fruta: mango, colada de platano con leche.	No. De Menú: 8

Intercambios	Alimento:	Sandia Por mango				
	Motivo del intercambio	Desabastecimiento	Fecha:	31-03-26	Autorizado por:	Interventoria

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se realizo intercambio en el menú, porción de fruto de sandia por mango Viabilizado por la interventoria el 31-03-26, los alimentos para la preparación del menú 8 estan completos, el menú servido corresponde al programado.
Se cuenta con los utensilios y equipos necesarios para la operación.
Los alimentos cuentan con las caracteristicas organolepticas. tienen buen aspecto.

	FIRMA	FIRMA
		Vivian Charca
Nombre:	Jorge Cruz	Nombre: Vivian Charca
Documento:	6.864.260	Documento: 1122341186
Cargo:	Coordinador	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	I.E José María Hernández Col. Nal. José María Hernández - B	ETC	SED PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	Leguízamo
Dirección:	Barrio el Centro			Fecha Visita:	08-04-26
Operador:	Fundación para el desarrollo social - Fupadesso - Urbana			No Contrato / Convenio	21-04-26

| | | | | |

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 cerdo encebollada	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 platano frito	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Tomate, pepino, zanahoria, limón	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Porcion fruta: Mango	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Colada de platano con leche	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

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

620R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE JOSE MARIA HERNANDEZ
Sede Educativa:	COLEGIO JOSE MARIA HERNANDEZ - B
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO/PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	08/04/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



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

PLAN DE SANEAMIENTO



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

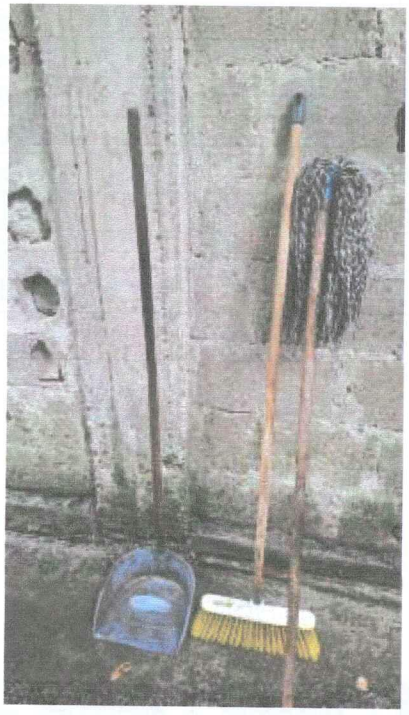


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

621 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.

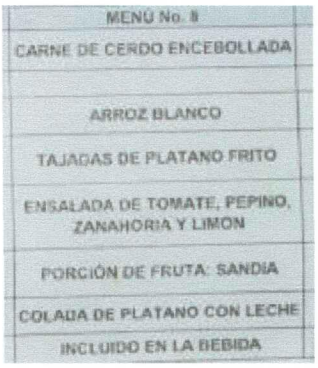
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. Evidencia de **ESPECIFICAR EL EQUIPO** que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

622R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

<table>
<tr><td>
</td><td>NO CUENTA CON NIVEL DE ESCOLARIDAD</td></tr>
<tr><td>Foto 1. Menú programado para la jornada de atención.</td><td>Foto 2. Porción servida correspondiente al nivel preescolar.</td></tr>
<tr><td>NO CUENTA CON NIVEL ESCOLARIDAD</td><td>NO CUENTA CON NIVEL ESCOLARIDAD</td></tr>
<tr><td>Foto 3. Porción servida correspondiente a primaria (grados primero a tercero).</td><td>Foto 4. Porción servida correspondiente a primaria (grados cuarto y quinto).</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Foto 5. Porción servida correspondiente a secundaria.</td><td>Foto 6. Porción servida correspondiente a media y ciclo complementario.</td></tr>
</table>

