HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	05-05-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA			COBERTURA	85
INSTITUCION EDUCATIVA	Instituto del Oriente			SEDE	Escuela Rural El Polo		
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Bebida con leche Sabor arequipe	8	9	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Deditos de maiz	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL

Alimentos para Aprender

Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	12	**FECHA DE LA VISITA**	05-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA EL POLO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL EL POLO

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

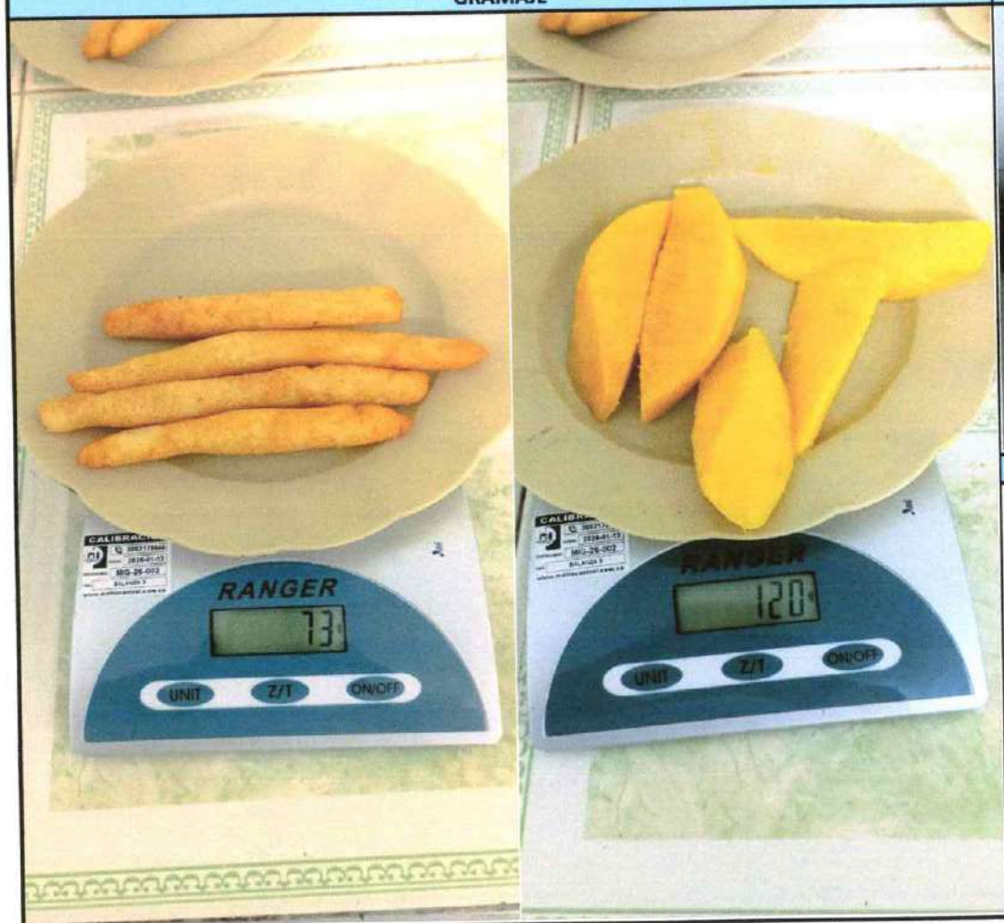


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	12	**FECHA DE LA VISITA**	05-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA EL POLO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL EL POLO	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



UT PIEDECUESTA INNOVA

UT Piedecuesta Innova

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: C El polo

MES DE: Mayo

ITEM	SEMANA DEL: 04 AL 08					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	Cloro (ml) x Lt de agua	Tiempo (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
alimentos	X	X																								1	5
Mejane y utensillios	X	X																								4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X	X																								10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X	X																								10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	-	-																								20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	-	-																								10	15
nevera, estufa	-	-																								10	15
Baños y tanque de almacenmiento	X	-																								20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	-	-																								20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X																								4	15
Manos	X	X																								Ninguna	
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X	X																								
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X										DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:										Ninguna
No utilizables (bolsa negra)	X	X																								Ninguna
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)	X	X																								Ninguna
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR										RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA										
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X	X																								Ninguna
disposicion final Quien recoje el aceite	Recuperación FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					Ninguna

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
presencia física de animales	NO	NO																								Ninguno
excremento y olor a orina de roedores	NO	NO																								Ninguno
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO																								Ninguno
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO																								Ninguno
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO																								Ninguno
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO																								Ninguno

Marcar coma (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Yoselin Reyes					
Supervisado Por	Luz Stella Cardenas					

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: C el Rolo

Mes: Mayo

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (4 - 8)					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1																							
Sabor	1	1																							

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES: Ninguna

Realizado Por: Rosalba Perez Ramirez

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			CONTRATO:	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	MUNICIPIO:	PIEDECUESTA	MES:	MAYO		
INSTITUCIÓN:	INSTITUTO DEL ORIENTE			SEDE EDUCATIVA:	ESCUELA RURAL EL POLO		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			TIPO COMPLEMENTO:	RPS	COBERTURA:	35

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	2	2	C
JABON EN POLVO	500 g	2	2	C
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Rosalba Rossi Ramirez.	NOMBRE COMPLETO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Transportador Edinson Maldonado
FIRMA: Rosalba Rossi Ramirez.	FIRMA:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Mª Fernanda Vargas	
CARGO: Docente	
FIRMA: Mª FERNANDA	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Instituto del Oriente	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA		
Sede Educativa	Escuela Rural Tunguta	Área	Urbana		Rural	X	Fecha Visita	6-05-26
Dirección	Vereda Tunguta	Horario de entrega	9:30 a.m				Hora inicio	7:00 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	11:00 a.m
		No. de Beneficiarios según cobertura	7				No. De beneficiarios atendidos	7

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A				
No de visita	2	Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM / ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Claudia Manipuladora				Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez				
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?								SI	X	NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy Bueno			

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1
De 76 a 150 raciones	2
De 151 a 300 raciones	3
De 301 a 500 raciones	4
De 501 a 750 raciones	5
De 751 a 1000 raciones	6
De 1001 a 1500 raciones	7

Según Pliego de condiciones contractual

Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
1	Se evidencia una manipuladora de alimentos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	Los techos, paredes y puertas requiere mantenimiento de pintura. El mesón requiere mantenimiento.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100 %

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa materia prima no conforme

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100 %

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	\
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	16-01-2026
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	El agua se hierve y por ende no se realiza verificación de cloro
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	\

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	\

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	16-01-2026
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa transporte
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa transporte
60	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 prácticas de manufactura.	N.O	No se observa transporte
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observa transporte
62	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	No se observa transporte

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 12-07-2025 concepto: Favorable Porcentaje: 95.5 %
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No aplica estrategia para esta sede durante este periodo
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia cumplimiento al 100% en todos los numerales evaluados

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Claudia Liliana Diaz	NOMBRE	YOZANDA ALMEYDA D
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	1100221254	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Claudia Liliana Diaz	FIRMA	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			No. Contrato	CO1.PCCNT R.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	6-05-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA			COBERTURA	7
INSTITUCION EDUCATIVA	Instituto del Oriente		SEDE	Escuela Rural Zaragoza			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Leche Achocolatada	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Arepa rellena con carne	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Cumple
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Carlos Eduardo Rodriguez
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	6-05-2026
Hora inicio	7:00 a.m						
Institución Educativa	Instituto del Oriente			Sede Educativa	Escuela Rural Taraguta	Hora de terminación	11:00 a.m
Dirección	Vereda taraguta			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza	Marca: Rango		Número de menú programado: 13			Se presentaron intercambios	SI: NO: X NA:
	Fecha de última calibración: 13-01-2026		Número de menú entregado: 13			Presentaron soporte de autorización	SI: NO: NA: X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
Lácteo	Leche Achocolatada	200	200		200	200	C	210	210	210	210	200	C	210	210		210	200	C												
Proteico	Arepa rellena con queso	128	124		126	75	C	143	145	141	143	90	C	144	142		143	115	C												
Cereal Acompañante																															
Fruta																															

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

																												LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200					200					200					200			
D. del Cereal						40						50					70					100					100			
Dulces						15						15					20					25					25			
Fruta																														
		CUMPLE	2			CUMPLE	2			CUMPLE	2			CUMPLE				CUMPLE												
		NO CUMPLE	0			NO CUMPLE	0			NO CUMPLE	0			NO CUMPLE				NO CUMPLE												

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

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

Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Claudia Liliana Diaz Durán
Firma del interventor		Firma	Claudia Liliana Diaz Durán

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	6-05-2026	Institución educativa:	Instituto del Oriente				X		
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	C.R Zarugoza	No Servicios	7				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 13: Leche Achocolatada; arepa rellena con carne

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de maiz	La Nieve	110326	11 Mar 27	g	AMB	320	540	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Induleche	13140426	14 Abr 27	g	AMB	114	190	0	C	C	C	C
Carne de cerdo	Butcher Shop	32604 21	25 05 2026	kg	2.3°C	0.42	0.5	0	C	C	C	C
Aceite	Total	27042026	27 02 2027	ml	AMB	85	100	0	C	C	C	C
Azucar	TR	11 04 26	11 ABR 2027	g	AMB	45	100	0	C	C	C	C
Chocolate	Colonial	2101	ENE 2027	g	AMB	40	250	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0426	N:A	g	AMB	15	100	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

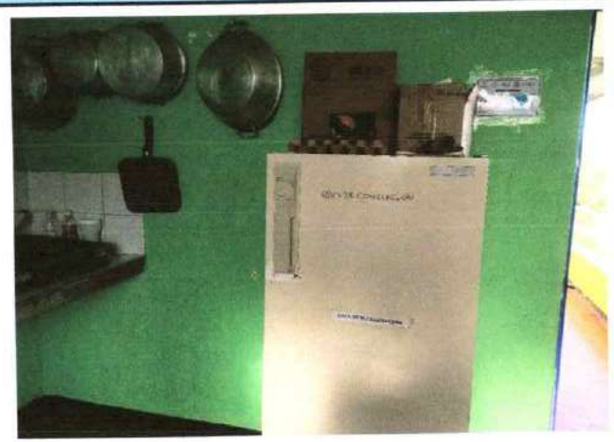
Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Claudia Liliana Diaz Durán	
	Nombre: Claudia Liliana Diaz Duran	Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez
	Documento: 1100221754	Documento: 88033118
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	6-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA ZARAGOZA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL ZARAGOZA	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