NO CUMPLE

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

GESTIÒN SOCIAL

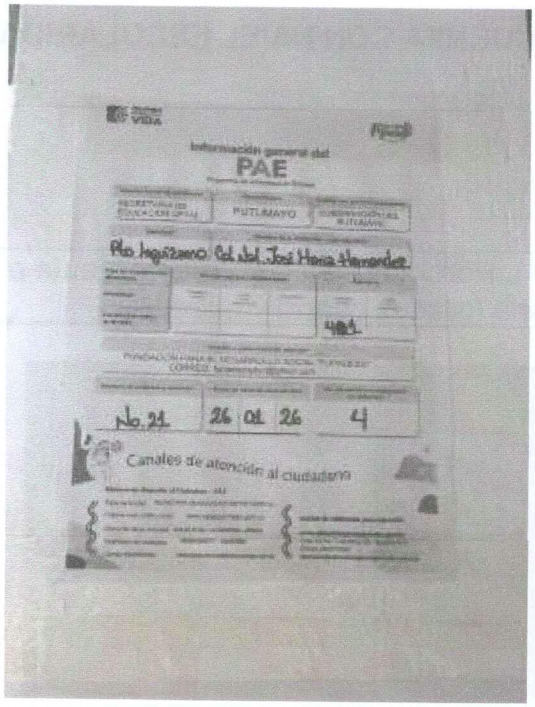


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

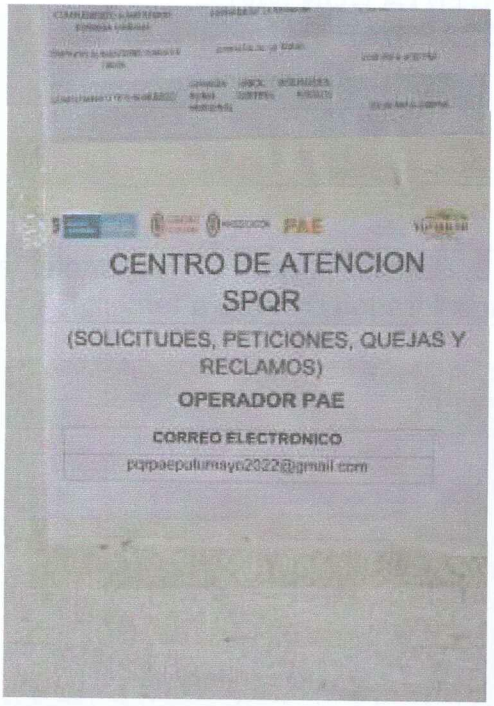


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

623

MUNICIPIO	Pto Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE José María Hernandez
SEDE EDUCATIVA	Col Nal José María Hernandez

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 1l de agua	TIEMPO (min)
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	31		

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

COMEDOR ESCOLAR

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

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACIÓN - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															4	5
CONGELADOR (ES)			X					X																							6	5
OLLAS																															2	10

MENAJE

VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ENLFA, MESAS DOTACIÓN			X			X	X	X																							8	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALIBE	TANQUE LEVADO	X	FECHA LAVADO	06/04/2026
	ALIBE		FECHA LAVADO	

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

OLOR			N			N	N	N																								
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 liquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

Responsable Manipulador de Alimentos

FECHA DE FUMIGACIÓN

PRESENCIA DE ROEDORES VOLADORES Y RASTREROS	NO	
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) EN USO, al que pertenece	NO	06/04/2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA:								EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCION:	EMPULEG	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS ORGANICOS DEL COMEDOR ESCOLAR										COMPOSTAJE Y/O ABONO
FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:	X	M	X	J	X	S	D			
FIRMA RESPONSABLE	Soraya Vega.									OBSERVACIONES

624R

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 **LUZMERY ROMERO GREFA**, identificado con C.C. **26638290** 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 27 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260213172**
Fecha Registro	25/01/2026
Fecha Impresión	27/01/2026

Paciente	LUZMERY ROMERO GREFA	**Sexo**	Femenino
Documento	26638290	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cataria de Manizales

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

EXAMEN MACROSCOPICO

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

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cataria de Manizales

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Localización No se observan	*UÑA*
	Estructuras compatibles con hongos

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cataria de Manizales

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

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

625

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:

LUZMERY ROMERO GREFA
C.C. **26638290**

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: LEGUIZAMO Fecha: 25/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

626 R 3

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: LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	1	0	0	4	2	0	2	6

Institución educativa:	IER (Comunidad Nazareno)	Sede educativa:	ERM Santander
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fupadeso - Rural Cercano		

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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.
	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 caracteristicas 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 caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
34	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1
35	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
36	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.
37	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
38	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
39	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
40	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
41	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
42	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
43	Todos los complementos alimentarios están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1
44	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.A.
45	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.A.
Aseguramiento y control de la calidad		
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
Gestión Social		
47	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1
48	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	88 %

Observaciones

Las instalaciones son en madera, lo cual no permite limpieza adecuada, cuenta con techo y paredes en madera. sin embargo estan aseadas y sin residuos alrededor. no hay unidad sanitaria exclusiva para la manipuladora de alimentos. Los utensilios se encuentran limpios y en buenas condiciones. se diligencia formato lista chequeo y verificación. se evidencia el certificado de fumigación y laudo de tanques. la manipuladora cuenta con dotación y documentación completa. los alimentos se almacenan en un area que impide el acceso de plagas. los alimentos cuentan con rotulado apropiado. se cumple con la desinfección de alimentos para su preparación.
No se evidencia concepto sanitario, si se evidencia acta conformacion del CAE

Se registra el ingreso de 14 estudiantes que corresponden a la focalizacion que corresponte a la priorización.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Jeicy Abarca U.	Vivian Quiroz
Nombre: Jeicy Abarca U.	Nombre: Vivian Quiroz
Documento: 1.006.814.738	Documento: 1122341109
Cargo: Coordinadora	Cargo: Interventor PAE

354 5.

627

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · GOBERNACION DEL PUTUMAYO	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	ACTA No.:
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO	VERSIÓN: 03
		CÓDIGO: PAE 2025 - NUT
		VIGENTE DESDE: 21/01/2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	10/04/2026
Institución educativa:	IER Leonidas Narvaez	Sede educativa:	CRM Santander		
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fupadeso - Rural cercano				

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

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne de cerdo a la plancha, arveja guisada, papa casquitos dorada, ensalada: tomate cebolla, zanahoria, limon, naranjada con panela. arroz blanco	No. De Menú: 10

Intercambios	Alimento:	N.A.				
	Motivo del intercambio	N.A.	Fecha:	N.A.	Autorizado por:	N.A.

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

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

Observaciones

Se evidencia la totalidad de materia prima para la preparación del menú lo que corresponde.
Cuenta con los utensilios limpios y adecuados, y los equipos en buen estado.
No se evidencia desperdicio, los alimentos presentan buen aspecto y estan bien servido de manera que se ven atractivos para fomentar el consumo por parte de los estudiantes.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Jacf Abarka U	Vivian Quicr
Nombre: Jacf Abarka U	Nombre: Vivian Quicr
Documento: 1.006.814.738	Documento: 1122341104
Cargo: Coordinadora.	Cargo: Interventor PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	IE Leonidas Narvaez y Rey Sentander	ETC	SGO POTOMAYO	Ciudad/ Municipio	LEGUIZAMO
Dirección:	Vereda Santander			Fecha Visita:	10-04-26
Operador:	Fundación para el desarrollo Social - Fupodesa - Rural cercana			No Contrato / Convenio	021-2026

| | | | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Carne de cerdo a la plancha	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arepa guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papa en casquitos dorada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Tomate, cebolla, zanahoria, limon	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
naranjada con panela	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

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

629R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER LEONIDAS NORZAGARAY
Sede Educativa:	ERM SANTANDER
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO, PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUPADESO
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	10/04/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.

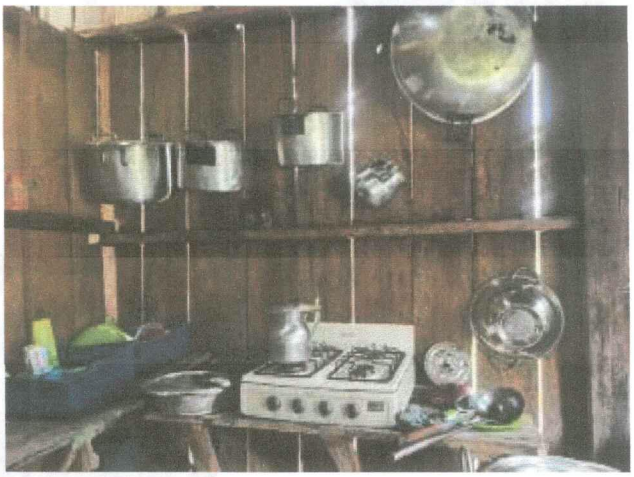


Foto 2. Área destinada a la preparación y distribución de alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO

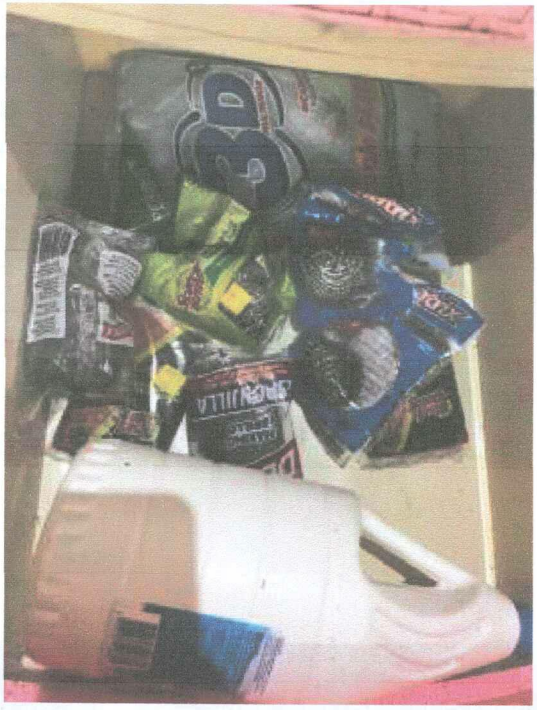


Foto 1. Área destinada al almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

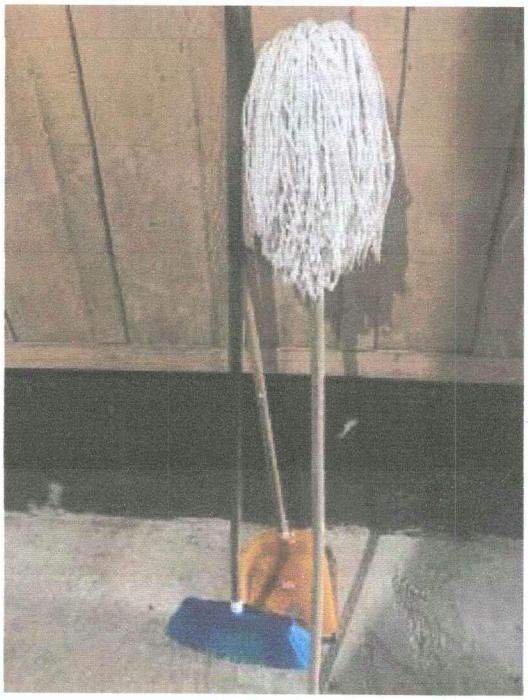


Foto 2. Herramientas e implementos destinados para actividades de aseo.