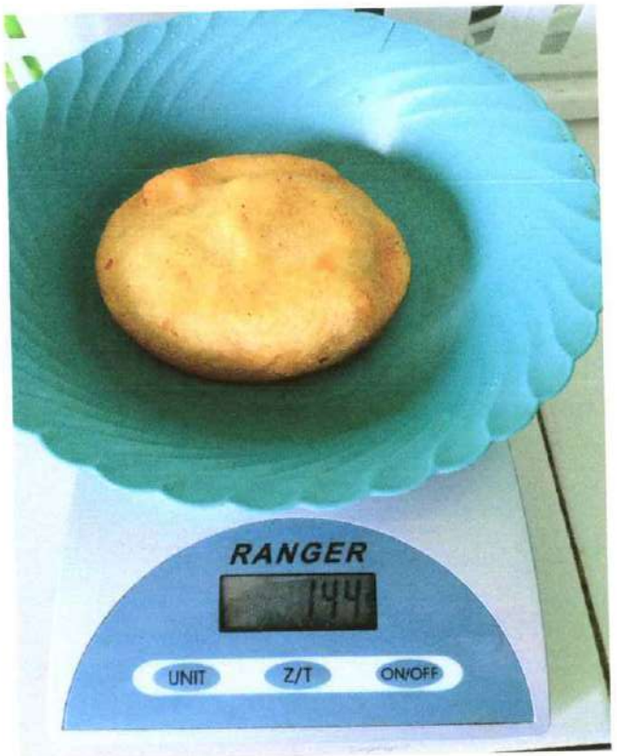
AREA DE COMEDOR ESCOLAR



REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	6-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA ZARAGOZA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DEL ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL ZARAGOZA

GRAMAJE

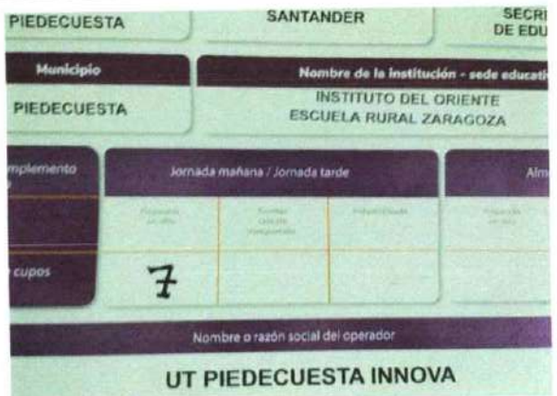


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pasión por la Educación · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192	
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA		**MES:**	MAYO	
INSTITUCIÓN:	INSTITUTO DEL ORIENTE			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL ZARAGOSA		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	7

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	1	1	C
JABON EN POLVO	500 g	2	2	C
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	36	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Claudia Liliana Diaz Duran	**NOMBRE COMPLETO:** Edinson Caldenode S
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Claudia Liliana Diaz Duran	**FIRMA:** Edinson Caldenode S
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: YOLANDA ALMEYDA D.	
CARGO: DOCENTE	
FIRMA:	

UT PIEDECUESTA INNOVA

UT P'edecuesta .innova

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: I Zaragoza

MES DE: Mayo

ITEM	SEMANA DEL: 04 AL 08					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	CLORO (ml) x 1 Lt de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
alimentos	X	X	X																							1	5
Mejane y utensilios	X	X	X																							4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X	X	X																							10	15
Licuadora, termometro, menaje utilizado, grameras	X	X	X																							10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X																							20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X	X	X																							10	15
nevera, estufa	X	X	X																							10	15
Baños y tanque de almacenmiento																										20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																										20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X																							4	15
Manos	X	X	X																								
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X																							
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X										DISPOSICION PARA ANIMALES : X						OTRAS:									
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X																							
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)																										
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR										RECICLA										OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA					
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X																									
disposicion final Quien recoje el aceite	Claudia FIRMA		FIRMA			FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
presencia física de animales	NO	NO	NO																							
excrementos y olor a orina de roedores	NO	NO	NO																							
muebles, alimentos y elementos rotos	NO	NO	NO																							
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO																							
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO																							
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO																							

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer día de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	claudia					
Supervisado Por						

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: I ZARAGOZA

Mes: Mayo

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (04 - 07)					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1																						
Sabor	1	1	1																						

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Claudia Liliana Diaz Durán

Cargo: Manipuladora.

HAVERHILL Educación Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Institucion Educativa los Curos	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA		
Sede Educativa	Escuela Rural Pescadero	Área	Urbana —	Rural X	Fecha Visita	06/05/26	
Dirección	vereda Pescadero	Horario de entrega	09:00 - 10:00am		Hora inicio	08:00am	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		Hora de terminación	11:50am	
		No. de Beneficiarios según cobertura	66		No. De beneficiarios atendidos	66	

Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A							
No de visita	2	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	—	Visita SPQR/CAP	—	Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM: X	RPS ALMUERZO: —	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Rosario Arenas Manipuladora de Alimentos			Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arévalo Díaz						

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO —

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	X
De 76 a 150 raciones	2
De 151 a 300 raciones	3
De 301 a 500 raciones	4
De 501 a 750 raciones	5
De 751 a 1000 raciones	6
De 1001 a 1500 raciones	7

Según Pliego de condiciones contractual

Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
1	Se evidencia (1) Manipuladora de alimentos en sitio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencia techo alto, acanalado de difícil limpieza y desinfección, y se evidencia baldosas sueltas en el piso de la cocina,
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa Materia Prima no conforme.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta infecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100 %

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	Fecha: 19/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No aplica analisis de cloro, porque en el proceso de hervido del agua se pierde el cloro residual.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	Fecha: 19/01/26.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa Vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa Vehiculo
60	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 prácticas de manufactura.	N.O	No se observa Vehiculo
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observa Vehiculo
62	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	No se observa Vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 12/08/25 cumplimiento: 94.5 %
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables en la sede educativa este periodo.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica de interventoria y se evidencia un cumplimiento del de los items evaluados, se aplica encuesta a la docente encargada y a los estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo A.	NOMBRE	Rosario Arenas L.	NOMBRE	Adriana Márquez
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	28358330	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	06/05/26
Hora inicio	08:00 am						
Institución Educativa	Institucion Educativa los curos	Sede Educativa	Escuela Rural Pescadero	Hora de terminación	11:50 am		
Dirección	Vereda Pescadero	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	13	Se presentaron intercambios	SI —	NO X	NA —
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de autorización	SI —	NO —	NA X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
Lácteo	Leche Achocolatada	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	220	220	240	227	220	C	220	240	250	237	220	C
Proteico	Arepa rellena con carne	89	86	80	85	75	C	100	115	96	104	90	C	116	121	119	119	115	C	133	130	135	133	130	C	170	172	167	170	165	C
Cereal Acompañante																															
Fruta																															

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

Proteico																														
Leguminosa																														
Cereal																														
Tubérculo																														
Verdura																														
Jugo																														

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

																										LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200						
D. del Cereal						40						50						70						100						
Dulces						15						15						20						25						
Fruta																														
					CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2					CUMPLE	2	
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0	

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje.

Se realizaron cambios en el menú?	SI	—	NO	X	N.A.	—	Especifique en cuales preparaciones: No se realizaron cambios en el menú.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	—	NO	—	N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arevalo Diaz	Manipulador	Rosario Herrera Landinez
Firma del interventor		Firma	Rosarios H.

Nota: Se deja 8el copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	06/05/26	Institución educativa:	Institucion educativa las curos				X	—	—
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R Pescadero	No Servicios	66				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: leche achocolatada, y arepa rellena con carne.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de Maiz blanco	la nieve	11/03/26	11/Mar/2027	g	N.A	4330	4330	0	C	C	C	C
Ajo	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	kg	N.A	10	190	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Asociacion P. Productores.S	N.A	N.A	kg	N.A	210	210	0	C	C	C	C
Pimenton	Asociacion P. Productores.S	N.A	N.A	kg	N.A	230	230	0	C	C	C	C
Tomate	Asociacion P. Productores.S	N.A	N.A	kg	N.A	250	980	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Induleche	13140426	14/Abr/2027	g	N.A	1163	2181	0	C	C	C	C
Carne de cerdo	Butcher Shop	3260421	25/05/2026	kg	7.9°c	4640	4640	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	07/04/26	07/02/2027	CC	N.A	895	1790	0	C	C	C	C
Azucar	JR	28/09/26	28/09/2027	g	N.A	475	950	0	C	C	C	C
Chocolate	Colonial	2001	Ene/2027	g	N.A	915	1000	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0426	No Registra	g	N.A	130	620	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en Materia Prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Rosario Arenas 1.	
	Nombre: Rosario Arenas Cardenas	Nombre: Pedro Nel Arévalo Díaz
	Documento: 28358330	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipulador de Alimentos	Cargo: Interventor de campo

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192 ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	06/05/26.	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	66
INSTITUCION EDUCATIVA	Institucion Educativa los Curos		SEDE	Escuela Rural Pescadero	
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio				

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Leche Achocolatada	9	9	9	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Arepa rellena con carne	9	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en Prueba organoleptica.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo Diaz
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	06-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA PESCADERO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS			**SEDE EDUCATIVA**	E.R PESCADERO

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



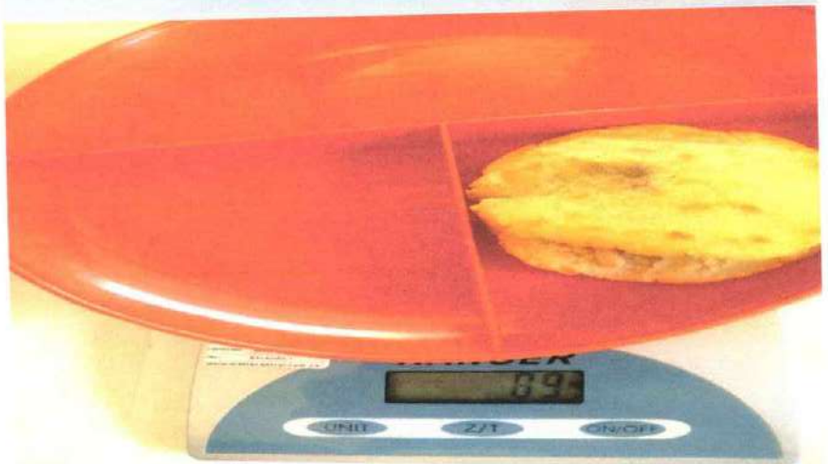
HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	06-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA PESCADERO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS		**SEDE EDUCATIVA**	E.R PESCADERO	

GRAMAJE



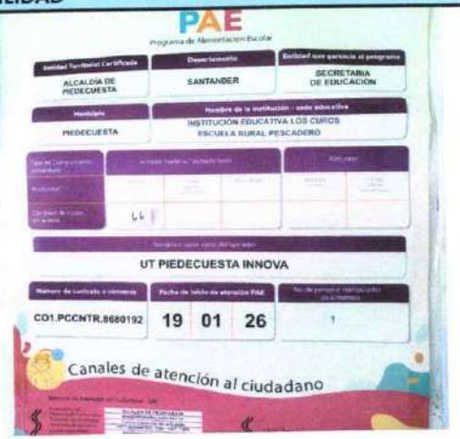


ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela rural Pescadito

MES DE: Mayo

ITEM	SEMANA DEL: 4 AL 7	SEMANA DEL: 11 AL 14	SEMANA DEL: 18 AL 22	SEMANA DEL: 25 AL 28	SEMANA DEL: AL	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	Dosis (ml) x lt de Agua	Tiempo (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
alimentos	x x x					1	5
Mejana y utensilios	x x x					4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	x x x					10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,gramera	x x x					10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	x x x					20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	x x x					10	15
nevera, estufa	x x x					10	15
Baños y tanque de almacenmiento	x x x					20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	x x x					20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	x x x					4	15
Manos	x x x						
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. — OBSERVACIONES

SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
Ordinarios (bolsa verde)	x x					
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X	DISPOSICION PARA ANIMALES : X	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)	x x					
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)	x x					
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	x x					
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS — OBSERVACIONES

SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	
presencia física de animales	NO NO NO					
excremento y olor a orina de roedores	NO NO NO					
muebles, alimentos y elementos roidos	NO NO NO					
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO NO NO					
ruido y chillido de animales en el dia	NO NO NO					
rastros en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO NO NO					

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Rosario				
Supervisado Por					

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Escuela rural Pescadero

Mes: Mayo

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (4 - 7)					Semana 2 (11 - 14)					Semana 3 (18 - 22)					Semana 4 (25 - 28)					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1																						
Sabor	1	1	1																						

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Rosario Arenas Londiñez

Cargo: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos Aprender · UT Piedecuesta Innova	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	MAYO		
INSTITUCIÓN:	INSTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL PESCADERO		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	66

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15.	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	4	4	C
JABON EN POLVO	500 g	3	3	C
HIPOCLORITO	1000 ml	2	2	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Rosario Arenas Mandinez	**NOMBRE COMPLETO:**
CARGO: Manipulador de Alimentos	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Adriana Marquez
CARGO: Docente
FIRMA:

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Colegio Cabecera del Llano			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural las Amarillas	Área	Urbana		Rural X	Fecha Visita	06-05-2026
Dirección	Vereda las Amarillas	Horario de entrega	8:00am			Hora inicio	7:00am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	11:00am
		No. de Beneficiarios según cobertura	8			No. De beneficiarios atendidos	8

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No de visita	2	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM X; ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Johanna Bulla Arevalo Manipuladora de Alimentos			Nombre del interventor de campo	RENSO REYES GÓMEZ				

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	98,53%.	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones: Se evidencia una (1) manipuladora de alimentos en sitio.
De 76 a 150 raciones	2			
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5		1	
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C.	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C.	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	NC	se observa humedad en la esquina superior (pared-techo) con humedad en área de comedor.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%.

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O.	No se evidencia materia prima no conforme durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	No se evidencia ingreso de personal ajeno al comedor escolar durante la visita.
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	16 de enero de 2026 por Experta RBG
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	Acueducto Veredal

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
50	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	
51	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	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	16 de enero de 2026 por Expertos RBG.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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.	No se evidencian vehículos durante la visita.
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
60	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 prácticas de manufactura.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
62	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.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.	PORCENTAJE	N.A.

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha ultima visita: 12-08-2025 % Cumplimiento: 96.15% Concepto: Favorable.
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frio y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	0	No se evidencia soporte de actividades que según cronograma se realizarían en el mes de abril.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66,67%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento del 98,53% de los ítems evaluado obteniendo una Calificación "Muy Bueno" Se observa una oportunidad de mejora en cuanto a que no se evidencian soportes de las actividades de la estrategia de hábitos saludables programa para el mes de abril en esta sede.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguno

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	Johanna Bella	NOMBRE	Juan Gabriel Sandoval
CARGO	91513973	CÉDULA	1118.120.185	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Johanna Bella	FIRMA	

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender | Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 13	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	06-05-2026
Hora inicio	7:00 am						
Institución Educativa	Colegio Cabecera del Llano	Sede Educativa	Escuela Rural Las Amarillas			Hora de terminación	11:00 am
Dirección	Vereda las amarillas	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger Quality Tools	Número de menú programado	13	Se presentaron intercambios	SI	NO X	NA
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

CICLO	PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
Lácteo	Leche Achocolatada							241	239	238	239,3	200	C	239	243	238	240	200	C												
Proteico	Arepa rellena con carne.							157	168	140	157,6	90	C	212	219	208	213	115	C												
Cereal Acompañante																															
Fruta																															

RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

																											LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo					200						200						200					200					200				
D. del Cereal					40						50						70					100					100				
Dulces					15						15						20					25					25				
Fruta																															
				CUMPLE						CUMPLE	2					CUMPLE	2				CUMPLE					CUMPLE				
				NO CUMPLE						NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE					NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

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

Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	4	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	RENSO REYES GÓMEZ	Manipulador	Johanna Bulla
Firma del interventor	X	Firma	Johanna Bulla

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

							Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
ENTIDAD TERRITORIAL:										
Fecha de la visita:	06-05-2026	Institución educativa:	Colegio Cabecera del Llano							
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Escuela Rural Las Amarillas	No Servicios	8			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 13: Leche achocolatada, arepa rellena con carne.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de maiz	La Nieve	11 09 26	11 MAR 2027	g	N.A.	430	500	0	C	C	C	C
Ajo	Asociación de Pequeños Productores	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,01	0,01	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	ASOPEPROPI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,03	0,03	0	C	C	C	C
Pimentón	ASOPEPROPI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,03	0,03	0	C	C	C	C
Tomate	ASOPEPROPI	N. A.	N.A.	Kg	N.A.	0,03	0,03	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Indulecte	IJH0426	14 abr 2027	g	N.A.	136,8	190	0	C	C	C	C
Carne de cerdo	La Carniceria Butcher Shop	32604 21	25/05/2026	Kg	4°C	0,151	0,87	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	27/04/2026	27 02 2027	mL	N.A	100	100	0	C	C	C	C
Azúcar	JR	11/ABR/26	11/ABR/27	g	N.A.	55	70	0	C	C	C	C
Chocolate	Colonial	21 01	ENE 2027	g	N.A	105	250	0	C	C	C	C
Sal	JR	0126	No registra	g	N.A	15	20	0	C	C	C	C

Observaciones :

De evidencia Cumplimiento.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Johanna Bulla	
	Nombre: Johanna Bulla	Nombre: RENSO REYES GÓMEZ
	Documento: 1118.120.185	Documento: 91513973
	Cargo: Manipuladora	Cargo: INTERVENTOR DE CAMPO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192 ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	06-05-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	8
INSTITUCION EDUCATIVA	Colegio Cabecera del Llano		SEDE	Escuela Rural La Amarilla	
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio				

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Leche Achocolatada	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Arepa rellena con Carne	8	9	8	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA

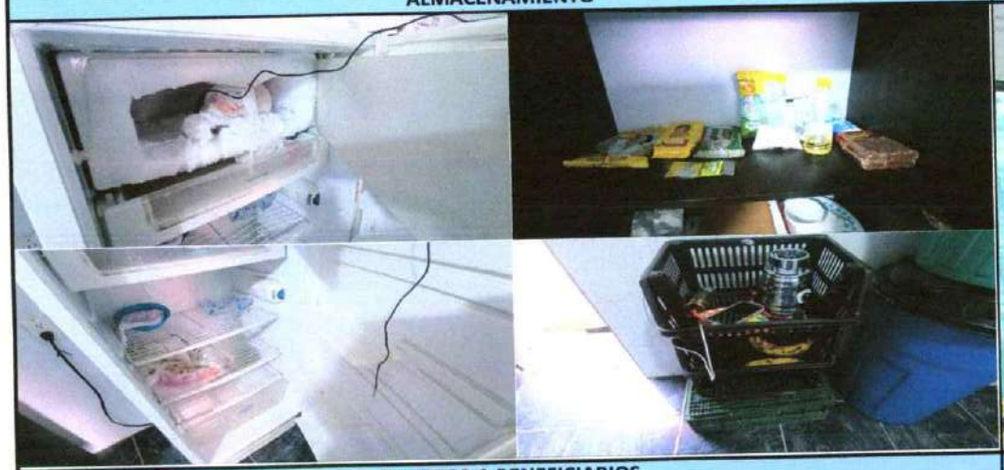
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

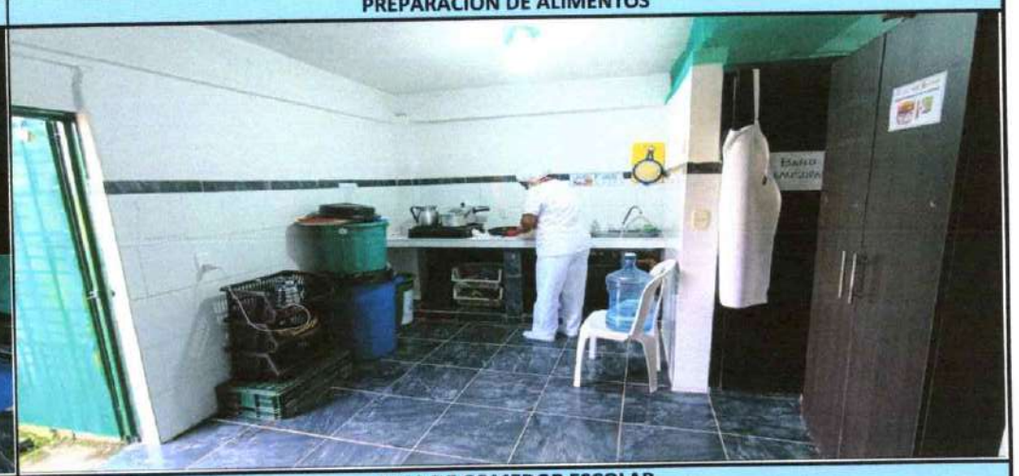
REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	06-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA LAS AMARILLAS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO CABECERA DEL LLANO			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	13	**FECHA DE LA VISITA**	06-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA LAS AMARILLAS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO CABECERA DEL LLANO			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS

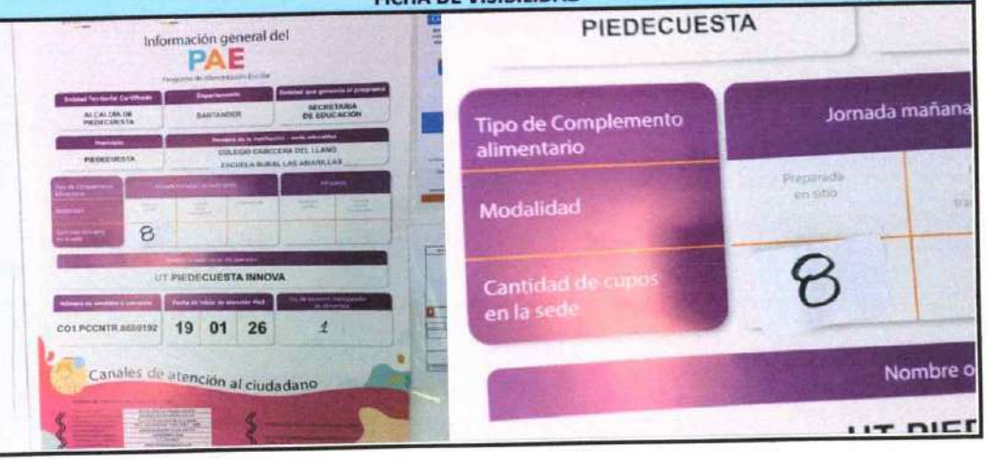
GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



UT Piedecuesta innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LAS MANDILLAS

MES DE: MAYO

ITEM	SEMANA DEL: 4 AL 8					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																										Tiempo Dosificación de Agua	Tiempo Reposo (min)
alimentos	X	X	X																							1	5
Mojane y trapillos	X	X	X																							4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X	X	X																							10	15
Licuadora termometro, menaje utilizado gramperas	X	X	X																							10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X																							20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo																										10	15
nevera, estufa																										10	15
Baños y tanque de almacenmiento																										20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																										20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X																							4	15
Manos	X	X	X																								
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS. SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X																							
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:															
No utilizables (bolsa negra)																										
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)																										
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA															
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)																										
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
presencia física de animales	NO																									
excrimento y olor a orina de roedores	NO																									
muebles, alimentos y elementos roidos	NO																									
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO																									
ruido y chillido de animales en el dia	NO																									
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO																									