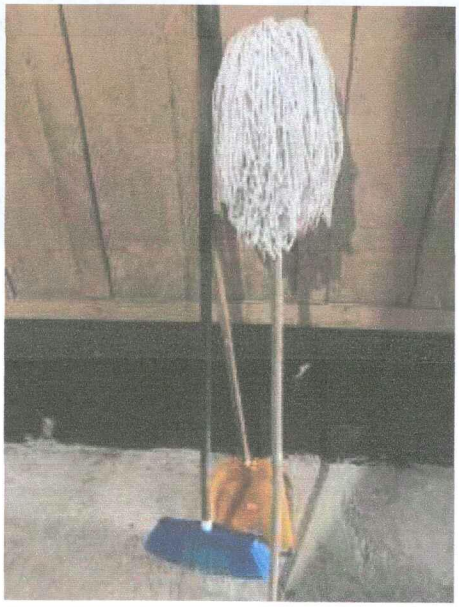


Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

630 R

PERSONAL MANIPULADOR

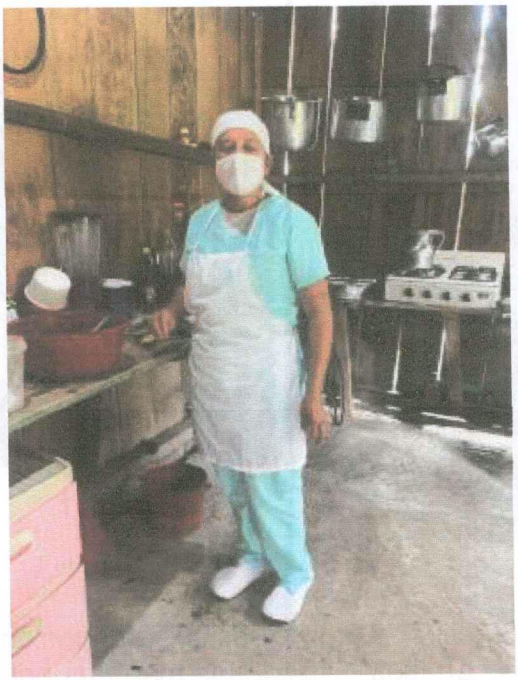


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



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



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

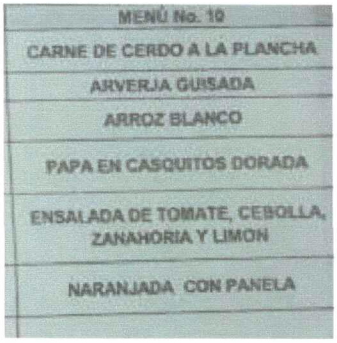
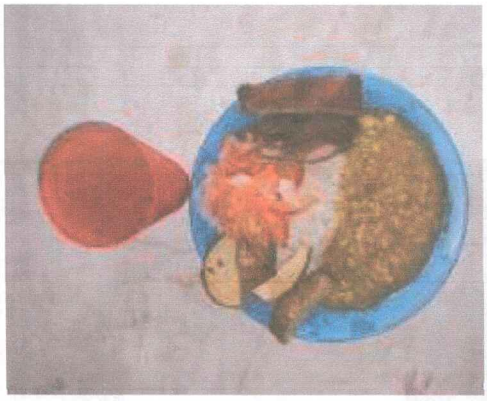
	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos cárnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. Evidencia de ESPECIFICAR EL EQUIPO que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

631 R

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

NO APLICA

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

GESTIÒN SOCIAL

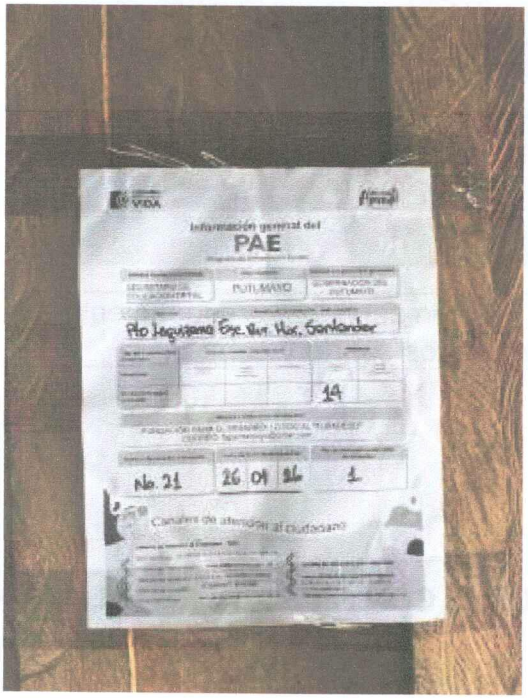


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

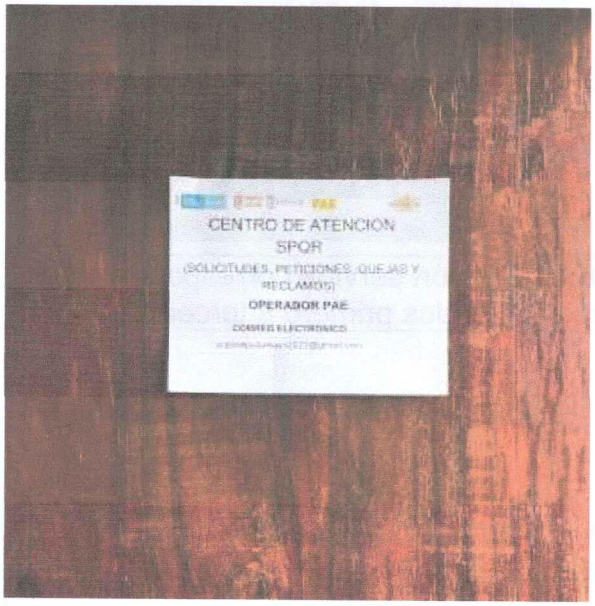


Foto 2. Mecanismo de atención a solicitudes, peticiones, quejas y reclamos (SPQR).