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	[illegible]				
Supervisado Por					

Powered by CamScanner

206

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS

Mes: MAYO

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (4 - 8)					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1																						
Sabor	1	1	1																						

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: JOHANNA BULLA

Cargo: MANIPULADORA

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico · Alas para Aprender · UT Piedecuesta Innova	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	MAYO		
INSTITUCIÓN:	COLEGIO CABECERA DEL LLANO			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	8

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	12	12	✓
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	✓
ESPONJA VERDE	U	2	2	✓
JABON DE LOZA	350 g	1	1	✓
JABON EN POLVO	500 g	1	1	✓
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	✓
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	✓
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	✓
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	✓
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	✓
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	✓
ALCOHOL	240 ml	1	1	✓
BRILLO	U	1	1	✓
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	✓
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	✓

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Johanna Bulla	**NOMBRE COMPLETO:** Edinson Caldas C
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Johanna Bulla	**FIRMA:** Edy Caldas S

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:	
CARGO:	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Faltriguera			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural Mensuli Alto	Área	Urbana		Rural X	Fecha Visita	7-05-25
Dirección	Vereda Mensuli Alto	Horario de entrega	9:30 a.m			Hora inicio	7:00 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	10:30 a.m
		No. de Beneficiarios según cobertura	5			No. De beneficiarios atendidos	5

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A					
No de visita	2	Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM	RPS ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Carmen Roza Vargas Manipuladora				Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez				X	

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	98.53%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	X	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia una manipuladora de alimentos
De 151 a 300 raciones	3		1	
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	Cumple
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa materia prima no conforme

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia soporte de capacitación realizada al personal manipulador en el mes de abril, de acuerdo al cronograma.
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	90%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	\
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	14-01-2026
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	El agua se mueve y por ende no se realiza verificación de cloro
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	\

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	\

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	19-01-2026
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	NO se observa transporte
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	NO se observa transporte
60	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 prácticas de manufactura.	N.O	NO se observa transporte
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	NO se observa transporte
62	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	NO se observa transporte

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 17-03-2026 concepto: Favorable Porcentaje: 95.5%
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No aplica estrategia para esta sede durante este periodo
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se presenta hallazgo en el item 26.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Carmen Rosa Vargas	NOMBRE	Antonio Arizaf
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	63532 659	CARGO	Docente.
FIRMA		FIRMA	Carmen Rosa Vargas.	FIRMA	

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

HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	3	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	7-05-2026
Institución Educativa	Faltriquera	Sede Educativa	Escuela Rural Mensuli Alto			Hora inicio	7:00 a.m
Dirección	Vereda Mensuli Alto	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	Hora de terminación	10:30 a.m
Balanza: Marca	Rango	Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios	SI X NO	NA	
Balanza: Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	SI X NO	NA	

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo	Bebida de Guayaba							200	200		200	200	C	200	200	200	200	200	C												
Proteico	Pechuga la chon							164	166		165	40	C	179	171	175	171	45	C												
Cereal Acompañante	Mezcla cocida							45	47		46	40	C	78	80	76	78	75	C												
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200								
D. del Cereal						40						50						70						100								
Dulces						15						15						20						25								
Fruta																																
				CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE				
				NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: Se presenta intercambio autorizado de fruta tomate de arbol por Guayaba.

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	N.A.		Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Carmen Rosa Vargas
Firma del interventor		Firma	Carmen Rosa Vargas

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	7-05-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA		COBERTURA	5
INSTITUCION EDUCATIVA	Faltriguera		SEDE	Escuela Rural Mensuli Alto		
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio					

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Sorbete de Guayaba	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Pollo a la criolla	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Arroz con verdura	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Carlos Eduardo Rodriguez
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	7-05-2026	Institución educativa:	Faltriguera			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R Mansuli Alto	No Servicios	5		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 14: Sorbete de Guayaba ; Pollo a la criolla ; maduro cocido

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Platano maduro	Asociación Productores	N.A	N.A	Kg	AMB	0.44	1	0	C	C	C	C
Pulpa de Guayaba	Nea Fruit	OBO12C	JUL 2021	Kg	2.1 °C	0.3	0.5	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Indulecha	17140426	14 ABR 2021	g	AMB	76	100	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Ancla El Mastrano	26103	13 ABR 2021	Kg	2.1 °C	0.43	1	0	C	C	C	C
Arroz	Manfra	08643	Ago 2026	g	AMB	20	500	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	100426	30 2 2021	ml	AMB	65	100	0	C	C	C	C
Azucar	IR	110426	11 ABR 2021	g	AMB	35	100	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0426	N.A	g	AB	10	100	0	C	C	C	C
Tomate	Asociación Productores	N.A	N.A	Kg	AMB	0.05	0.1	0	C	C	C	C
Zanahoria	Asociación Productores	N.A	N.A	Kg	AMB	0.05	0.1	0	C	C	C	C
Papa	Asociación Productores	NA	N.A	Kg	AMB	0.04	0.1	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Carmen Rosa Vargas	
Nombre: Carmen Rosa Vargas	Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez
Documento: 63532659	Documento: 88033[illegible]
Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de Campo

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	14	**FECHA DE LA VISITA**	7-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA MENSULI ALTO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL MENSULI ALTO	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



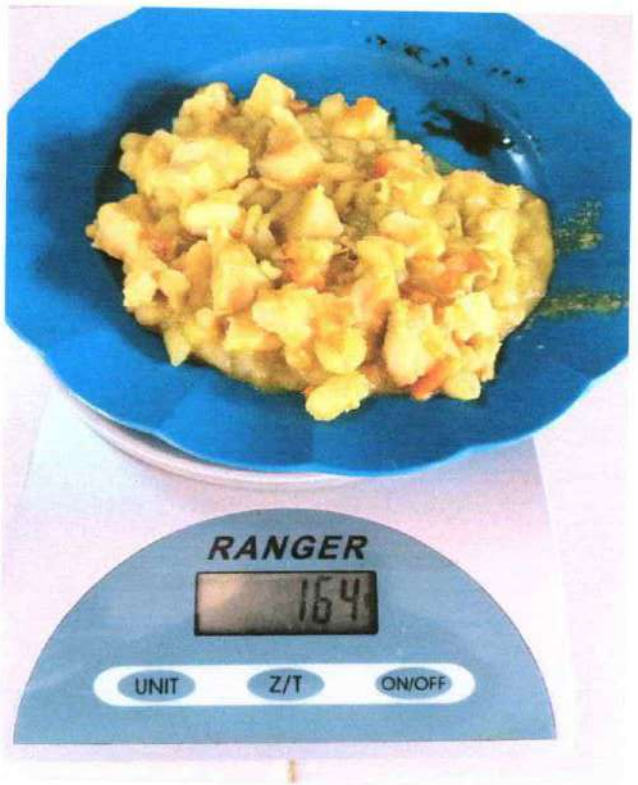
AREA DE COMEDOR ESCOLAR



REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	14	**FECHA DE LA VISITA**	7-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA MENSULI ALTO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL MENSULI ALTO

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: EL HENSUL ALTO

MES DE: MAYO

ITEM	SEMANA DEL: 04 AL 08					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										CLORO (ml) x 1 L de agua	TIEMPO (min)
alimentos	X	X	X	X																						1	5
Mejane y utensilios	X	X	X	X																						4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X	X	X	X																						10	15
Ucuadora, termometro, menaje utilizado, grameras	X	X	X	X																						10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X	X																						20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X																									10	15
nevera, estufa	X																									10	15
Baños y tanque de almacenmiento	X																									20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X																									20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X	X																						4	15
Manos	X	X	X	X																							
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X																						
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X									DISPOSICION PARA ANIMALES : X						OTRAS:										
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X																						
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)	X	X	X	X																						
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR									RECICLA						OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA										
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)																										
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
presencia física de animales	NO	NO	NO	NO																						
excrimento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO																						
muebles, alimentos y elementos rotos	NO	NO	NO	NO																						
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO																						
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO																						
rastros en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO																						

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

Realizado	Carmen	Rosa	Vargas			Manipuladora
Supervisado Por	Luis	Caballero				Supervisor

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Hensuli Alto

Mes: Mayo

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (04 al 08)					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1																					
Sabor	1	1	1	1																					

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis Fisico -quimico

Cloro libre residual (0.3-2ppm)																									

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Carmen Rosa Vargas

Cargo: Manipuladora.

Powered by CamScanner

220

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Pre · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova					PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192	
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA		**MES:**	MAYO	
INSTITUCIÓN:	INSTITUCION EDUCATIVA FALTRIQUERA			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL MENSULI ALTO		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	5

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	1	1	C
JABON EN POLVO	500 g	1	1	C
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Carmen Rosa Vargas	**NOMBRE COMPLETO:** Fernando Serno
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Carmen Rosa Vargas	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Antonio Ariza P.	
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

Institución educativa	Escuela Normal Superior	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA		
Nombre sede	Villanueva	**Área**	**Urbana**	X	**Rural**		
Dirección	Cra 10 # 1 - 35	**Fecha Visita**	11-05-2026	**Hora de inicio**	7:00 a.m		
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**Hora de terminación**	10:00 am		
Hora de consumo	9:00 a.m	**Hora de entrega publicada**	9:00 a.m	**No. De beneficiarios por cobertura**	137	**No. De beneficiarios atendidos**	137
Reporta casos de atención prioritaria	**SI**		**NO**	X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**	N.A	
No. de Visita	2	**Visita técnica**	X	**Seguimiento posible caso de ETA**	/	**Visita SPQR**	/
Nombre de quien atiende la visita:	Bernarda Herrera	**Nombre del interventor de campo**	Carlos Eduardo Rodriguez				
Cargo	Manipuladora						

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? **SI** X **NO**

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	40	**PUNTAJE OBTENIDO**	40	**PORCENTAJE**	100 %	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy Bueno

RANGOS DE CALIFICACIÓN	**< 69% Deficiente**	**De 70 a 84% Aceptable**	**De 85 a 94% Bueno**	**De 95 a 100% Muy Bueno**

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 49 raciones	**1 CAE - 1 si se requiere**	**No. de Manipuladoras en el sitio**	**Observaciones:**
De 50 a 150 raciones	X	1	Se evidencia una manipuladora de alimentos
De 151 a 400 raciones	2		
De 401 a 600 raciones	3		
De 601a 1000 raciones	4		
De 1001 a 1500 raciones	5		
De 1501 a 2500 raciones	6		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Cumple
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	Cumple
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	Las paredes requieren Mantenimiento
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	Cumple

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajas grado alimentos o canastillas limpias), limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en la sede el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y normatividad de rotulado nutricional	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	**PORCENTAJE**	100%

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL DE CUMPLIMIENTO DE MENUS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
11	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE.	1	
12	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
13	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos.	1	
14	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
16	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
17	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección.	1	
18	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
19	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
20	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
21	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
22	Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa.	1	
23	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
24	La sede cuenta con un lugar de suministro de agua para el uso por parte del manipulador de alimentos para actividades de limpieza y desinfección según se requiera.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
25	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
26	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
27	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
28	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
29	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1	
30	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1	
31	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 prácticas de manufactura.	1	
32	Los productos se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto	1	
33	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
34	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
35	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB	1	
36	Se encuentra el formato de suplencias o repitencias en la carpeta respectiva.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR y folleto de la herramienta pa-estar al día de la UAPA	1	
38	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede	1	
39	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
40	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia cumplimiento al 100% en todos los numerales evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Bernarda Herrera B	NOMBRE	Anny Martinez
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	Nº 63'441.436	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Bernarda Herrera B.	FIRMA	Anny Martinez

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	11-05-2026
Institución Educativa	Escuela Normal Superior			Sede Educativa	Villanueva	Hora inicio	7:00 a m
Dirección	Cra 10 # 1 - 35 Barrio Villanueva			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	Hora de terminación	10:00 a m
Balanza – Marca	Rangy	Número de menú programado	19			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	19				

Se presentaron intercambios	SI		NO	X	NA		Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
Presentaron soporte de autorización	SI		NO		NA	X		2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Componente	Nombre del producto o Preparación	PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
		MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																															
Lácteo	Leche sabor vainilla	214	215	213	214	200	C				200					200					200					200					
D. del Cereal	Galleta Ranchera	41	41	43	41	40	C				50					70					100					100					
Dulces	Bocadillo Tricolor	21	22	23	22	15	C				15					20					25					25					
Fruta																															
					CUMPLE	3					CUMPLE					CUMPLE					CUMPLE					CUMPLE					
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE					NO CUMPLE					NO CUMPLE					NO CUMPLE					

	LOTE	F.V.	C/NC
	07	27 DIC 26	C
	101	21 DIC 26	C
	007 26	4 DIC 26	C

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	N.A.		Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Bernarda Herrera Bautista
Firma del interventor		Firma	Bernarda Herrera B.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	19	**FECHA DE LA VISITA**	11/05/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	CRA 10A PEATONAL 1A -35
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR			**SEDE EDUCATIVA**	VILLANUEVA

ALMACENAMIENTO



ENTREGA A BENEFICIARIOS

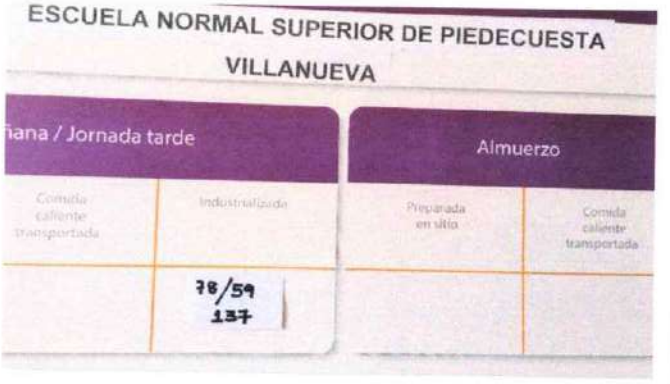


GRAMAJE



FICHA DE VISIBILIDAD





Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pedagogía PTE · Alimentos Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	MAYO		
INSTITUCIÓN:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA			**SEDE EDUCATIVA:**	VILLANUEVA		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RI	**COBERTURA:**	139

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
DESINFECTANTE HIPOCLORITO	1000 ml	1	✓	C
JABON EN POLVO	500 g	1	✓	C
BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE	U	1	✓	C
BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE	U	1	✓	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	✓	C
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	3	✓	C
TAPABOCAS	U	0		

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Bernarda Herrera Bautista.	**NOMBRE COMPLETO:**
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Anny Martinez	
CARGO: Docente	
FIRMA: Anny Martinez	

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Villanueva

MES DE: Mayo

ITEM	SEMANA DEL: 04-07	SEMANA DEL: 11-15	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						CLORO (ml) x 1L de agua	TIEMPO (min)
Pisos , Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X X X X	X				10 ml, mesas 5 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	X X	X				10 ml	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X					10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento	X					10 ml	15
Paredes						10 ml	15
Techos						10 ml	15
Ventanas y puertas						10 ml	15
Manos	X X X X	X				alcohol al 70% (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X		X																					
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR					DISPOSICION PARA ANIMALES					OTRAS:																
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X		X																					
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)	X	X	X	X		X																					
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS:																

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
presencia física de animales	No	No	No	No	No																						
excrementos y olor a orina de roedores	No	No	No	No	No																						
muebles, alimentos y elementos roidos	No	No	No	No	No																						
resto de cucarachas en el piso y equipos	No	No	No	No	No																						
ruido y chillido de animales en el dia	No	No	No	No	No																						
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	No	No	No	No	No																						

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Bernarda H.				
Supervisado Por					

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Colegio Holanda Sede Primaria	Área	Urbana	—	Rural	X	Fecha Visita	11/05/26	
Dirección	Vereda Holanda	Horario de entrega	11:30 am				Hora inicio	08:00 am	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	12:30 Pm	
		No. de Beneficiarios según cobertura	147				No. De beneficiarios atendidos	147	

Reporta casos de atención prioritaria	SI	—	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A					
No de visita	2	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	—	Visita SPQR/CAP	—	Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM	—	ALMUERZO X
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Emilse Jaimes Manipuladora de Alimentos			Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arevalo Díaz						
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?								SI	X	NO	—

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2		2	Se evidencia (2) manipuladoras de alimentos en sitio.
De 151 a 300 raciones	3			
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencia techo y Pared del area de preparacion de alimentos manchados, se requiere mantenimiento de Pintura
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos para Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa Materia Prima no conforme.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	Fecha: 15/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No Aplica analisis de cloro Porque en el Proceso de hervido del agua se pierde el cloro residual

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	Fecha: 15/01/26.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla ant insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa vehiculo
60	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 prácticas de manufactura.	N.O	No se observa vehiculo
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observa vehiculo
62	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	No se observa vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 06/05/25 cumplimiento: 95.5%
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos para Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A.	No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables en la sede educativa este periodo.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica de interventoria al servicio de alimentacion escolar y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se aplica encuesta a la docente encargada, y a los estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Nel Arevalo D.	NOMBRE	Emilce Jaimes R	NOMBRE	Yudy Smith Carvajal
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	37543176	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Emilce Jaimes R	FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	11/05/26.	Hora inicio	08:00 am
Institución Educativa	Colegio Agroecologico Holanda			Sede Educativa	Colegio Agroecologico Holanda Sede Primaria.			Hora de terminación	12:30 Pm
Dirección	Vereda Holanda			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Ranger			Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios	SI X	NO –	NA –
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26			Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización	SI X	NO –	NA –

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico	carne en bistec	38	35	40	38	35	C	35	38	36	36	35	C	41	40	43	41	40	C													
Leguminosa																															
Cereal	Arroz con zanahoria	58	55	61	58	55	C	73	75	71	73	70	C	95	93	98	95	90	C													
Tubérculo	Papa frita	29	27	32	29	24	C	38	43	41	41	36	C	49	52	46	49	36	C													
Verdura	Ensalada nube	53	57	55	55	50	C	63	67	69	66	60	C	65	68	71	68	65	C													
Jugo	Guayaba con Leche.	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C													
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200						200			
D. del Cereal						40						50						70						100						100			
Dulces						15						15						20						25						25			
Fruta																																	
				CUMPLE	5					CUMPLE	5					CUMPLE	5					CUMPLE						CUMPLE				
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE						NO CUMPLE				

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje, y se evidencia intercambio Autorizado, Se entrega Papa por yuca en menú 16

Se realizaron cambios en el menú?	SI	–	NO	X	N.A.	–	Especifique en cuales preparaciones: No se realizaron cambios en el menú.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	–	NO	–	N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arévalo Díaz	Manipulador	Emilce Jaimes R
Firma del interventor		Firma	Emilce Jaime R

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA									
Fecha de la visita:	11/05/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	C. Holanda Primaria	No Servicios	147		—	—	X

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Carne en Bistec, Arroz con zanahoria, Papa frita, cuajada nube, y Jugo de Guayaba con leche.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa	Asociacion P. Productors. S	N.A	N. A	Kg	N.A	10800	21530	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Sao Pablo	27/04/26	27/Abril/2027	g	N.A	5565	22.500	0	C	C	C	C
Durazno	Asociacion P. Productors.S	N.A	N.A	kg	N.A	860	860	0	C	C	C	C
Pulpa de Guayaba	Neo fruf	06/04/26	oct/2027	Kg	-1.4°c	8820	8820	0	C	C	C	C
Pulpa de Naranja	Neo fruf	06/04/26	Oct/2027	Kg	-1.2°c	460	9280	0	C	C	C	C
Ajo	Asociacion P Productors.S	N.A	N.A	kg	N.A	150	390	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Asociacion P Productors.S	N.A	N.A	kg	N.A	1190	4980	0	C	C	C	C
Cebolla junca	Asociacion P Productors.S	N.A	N.A	kg	N.A	370	4780	0	C	C	C	C
Lechuga	Asociacion P. Productors.S	N.A	N.A	kg	N.A	4010	4010	0	C	C	C	C
Pimenton	Asociacion P. Productors.S	N.A	N.A	Kg	N.A	1330	1330	0	C	C	C	C
Tomate	Asociacion P. Productors.S	N.A	N.A	Kg	N.A	3580	13310	0	C	C	C	C
Zanahoria	Asociacion P Productors.S	N.A	N.A	Kg	N.A	3450	11470	0	C	C	C	C
leche en polvo	Induleche	1J140426	14/Abr/2027	g	N.A	1911	4180	0	C	C	C	C
Carne de res	Butcher shop	7260504	05/06/2026	Kg	1.9°c	7920	7920	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	07/04/26	07/04/2027	CC	N.A	1860	8000	0	C	C	C	C
Azucar	JR	27/04/26	27/Abr/2027	g	N.A	1325	4000	0	C	C	C	C
Pimienta	Doña Julica.	27/04/26	27/04/2027	g	N.A	14.7	44.1	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	Emilce Jaime L.	
	Nombre: Emilce Jaime L.	Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz
	Documento: 37543176	Documento: 1098676574.
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	11/05/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda				—	—	X
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	C. Holanda Primaria.	No Servicios	147				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Carne en Bistec, Arroz con zanahoria, Papa frita, ensalada Nobe, y Jugo de Guayaba con leche

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Sal	Unisal	04 26	No registra	G	N.A	440	2000	0	C	C	C	C
Tomillo	Doña Julia	27/04/26	27/04/2027	G	N.A	14.7	58.8	0	C	C	C	C
vinagre.	Regis	17/03/2026	17/03/2031.	ML	N.A	145	500	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	Emilia James R.	
	Nombre: Emilia James R.	Nombre: Pedro Rel Arévalo Diaz
	Documento: 37545176	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo.