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Pto Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE DOR LEONIDAS NORZAGARAY
SEDE EDUCATIVA	ESC DOR UNO SANTANDER

632

MES: ABRIL

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

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

COMEDOR ESCOLAR

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

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACION - PREPARACION

NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															6	5
CONGELADOR (ES)			X					X																							6	5
FILMS																															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		FECHA LAVADO	06/04/2026
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

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

OLOR			N			N	N	N	N	N																					
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 liquido por parte del Ente Competente.

FIRMA

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

CONTROL DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

FIRMA RESPONSABLE: LUZ DARY CARVAJAL

OBSERVACIONES

6333R

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 **LUZDARY CARVAJAL TRUJILLO**, identificado con C.C. **69070679** 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 27 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

LABORATORIO CLÍNICO

Orden	**260213183**
Fecha Registro	25/01/2026
Fecha Impresión	27/01/2026

Paciente	LUZDARY CARVAJAL TRUJILLO	**Sexo**	Femenino
Documento	69070679	**Telefono**	

Empresa *I.P. S SAMYSALUD*

Servicio *Consulta externa*

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

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
Bacteriólogo
Universidad Católica de Manizales

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

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

634

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:

LUZDARY CARVAJAL TRUJILLO
C.C. **69070679**

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: LEGUIZAMO Fecha: 25/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

4

635 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: LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	14/04/2026

Institución educativa:	IE Condido Leguizamo	Sede educativa:	Colegio Ciudadela Condido Leguizamo
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fundesa - Urbano		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	306
		X			

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, animales domésticos, ingreso de personal no autorizado y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que permiten la realización de las actividades de preparación de los alimentos.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0
	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-Abril-2026	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	**Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.**	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1
Abastecimiento de agua		
17	Se implementa métodos de potabilización del agua para aquellos casos donde no haya suministro de agua potable.	1
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06-Abril-2026	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	**Se evidencia por cada uno de los manipuladores exámenes médicos y certificado (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.**	1
24	**Mantener en la sede educativa una carpeta en físico y/o magnético por cada manipulador de alimentos con su hoja de vida, certificado medico, exámenes de laboratorio y certificados de capacitación.**	1
25	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la ETC.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
26	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O.
27	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación

GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

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

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

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

Observaciones

No se evidencia Unidad Sanitaria de uso exclusivo para los manipuladores de alimentos.
El comedor tiene las instalaciones adecuadas para la preparación del servicio, sin embargo es necesario pintar el área de preparación ya que hay una pared manchada.
cuentan con los utensilios adecuados y en buen estado.
se evidencia certificados de fumigación y lavado de tanques con fecha del 06 de abril de 2026
los manipuladores de alimentos cuentan con dotación y documentación completas.
hay diligenciamiento de formatos PBBS y listas de verificación y chequeo.
No se evidencia acta de conformación del CAE, no se evidencia concepto sanitario.

se registra el ingreso de 206 estudiantes que corresponden a la focalización priorizada.

FIRMAS	FIRMAS
Amanda E. Zambrano	Vivian Quiroz
Nombre: Amanda E. Zambrano	Nombre: Vivian Quiroz
Documento: 1.124.849.149	Documento: 1122341109
Cargo: Rectora.	Cargo: Interventor PAE

Alimentos para Aprender

36+4

636

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:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	1 4 0 4 2 0 2 6

Institución educativa:	IE Candido Leguizamo	Sede educativa:	Colegio Ciudadela Candido Leguizamo
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FuPadeso - Urbano		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	306
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga de pollo guisada, arroz con Zanahoria Moneditas de platano frito, Ensalada: Tomate, Repino limón, Porcion fruta: mango, Fresco de avena	No. De Menú: 12

Intercambios	Alimento:	Sandia x 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)

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

El dia 09- de abril por solicitud del ofendor, fue viabilizado por la interventoria el intercambio de la porcion de fruta Sandia por mango.
se da cumplimiento al menú programado, y se cuenta con los alimentos requeridos.
El comedor cuenta con todos los utensilios de manipulacion.

Alimentos para Aprender

FIRMA		FIRMA	
Zenayda E. Zambrano		Vivian Quiroz	
Nombre:	Zenayda E. Zambrano	Nombre:	Vivian Quiroz
Documento:	1.124.849.149	Documento:	1122341109
Cargo:	Rectora.	Cargo:	Interventoria PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	IE cundinamarca Leguizamo sede ciudadela turistica leguizamo	ETC	SED PUTUMAYO	Ciudad/ Municipio	LEGUIZAMO	Acta No:	
Dirección:	Barrio Colinas Juntos			Fecha Visita:	14-04-2026	Hora inicio:	9:00
Operador:	Fundación Para el Desarrollo Social - Fupadeso-Urbana			No Contrato / Convenio	021-2026	Hora de terminación:	12:00

| | | | | |

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga de pollo guisada	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
Monedítas de plátano frito	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Tomate, Pepito, limón	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Porción de fruta: mango	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

* 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

638 R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IE CANDIDO LEGUIZAMO
Sede Educativa:	COLEGIO CIUDADELA CANDIDO LEGUIZAMO
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO/PUTUMAYO
Zona:	URBANA
Operador del PAE:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	14/04/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



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

PLAN DE SANEAMIENTO



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



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



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

639 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.

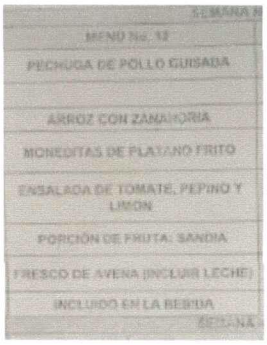
	
Foto 3. Verificación del área destinada al almacenamiento de alimentos carnicos.	**Foto 4.** Verificación del rotulado y etiquetado de las materias primas.

EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. Evidencia de **ESPECIFICAR EL EQUIPO** que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

640 R

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

NO CUMPLE

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

GESTIÒN SOCIAL

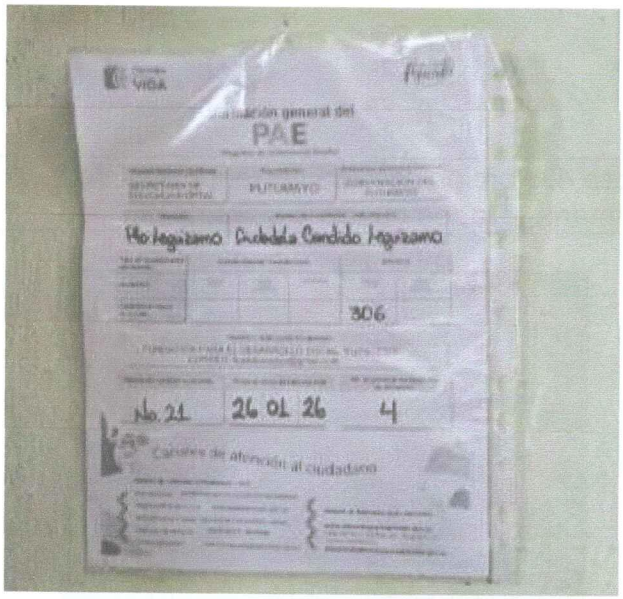


Foto 1. Ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Pto Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IE Candido Leguizamo
SEDE EDUCATIVA	Ciudadela Candido Leguizamo
MES:	ABRIL

641

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	31	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																																
COMEDOR ESCOLAR																																
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS			X			X	X	X	X	X			X	X																	6	5
FRIVER Y HUEVOS			X			X	X	X	X	X			X	X																	2	3.5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X				X							X																	6	5
ESTANTERÍAS			X				X							X																	6	5
REJAS															X																6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X																6	5
TECHOS															X																	
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X																6	5
BAÑOS Y CANECAS DE RESIDUOS			X			X	X	X	X	X			X	X																	6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACION - CONGELACION - PREPARACION																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN																															6	5
CONGELADOR (ES)			X				X																								6	5
ESTUFAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESTUFA, MESAS, DOTACIÓN			X			X	X	X	X	X			+	X																	4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	06/04/2026
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

ANALISIS ORGANOLEPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN 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	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 liquido por parte del Ente Competente.

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

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

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

Responsable: Manipulador de Alimentos

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

FECHA DE FUMIGACIÓN: 06/04/2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

MARQUE CON X SEGÚN CORRESPONDA.	EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:	EMPUEG
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL COMEDOR ESCOLAR		

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN:		M		X				3		D
	X		X			X				

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

FIRMA RESPONSABLE: Haidy Cuellar

OBSERVACIONES

642 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 **HAYDI CUELLAR ANGEL**, identificado con C.C. **40771712** 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 27 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

LABORATORIO CLÍNICO

Orden **260213157**
Fecha Registro 25/01/2026
Fecha Impresión 27/01/2026

Paciente	HAYDI CUELLAR ANGEL	**Sexo**	Femenino
Documento	40771712	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cataria de Manizales

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cataria de Manizales

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo
Universidad Cataria de Manizales

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

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

643

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:

HAYDI CUELLAR ANGEL
C.C. **40771712**

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: LEGUIZAMO Fecha: 25/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

644R

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:	Villagarzón	Fecha de la visita:	06/04/2026

Institución educativa:	IER San Pedro	Sede educativa:	IGE San Pedro - Sede Principal
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - FUPADESO - Rural Cercano		

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	52
		X			

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

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

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

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

Observaciones

No se evidencia Unidad Sanitaria para la manipuladora, las instalaciones del area de preparacion y comedor son aptas para el servicio. Estan construidas en cemento, piso con baldosa.
Se evidencia el certificado de lavado de tanques y fumigacion con fecha del 06 de abril de 2026, se diligencia lista de chequeo y verificacion. La manipuladora cuenta con dotacion y documentos completos.
Los residuos organicos e inorganicos estan ubicados en el exterior del comedor escolar, se evidencia diligenciamiento formato PEPS.
No se evidencia acta de conformacion del CAE ni concepto sanitario.