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	
FECHA DE LA VISITA	11/05/26	**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA			**COBERTURA**	147
INSTITUCION EDUCATIVA	Colegio Agroecologico Holanda		**SEDE**	Colegio Agroecologico Holanda Primaria			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO	Jugo de Guayaba con leche	9	9	8	8	8	9	9	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Carne en Bistec	8	9	8	9	9	9	9	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Arroz con zanahoria	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	VERDURA	Ensalada nube.	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	cumple

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en prueba organoleptica

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Pedro Abel Arevalo Díaz
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	16	**FECHA DE LA VISITA**	11/05/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA HOLANDA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA			**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO HOLANDA PRIMARIA

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR

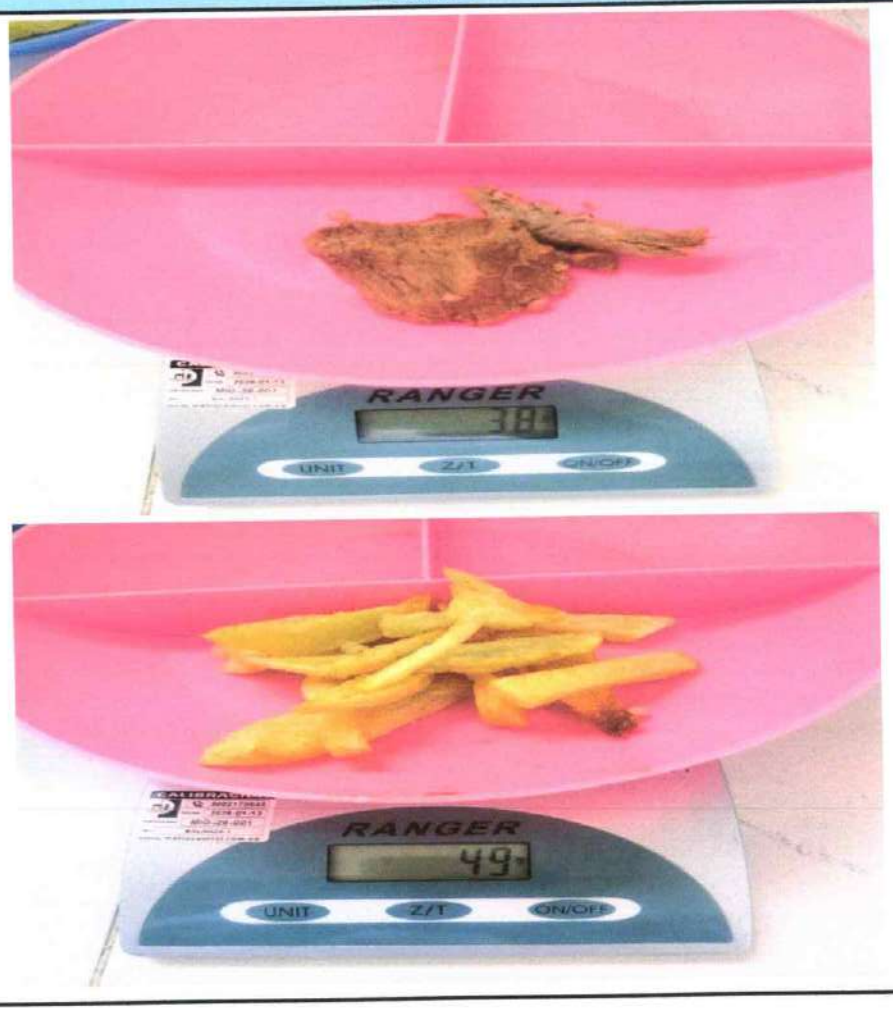


HAVERHILL | Alimentos Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	16	**FECHA DE LA VISITA**	11-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA HOLANDA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA			**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO HOLANDA PRIMARIA

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Hdarda Primaria

MES DE: Mayo.

ITEM	SEMANA DEL: 4 AL 8	SEMANA DEL: 11 AL 15	SEMANA DEL: AL	SEMANA DEL: AL	SEMANA DEL: AL	Desinfeccion y Tiempo	
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	Cantidad (ml o cc de agua)	Tiempo (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
alimentos	Y Y Y F	X				1	5
Mejana y utensilios	Y Y Y Y	X				4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	Y Y Y Y	X				10	15
Licuadora,termometro, manejo utilizado,gramera	Y Y Y Y	X				10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuan los residuos)	Y Y Y Y	X NO clases				20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X NO clases					10	15
nevera, estufa	Y Y X	X				10	15
Baños y tanque de almacenmiento	Y					20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	Y Y	NO clases				20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	Y Y Y Y	X				4	15
Manos	Y Y Y Y	X					
Producto Detergente Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS	SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)		Y Y Y X Y X					
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X	DISPOSICION PARA ANIMALES : X	OTRAS:				
No utilizables (bolsa negra)		Y Y Y Y X					
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR						
Reciclaje (ajustado al residuo)		Y X X					
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA				
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)		X					
disposicion final Quien recoje el aceite	Diego FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA		

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retire el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales		NO NO NO NO					
excremento y olor a orina de roedores		NO NO NO NO					
muebles, alimentos y elementos roidos		NO NO NO NO					
resto de cucarachas en el piso y equipos		NO NO NO NO					
ruido y chillido de animales en el dia		NO NO NO NO					
restos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas		NO NO NO NO					

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Emilce.	Emilce				
Supervisado Por	Ana Gomez					

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Holanda Primario.

Mes: Mayo.

Parametro	Analisis Organoléptico																									
	Semana 1 4 - 8					Semana 2 11 - 15					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	No clase	1																			
Sabor	1	1	1	1	No clase	1																			

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis Fisico -quimico																									
Cloro libre residual (0.3-2ppm)																										

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES: Ninguna, No clase el 8 de mayo.

Realizado Por: Emilce Jaimes

Cargo: Manipuladora.

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pedagogía · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova					PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			CONTRATO:	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	MUNICIPIO:	PIEDECUESTA	MES:	MAYO		
INSTITUCIÓN:	COLEGIO HOLANDA		SEDE EDUCATIVA:	COLEGIO HOLANDA PRIMARIA			
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026		TIPO COMPLEMENTO:	RPS	COBERTURA:	146	

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	20	20	C
ESPONJA PLASTICA	U	4	4	C
ESPONJA VERDE	U	4	4	C
JABON DE LOZA	350 g	8	8	C
JABON EN POLVO	500 g	5	5	C
HIPOCLORITO	1000 ml	3	3	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	2	2	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	C
PAPEL HIGIENICO	U	2	2	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	2	2	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	52	52	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Emilce Jaimes R.	NOMBRE COMPLETO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Transportador
FIRMA: Emilce Jaimes R.	FIRMA:
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Yudy Smith Carvajal P	
CARGO: Docente.	
FIRMA: Yudy cp	

Powered by CamScanner

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

Institución educativa	Instituto Luis Carlos Galan Sarmiento.	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Municipio	PIEDECUESTA
Nombre sede	Centro Educativo Integrado Alfa y Omega	Área	Urbana X	Rural	
Dirección	Cra 10 24 D-40	Fecha Visita	11-05-2026	Hora de inicio	7:00 am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	Hora de terminación	10:00 am
Hora de consumo	8:00 am	Hora de entrega publicada	8:00 am	No. De beneficiarios por cobertura	426
No. De beneficiarios atendidos	273				
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		
No. de Visita	3	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	Visita SPQR
Nombre de quien atiende la visita:	Noelia Patricia Sierra	Nombre del interventor de campo	RENSO REYES GÓMEZ		
Cargo	Manipuladora de Alimentos				

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy Bueno			

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 49 raciones	1 CAE - 1 si se requiere	No. de Manipuladoras en el sitio	Observaciones: se evidencian dos (2) manipuladoras de alimentos en sitio, de entregan 273 complemento jornada am y 153 jornada pm
De 50 a 150 raciones	1		
De 151 a 400 raciones	2	2	
De 401 a 600 raciones	3		
De 601a 1000 raciones	4		
De 1001 a 1500 raciones	5		
De 1501 a 2500 raciones	6		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Cumple
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	Cumple
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	Cumple
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	Cumple
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	Cumple

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajas grado alimentos o canastillas limpias), limpias y en buen estado.	1	
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	1	
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.	1	
4	Se encuentra en la sede el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y normatividad de rotulado nutricional	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

HAVERHILL Educación · Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado).	1	
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	1	
10	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL DE CUMPLIMIENTO DE MENUS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
11	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE.	1	
12	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
13	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos.	1	
14	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
16	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	1	
17	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección.	1	
18	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
19	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
20	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
21	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
22	Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa.	1	
23	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
24	La sede cuenta con un lugar de suministro de agua para el uso por parte del manipulador de alimentos para actividades de limpieza y desinfección según se requiera.	1	

HAVERHILL Educación | Alimentos para Aprender

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
25	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
26	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
27	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
28	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
29	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.	No se evidencian vehículos durante la visita
30	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
31	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 prácticas de manufactura.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
32	Los productos se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
33	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos 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.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.	PORCENTAJE	N.A

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
34	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
35	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB	1	
36	Se encuentra el formato de suplencias o repitencias en la carpeta respectiva.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VIII. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR y folleto de la herramienta pa-estar al día de la UAPA	1	
38	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede	N.A.	El CES Alfa y Omega no se encuentra incluido en el cronograma de la estrategia de hábitos saludables.
39	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
40	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

HAVERHILL Educación | Alimentos para Aprender

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES

De evidencia cumplimiento del 100% de los items evaluados obteniendo una calificación "Muy Bueno"

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguno

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	**NOMBRE**	Nerolis Patricia S.	**NOMBRE**	Daixy Peinado
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO	**CÉDULA**	63469002 B/b.	**CARGO**	Docente
FIRMA		**FIRMA**		**FIRMA**	

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	11-05-2026	Hora inicio	7:00 am
Institución Educativa	Instituto Luis Carlos Galan Sarmiento			Sede Educativa	Centro Educativo Integrado Alfa Y Omega			Hora de terminación	6:00 pm
Dirección	Cra 1w 24 0 - 40			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza	Marca: Ramyc Quality Tools		Número de menú programado	19		Se presentaron intercambios	SI		NO X		NA
	Fecha de última calibración: 13-01-2026		Número de menú entregado	19		Presentaron soporte de autorización	SI		NO		NA X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																													LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo	Leche Sabor Vainilla	221	214	216	217	200	C	24	209	217	213,3	200	C	206	215	215	211,3	200	C					200				200		07	2MAR 26	C
D. del Cereal	Galleta Sabor A naranja	42	41	41	41,3	40	C	51	52	52	51,6	50	C	71	72	72	71,6	70	C					100				100		101	04/06 2026	C
Dulces	Rocadillo Incolor	20	22	22	21,3	15	C	23	20	21	21,3	15	C	23	22	22	22,3	20	C					25				25		007-26	18-06-26	C
Fruta																															
					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE	3					CUMPLE					CUMPLE			
					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0					NO CUMPLE					NO CUMPLE			

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	N.A.		Especifique en cuales preparaciones: No se realiza cambios al menú.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	RENSO REYES GÓMEZ	Manipulador	Nerlis Patricia Siem T
						Firma del interventor		Firma	

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Alimentos Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	19	**FECHA DE LA VISITA**	11/05/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	CRA 1W 24D-40
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			**SEDE EDUCATIVA**	CENTRO EDUCATIVO INTEGRADO ALFA Y OMEGA