Se registra el ingreso de 52 estudiantes que corresponden a la focalizacion priorizada.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Jacy Juliana Abarka	Nombre: Vivian Quiroz
Documento: 1.006814.738	Documento: 1122341104
Cargo: Coordinador	Cargo: Interventor PAE

36 D

645

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	SED PUTUMAYO	Municipio:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	16/04/2026
Institución educativa:	IER San Pedro	Sede educativa:	IER San Pedro - Sede Principal		
Operador:	Fundacion para el Desarrollo Social - Tropedro - Rural Cercano				

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	52
		X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga a la plancha, Arroz con fideos, Papa guisada, Ensalada: Zanahoria, Tomate, limón, Porcion fruta: naranja, agua Panela con leche	No. De Menú: 14
Intercambios — Alimento:	N/A	
Motivo del intercambio: N/A	Fecha: N/A	Autorizado por: N/A

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicacas por el número de servicios y tipo de menú (Remisiones de viveres)	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

Los alimentos estan completos para la preparacion del menu 14, el cual se acorde con el menu programado. El comedor escolar cuenta con los utensilios, platos y equipo necesarios para la preparación de alimentos y Prohibicion del servicio.

No se evidencio intercambios de alimentos.

Los alimentos cumplen con las caracteristicas organolepticas. El servido cuenta con buen aspecto.

Alimentos para Aprender

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Jacqueline Alvarez Y.	Vivian Quiroz
Documento:	1.006.314.750	1122341109
Cargo:	Coordinadora	Interventor PAE

COLOMBIA VIDA | Educación

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

Versión 04

Institución Educativa	ICE San Pedro - Sede Primaria	ETC	SGO PUPUMAYO	Ciudad/ Municipio	Leguizamo	Acta No:	
Dirección:	Vereda San Pedro			Fecha Visita:	16-04-2026	Hora inicio:	10:30
Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fundesocial BUN			No Contrato / Convenio	821-2026	Hora de terminación:	12:30

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	ICM	Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios	SI	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	SI	No	N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9
	2	4	6 X	8	10			2	4	6 X	8	11

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 a la plancha						40	43	44	38	C	52	50	51	48	C	61	63	60	58	C					
Cereales	Arroz con Fideos						98	100	93	92	C	120	118	116	115	C	153	155	152	150	C					
Tubérculo, raíces, plátanos o derivados de cereal	Papa guisada						41	45	40	38	C	69	70	66	65	C	97	95	94	91	C					
Ensalada o verdura caliente	Zanahoria Tomate limón						46	47	43	40	C	45	43	40	40	C	56	57	53	50	C					
Bebida (incluido el lácteo)	Agua panela leche						208	206	210	200	C	206	202	210	200	C	206	203	203	200	C					
Fruta	Entero naranja.						103	104	103	100	C	105	103	101	100	C	101	104	100	100	C					
Ración industrializada																										
Leche y productos lácteos																										
Cereal acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											6					6					6					
NO CUMPLE											0					0					0					

OBSERVACIONES:
Se cumple con el peso esperado segun el nivel escolaridad correspondiente.
Los alimentos tienen buen aspecto y olor.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100 %

EBR

Analisis Sensorial o Prueba Organoleptica de las preparaciones

PREPARACION	COLOR			OLOR			SABOR			TEXTURA		
	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3	PLATO 1	PLATO 2	PLATO 3
Pechuga a la Plancha	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Arroz con frijol	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Papa guisada	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Ensalada: Zanahoria, tomate, limón	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Porción fruta: naranja	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B
Agua panela con leche.	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

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

647R

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DEL SEGUIMIENTO EN CAMPO

Institución Educativa:	IER SAN PEDRO
Sede Educativa:	IER SAN PEDRO SEDE PRINCIPAL
Municipio / Departamento:	LEGUIZAMO/PUTUMAYO
Zona:	RURAL CERCANA
Operador del PAE:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL
Contrato N.º:	021-2026
Fecha:	16/04/2026

EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Foto 1. Infraestructura externa del comedor escolar.



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

PLAN DE SANEAMIENTO



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



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



Foto 3. Zona de disposición temporal de residuos sólidos.

648R

PERSONAL MANIPULADOR

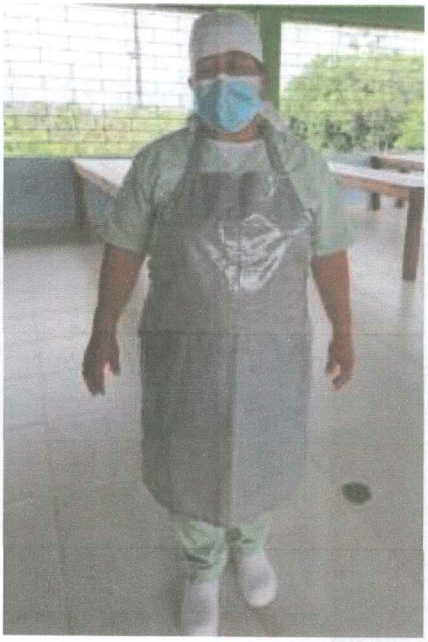


Foto 1. Verificación del personal encargado de manipular alimentos durante la jornada de atención.