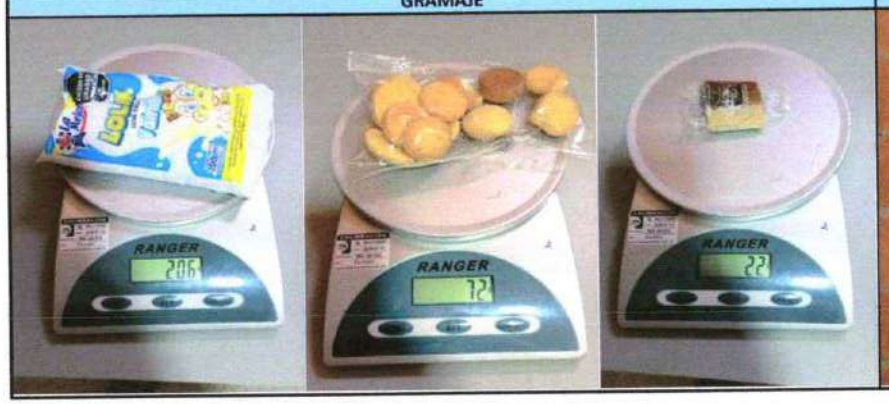
ALMACENAMIENTO



ENTREGA A BENEFICIARIOS



GRAMAJE



FICHA DE VISIBILIDAD



UT P'edecuesta INNOVA

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PIEDECUESTA 2025

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Luis Carlos Galan Sarmiento - Sede B

MES DE: MAYO

ITEM	SEMANA DEL: 4 - 7					SEMANA DEL: 11 - 15					SEMANA DEL:					SEMANA DEL					SEMANA DEL					Desinfección y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
Pisos, Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X	X	X	X	X	X																				10 ml, mesas 5 ml	15
Canecas Basura o (cada vez que se retire la bolsa)	X					X																				10 ml	15
Canastillas y Escobas, elementos de aseo				X																						10 ml	15
Baños y tanque de almacenmiento																										10 ml	15
Paredes						X																				10 ml	15
Techos				X																						10 ml	15
Ventanas y puertas				X																						10 ml	15
Manos	X	X	X	X	X	X																				alcohol al 70% (marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																										OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)	X			X	X	X																				
Disposicion Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR					DISPOSICION PARA ANIMALES										OTRAS:										
No Utilizables (bolsa negra)			X																							
Disposicion Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)					X																					
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR X					RECICLA										OTRAS:										

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																										OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia física de animales	X					X																				
excrementos y olor a orina de roedores	X					X																				
muebles, alimentos y elementos rotos	X					X																				
restos de cucarachas en el piso y equipos	X					X																				
ruidos y chillido de animales en el dia	X					X																				
rastros en guardaescobas(brillante s) tratamiento de plagas	X					X																				

Marcar como (D) Observado y (ND) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA

Realizado	Nevka Diaz	Nevka Diaz
Supervisado Psd		

Powered by CamScanner

250

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pedagogía · Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				**CONTRATO:**	CO1.PCONTR.8620132	
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA		**MES:**	MAYO	
INSTITUCIÓN:	INSTITUTO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			**SEDE EDUCATIVA:**	CENTRO EDUCATIVO INTEGRA. ALFA Y OMEGA		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RI	**COBERTURA:**	421

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN
DESINFECTANTE HIPOCLORITO	1000 ml	2	2	Ninguna
JABON EN POLVO	500 g	2	2	Ninguna
BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE	U	2	2	Ninguna
BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE	U	2	2	Ninguna
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	2	2	Ninguna
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	3	3	Ninguna
TAPABOCAS	U	0	0	Ninguna

OBSERVACIONES:
Todo en perfecto estado.- (cumple)

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Nerolis Patricia Sierra Zambrano	**NOMBRE COMPLETO:**
CARGO: Manipuladora de alimentos	**CARGO:** Transportador
FIRMA:	**FIRMA:**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Martha Isabel Montañez Ruedy	
CARGO: Aux. Advo.	
FIRMA: Martha Montañez	

Powered by CamScanner

251

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Instituto Promoción Social			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	Escuela Rural Guatiguara Alto		Área	Urbana		Rural	x	Fecha Visita	12-05-26
Dirección	Vereda Guatiguara Alto		Horario de entrega	9:00 a.m				Hora inicio	6:30 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	10:30 a.m
			No. de Beneficiarios según cobertura	45				No. De beneficiarios atendidos	45
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A			
No de visita	2	Visita técnica	x	Seguimiento posible caso de ETA	/	Visita SPQR/CAP	/	Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM / ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Claudia Rincón - Manipuladora			Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez				
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?							SI	x	NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable	De 85 a 94% Bueno	De 95 a 100% Muy Bueno			

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
De 76 a 150 raciones	2			Se evidencia una manipuladora de alimentos
De 151 a 300 raciones	3		1	
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	Algunas paredes no cuentan con las baldosas; el piso requiere mantenimiento
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa materia prima no conforme

HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	\
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	30-01-2026
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	El agua se hierve y por ende no se realiza verificación de cloro
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	\

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	\

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	20-01-2026
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa transporte
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa transporte
60	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 prácticas de manufactura.	N.O	No se observa transporte
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observa transporte
62	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	No se observa transporte

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 27-02-2026 Concepto: Favorable Porcentaje: 97.5%
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No aplica estrategia para esta sede durante este periodo.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
Durante la visita se evidencia cumplimiento al 100 % en todos los numerales evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Carlos Rodriguez	NOMBRE	Claudia Juliana Rivera	NOMBRE	YORETH AGUDELO
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	63501092	CARGO	DOCENTE
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	12-05-2026
Institución Educativa	Instituto Promoción Social	Sede Educativa	Escuela Rural Guatiguara Alto			Hora inicio	6:30 a.m
Dirección	Vereda Guatiguara Alto	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			Hora de terminación	10:30 a.m
Balanza: Marca	Ranger	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios	SI x	NO	NA
Balanza: Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	SI x	NO	NA

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo	Cremosito de mango	200	200	200	200	200	C	200	210	210	200	200	C	210	200	200	203	200	C												
Proteico																															
Cereal Acompañante	Arepa asada con queso	54	52	56	54	30	C	69	67	71	69	40	C	77	75	79	77	70	C												
Fruta	Pera	88	87	89	88	80	C	118	116	120	118	110	C	114	116	118	116	110	C												
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200					200					200				200				200								
D. del Cereal						40					50					70				100				100								
Dulces						15					15					20				25				25								
Fruta																																
					CUMPLE	3				CUMPLE	3				CUMPLE	3				CUMPLE					CUMPLE								
					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE					NO CUMPLE								

OBSERVACIONES: Se presenta intercambio autorizado de fruta durazno por Pera

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	x	N.A.	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	x

Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE	100 %

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Claudia Juliana Rivera
Firma del interventor		Firma	

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	12-05-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA		COBERTURA	45
INSTITUCION EDUCATIVA	Instituto Promoción Social		SEDE	Escuela Rural Guatiguara Alto		
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio					

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Crema sitio de Mango	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Completa
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Arepa asada con queso	B	B	B	B	B	B	B	Aceptado	Completa
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	Carlos Eduardo Rodriguez
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1.Me disgusta extremadamente
2.Me disgusta mucho
3.Me disgusta moderadamente
4.Me disgusta levemente
5.No me gusta, ni me disgusta
6.Me gusta levemente
7.Me gusta moderadamente
8.Me gusta mucho
9.Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender | ICBF

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	12-03-2026	Institución educativa:	Instituto Provincia Social			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R Guatiguara Alto	No Servicios	45		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 17: Cremosito de mango; Arepa asada con queso; Pera

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de Maiz	La Nieve	250326	25 Mar 27	g	AMB	2190	2500	0	C	C	C	C
Pera	Asociación Productores	N.A	N.A	Kg	AMB	5.4	6	0	C	C	C	C
Pulpa de mango	New Fruit	060426	Oct 27	kg	2.2 °C	1.8	2	0	C	C	C	C
Ahuyama	Asociación Productores	N.A	N.A	kg	AMB	0.55	1	0	C	C	C	C
Leche en Polvo	Indulecha	13 140426	14 Abr 27	g	AMB	500	760	0	C	C	C	C
Queso	Villa Aurora	280426	120626	kg	2.3 °C	0,32	0,38	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	2704 2026	27 02 2027	ml	AMB	345	750	0	C	C	C	C
Azucar	TR	28 04 2026	28 04 2027	g	AMB	220	500	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0426	N.A	g	AMB	40	100	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Claudia Juliana Rivera Fuente	
Nombre: Claudia Juliana Rivera Fuente	Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez
Documento: 1193501092	Documento: 88033408
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Interventor de Campo

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	12-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	VEREDA GUATIGUARA ALTO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO PROMOCION SOCIAL			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



HAVERHILL

Alimentos para Aprender

Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	12-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA GUATIGUARA ALTO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO PROMOCION SOCIAL		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD





UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Promocion Social Quebrada Alto

MES DE: Mayo

ITEM	SEMANA DEL: 4 AL 8					SEMANA DEL: 11 AL 15					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	CLORO [ml] x Lt de agua	TIEMPO [min]
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
alimentos	X	X	X	X		X	X																			1	5
Mejane y utensilios	X	X	X	X		X	X																			4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X	X	X	X		X	X																			10	15
Ucuadora, termometro, menaje utilizado, grameras	X	X	X	X		X	X																			10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X	X		X	X																			20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo	X					X																				10	15
nevera, estufa	X					X																				10	15
Baños y tanque de almacenmiento	X					X																				20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas	X																									20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X	X		X	X																			4	15
Manos	X	X	X	X		X	X																				
Producto Quimico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X		X	X																			
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:															
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X		X	X																			
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																									
Reciclaje (ajustado al residuo)	X			X																						
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA															
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X																									
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA		FIRMA			FIRMA			FIRMA			FIRMA			FIRMA											

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	OBSERVACIONES
presencia fisica de animales	NO					NO																				
excremento y olor a orina de roedores	NO					NO																				
muebles, alimentos y elementos roidos	NO					NO																				
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO					NO																				
ruido y chillido de animales en el dia	NO					NO																				
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO					NO																				

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado							
Supervisado Por							

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Promoción Social Guatiguara Alto

Mes: Mayo

Parametro	Analisis Organoléptico																									
	Semana 1 (4 - 8)					Semana 2 (11 - 15)					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	✓	✓	✓	✓		✓	1																		
Sabor	✓	✓	✓	✓		✓	1																		

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis Fisico -quimico
Cloro libre residual (0.3-2ppm)	

***Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.**

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Claudia Juliana Rivera Fuentes

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución por el Pte · Alimentos Aprender · UT Piedecuesta Innova	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	MAYO		
INSTITUCIÓN:	INSTITUTO DE PROMOCION SOCIAL			**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	44

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	15	15	C
ESPONJA PLASTICA	U	2	2	C
ESPONJA VERDE	U	2	2	C
JABON DE LOZA	350 g	3	3	C
JABON EN POLVO	500 g	2	2	C
HIPOCLORITO	1000 ml	1	1	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	1	1	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	2	2	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	2	2	C
PAPEL HIGIENICO	U	1	1	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	1	1	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Claudia Juliana Rivera F.	**NOMBRE COMPLETO:** Yerson Parra
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador Transportador
FIRMA:	**FIRMA:**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Edwin Alonso Jaimes Gómez	
CARGO: Coordinador	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Aprendamos a Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa	C.Agroecologico Holanda Bachiller	Área	Urbana	—	Rural	X	Fecha Visita	12/05/26	
Dirección	Vereda Holanda	Horario de entrega	01:15 - 01:40 Pm				Hora inicio	08:00am	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	01:30pm	
		No. de Beneficiarios según cobertura	280				No. De beneficiarios atendidos	280	