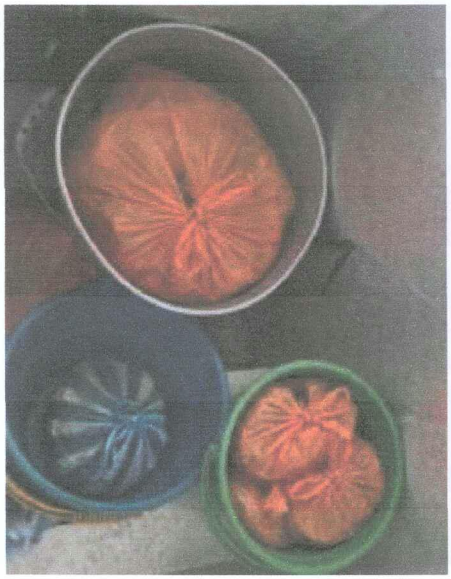
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



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



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

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

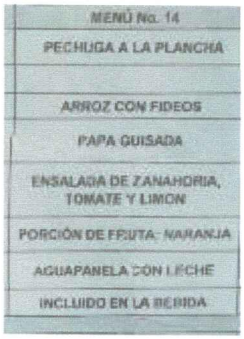
EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN CON FALLAS EN SU FUNCIONAMIENTO

NO APLICA

Foto 1. Evidencia de **ESPECIFICAR EL EQUIPO** que presentan fallas en su funcionamiento durante la visita.

649R

CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

NO CUMPLE
Foto 7. Evidencia de desperdicios de alimentos generados durante la jornada de visita, con peso registrado de ___ kg.

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

LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y VERIFICACIÓN

GOBERNACIÓN PUTUMAYO

MUNICIPIO	Pto Leguizamo
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IER SAN PEDRO
SEDE EDUCATIVA	IER SAN PEDRO - SEDE PRINCIPAL
MES:	ABRIL

650

DIA	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	2026	
FECHA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	30	31	CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
CONTROL DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (MARQUE CON X SEGÚN LA LABOR REALIZADA)																																
COMEDOR ESCOLAR																																
MESONES COCINA, TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN COMEDOR, PISOS COCINA, PISO AREA ALMACENAMIENTO, PISO AREA COMEDOR, GRAMERAS			X			X	X	X	X	X			X	X	X	X															6	5
FRUVER Y HUEVOS			X			X	X	X	X	X			X	X	X	X															2	3-5
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			X					X							X																6	5
ESTANTERÍAS			X					X							X																6	5
REJAS															X																6	5
PAREDES COCINA, AREA ALMACENAMIENTO, AREA COMEDOR															X																6	5
TECHOS															X																	
VENTANAS, PUERTAS, ILUMINACIÓN															X																6	5
BASCULA Y CANECAS DE RESIDUOS			X			X	X	X	X	X			X	X	X	X															6	5
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN - CONGELACION - PREPARACION																																
NEVERA(S) DE REFRIGERACIÓN			X					X							X																6	5
CONGELADOR (ES)																															6	5
OLLAS																															2	10
MENAJE																																
VASOS, PLATOS, CUCHARAS, TABLA DE PICAR, CUCHILLOS, CUCHARONES, JARRAS, BANDEJAS, OLLAS, PLANCHAS, PAILAS, CALDERAS, LICUADORAS, ESUFA, MESAS, DOTACIÓN			X			X	X	X	X	X			X	X	X	X															4	4

CONTROL DE AGUA POTABLE

LAVADO DE TANQUE Y/O ALJIBE	TANQUE ELEVADO	X	FECHA LAVADO	06/04/2026
	ALJIBE		FECHA LAVADO	

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

OLOR			N			N	N	N	N	N			N	N	N	N																
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 liquido por parte del Ente Competente.

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

FIRMA

CONTROL DE PLAGAS

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

PRESENCIA DE ROEDORES VOLADORES Y RASTREROS			NO																													
CONTROL DE TRAMPAS (CEBOS) En caso de ser afirmativo			NO																													

FECHA DE FUMIGACIÓN: 06/04/2026

CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

EMPRESA ENCARGADA DE RECOLECCIÓN:

OBSERVACIONES: COMPOSTAJE Y/O ABONO

FIRMA RESPONSABLE	Patricia Sapuyes

OBSERVACIONES

651 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 **ANA PATRICIA SAPUYES RODRIGUEZ**, identificado con C.C. **41056863** 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 27 dias del mes de Enero de 2026.

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

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

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

VIGILADO Supersalud

LABORATORIO CLÍNICO

Orden 260213195
Fecha Registro 25/01/2026
Fecha Impresión 27/01/2026

Paciente	ANA PATRICIA SAPUYES RODRIGUEZ	**Sexo**	Femenino
Documento	41056863	**Telefono**	

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

Prueba	Res Plantilla	Resultado	Unidad	Valor Referencia

INMUNOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEROLOGIA (PRUEBA NOTREPONEMICA)

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

PARASITOLOGÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COPROLOGICO

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

MICROSCOPÍA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COLORACION DE GRAM CUALQUIER MUESTRA

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

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

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

DIEGO FERNANDO LOPEZ PUJIMUY
Bacteriólogo

Fecha Recepción: 25/01/2026
Fecha Validación: 27/01/2026

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

652

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:

ANA PATRICIA SAPUYES RODRIGUEZ
C.C. **41056863**

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: LEGUIZAMO Fecha: 25/01/2026

Vigencia: 6 MESES

Q.A. Leidy Becerra

653R

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:	LEGUIZAMO	Fecha de la visita:	2 0 0 4 2 0 2 6

Institución educativa:	IER San Pedro	Sede educativa:	ERM San Antonio

Operador:	Fundación para el Desarrollo Social - Fundesoc - Rural cercano

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana/Tarde	Almuerzo	Almuerzo con Enfoque Diferencial	No de servicios:	9
		R			

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