Reporta casos de atención prioritaria	SI	—	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A					
No de visita	3	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	—	Visita SPQR/CAP	—	Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM	—	ALMUERZO X
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Milena Mendoza Suarez Manipuladora de Alimentos			Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arévalo Diaz						
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?								SI	X	NO	—

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1
De 76 a 150 raciones	2
De 151 a 300 raciones	3
De 301 a 500 raciones	4
De 501 a 750 raciones	5
De 751 a 1000 raciones	6
De 1001 a 1500 raciones	7

Según Pliego de condiciones contractual

Número de manipuladoras en el sitio: 3

Observaciones: Se evidencia (3) manipuladoras de alimentos en sitio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	cumple.
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	se evidencia techo del area de almacenamiento alto, se dificulta la limpieza y desinfeccion, y se observa lampara sucia con malla, falta de limpieza y desinfeccion
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa Materia Prima no conforme.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL	Educación	Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	fecha: 15/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No aplica analisis de cloro, porque en el hervido del agua se pierde el cloro residual.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

HAVERHILL Educación Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	Fecha: 15/01/26.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa vehiculo
60	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 prácticas de manufactura.	N.O	No se observa Vehiculo
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observa vehiculo
62	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	No se observa Vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha: 07/05/26 cumplimiento: 95.5%
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No aplica estrategia de habitos saludables para la institucion este periodo.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de interventoria y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se aplica encuesta al Sr Rector, y a los estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Del Arcangelo D.	NOMBRE	Milena Mendoza S	NOMBRE	Orlando Camacho P.
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	23978569	CARGO	Rector
FIRMA		FIRMA	Milena	FIRMA	

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	12/05/26
Institución Educativa	Colegio Agroecologico Holanda	Sede Educativa	Colegio Agroecologico Holanda sede Bachiller.			Hora inicio	08:00 am
Dirección	Vereda Holanda	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			Hora de terminación	01:30 Pm
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios	SI — NO X NA —	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	SI — NO — NA X		

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico	Pechuga desmechada																			53	55	50	53	50	C	57	60	59	59	55	C
Leguminosa																															
Cereal	Arroz con Verduras																			136	129	133	133	125	C	147	143	141	149	140	C
Tubérculo	Papa Enchaquetada																			66	62	70	66	60	C	103	109	107	109	100	C
Verdura	Ensalada Primavera																			79	72	76	76	70	C	92	95	99	95	90	C
Jugo	Jugo de mora con leche																			200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																															
Lácteo					200				200				200				200						200						200		
D. del Cereal					40				50				70				100						100						100		
Dulces					15				15				20				25						25						25		
Fruta																															
				CUMPLE						CUMPLE				CUMPLE				CUMPLE	5				CUMPLE	5				CUMPLE	5		
				NO CUMPLE						NO CUMPLE				NO CUMPLE				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE	0		

LOTE	F.V.	C/NC

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje.

Se realizaron cambios en el menú?	SI	—	NO	X	N.A.	—	Especifique en cuales preparaciones: No se realizaron cambios en el menú
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	—	NO	—	N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE REAL	PORCENTAJE
10	10	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arévalo Díaz	Manipulador	Milena Mendoza Suarez
Firma del interventor		Firma	Milena

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	12/05/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	C. Holanda Bachiller	No Servicios	280		—	—	X

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Pechuga desmechada, Arroz con verduras, Papa enchaquetada, ensalada Primavera, y Jugo de mora con leche.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	28820	28820	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Sao Pablo	27/04/26	27/Abril/2027	g	N.A	17020	51060	0	C	C	C	C
Pulpa de Mango	Neo frut	06/04/26	oct/2027	Kg	-1.6°C	880	880	0	C	C	C	C
Pulpa de Mora	Neo frut	06/04/26	oct/2027	Kg	-1.9°C	16800	16800	0	C	C	C	C
Ajo	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	290	440	0	C	C	C	C
cebolla caberona	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	1860	9400	0	C	C	C	C
cebolla Junca	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	4570	8770	0	C	C	C	C
Habichuela	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	930	930	0	C	C	C	C
Pepino	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	7470	15920	0	C	C	C	C
Tomate	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	11150	24210	0	C	C	C	C
zanahoria	Asociacion P Productores.S	N.A	N.A	Kg	N.A	9110	20350	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Induleche	IJ140426	14/Abr/2027	g	N.A	4199	4758	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Mac pollo	3002252239	27/Ago/2026	Kg	2.2°C	28450	62470	0	C	C	C	C
Arveja Seca	Maritza	08643	Ago/2027	g	N.A	915	1000	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	07/04/26	07/02/2027	CC	N.A	4910	14730	0	C	C	C	C
Azucar	JR	27/04/26	27/Abr/2027	g	N.A	3080	6160	0	C	C	C	C
Paprika	Doña Julia	06/04/26	06/04/2028	g	N.A	28	56	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna	Milena	
	Nombre: Milena Madera Suarez	Nombre: Pedro Nel Arévalo Diaz
	Documento: 28224869	Documento: 1098676579
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	12/05/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda				—	—	X
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	C. Holanda Bachiller	No Servicios	280				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Pechuga desmechada, Arroz con verduras, Papa enchaquetada, ensalada Primavera, y Jugo de mora con leche.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Pimienta	Doña Julia	27/09/26	27/09/2027	g	N.A	28	56	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	04 26	No Registra	g	N.A	840	2520	0	C	C	C	C
Tomillo	Doña Julia	27/09/26	27/09/2027	g	N.A	56	94	0	C	C	C	C
Vinagre	Regis.	17/03/26	17/03/2031	ML	N.A	280	500	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.		
	Nombre: Milena Maydola Suarez	Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz
	Documento: 27924569	Documento: 1098676574
	Cargo: Manipuladora	Cargo: Interventor de campo.

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	12/05/26	**MUNICIPIO**		PIEDECUESTA		**COBERTURA**	280
INSTITUCION EDUCATIVA	Colegio Agroecologico Holanda		**SEDE**	Colegio Agroecologico Holanda sede Bachiller			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio						

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO	Jugo de mora con leche	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Pechuga desmechada	9	9	9	9	9	9	9	Aceptado	cumple
	CEREAL	Arroz con verduras	9	9	8	9	9	9	9	Aceptado	cumple
	VERDURA	Ensalada Primavera.	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	cumple

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento en prueba organoleptica

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo Díaz
CARGO	Interventor de Campo
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	12/05/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA HOLANDA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA		**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO HOLANDA BACHILLER	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	12-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	VEREDA HOLANDA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA		**SEDE EDUCATIVA**	COLEGIO HOLANDA BACHILLER	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD


PAE
Programa de Alimentación Escolar

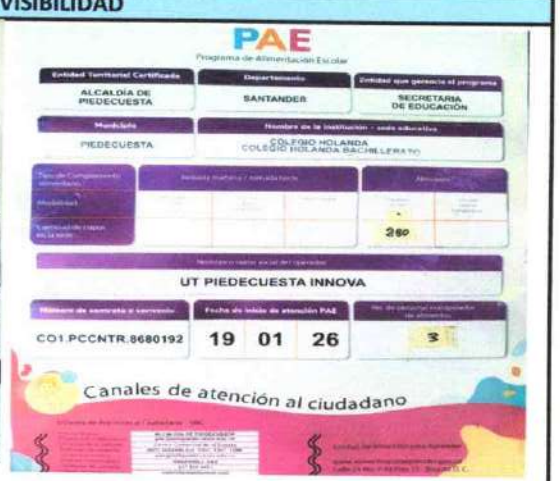
Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gerencia el programa
ALCALDÍA DE PIEDECUESTA	SANTANDER	SECRETARIA DE EDUCACIÓN

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
PIEDECUESTA	COLEGIO HOLANDA COLEGIO HOLANDA BACHILLERATO

Tipo de Complemento alimentario	Jornada mañana / jornada tarde	Almuerzo
Modalidad		
Cantidad de cupos en la sede		280

Nombre o razón social del operador: UT PIEDECUESTA INNOVA

Número de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE	No. de personal manipulador de alimentos
CO1.PCCNTR.8680192	19 01 26	3


PAE
Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gerencia el programa
ALCALDÍA DE PIEDECUESTA	SANTANDER	SECRETARIA DE EDUCACIÓN

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
PIEDECUESTA	COLEGIO HOLANDA COLEGIO HOLANDA BACHILLERATO

Tipo de Complemento alimentario	Jornada mañana / jornada tarde	Almuerzo
Modalidad		
Cantidad de cupos en la sede		280

Nombre o razón social del operador: UT PIEDECUESTA INNOVA

Número de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE	No. de personal manipulador de alimentos
CO1.PCCNTR.8680192	19 01 26	3

Canales de atención al ciudadano

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Colegio Holanda Bachillerato

MES DE: Mayo

ITEM	SEMANA DEL: 4 AL 8					SEMANA DEL: 11 AL 15					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											
alimentos	X	X	X	X		X	X																			1	5
Mejane y utensilios	X	X	X	X		X	X																			4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento	X	X	X	X		X	X																			10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras	X	X	X	X		X	X																			10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X	X		X	X																			20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo				X																						10	15
nevera, estufa	X	X	X	X		X	X																			10	15
Baños y tanque de almacenmiento		X																								20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																										20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X	X		X	X																			4	15
Manos	X	X	X	X		X	X																				
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X		X	X																				
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:																
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X		X	X																				
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR X																										
Reciclaje (ajustado al residuo)	X	X	X	X		X	X																				
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR X					RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA																
Residuos liquido (Aceite vegètal quemado o usado)				X																							
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA		FIRMA			FIRMA					FIRMA					FIRMA											

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
presencia fisica de animales	no	no	no	no		no	no																				
excremento y olor a orina de roedores	no	no	no	no		no	no																				
muebles, alimentos y elementos roidos	no	no	no	no		no	no																				
resto de cucarachas en el piso y equipos	no	no	no	no		no	no																				
ruido y chillido de animales en el dia	no	no	no	no		no	no																				
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	no	no	no	no		no	no																				

Marcar como (Q) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Milena	Milena				
Supervisado Por						

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Colegio Holanda Bachillerato

Mes: Mayo

Parametro	Analisis Organoléptico																									
	Semana 1 4 - 8					Semana 2 11 - 14					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1																		
Sabor	1	1	1	1	1	1	1																		

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis Fisico -quimico																									
Cloro libre residual (0.3-2ppm)																										

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Milena Hurtado Suarez

Cargo: Manipuladoras

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Jornada Pedagógica Nacional · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA	**MES:**	MAYO		
INSTITUCIÓN:	COLEGIO HOLANDA			**SEDE EDUCATIVA:**	COLEGIO HOLANDA BACHILLERATO		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			**TIPO COMPLEMENTO:**	RPS	**COBERTURA:**	280

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	20	20	C
ESPONJA PLASTICA	U	6	6	C
ESPONJA VERDE	U	6	6	C
JABON DE LOZA	350 g	14	14	C
JABON EN POLVO	500 g	12	12	C
HIPOCLORITO	1000 ml	5	5	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	5	5	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	3	3	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	3	3	C
PAPEL HIGIENICO	U	5	5	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	5	5	C
BRILLO	U	1	1	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	52	52	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Milena Hinadova Suarez	**NOMBRE COMPLETO:**
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Milena	**FIRMA:**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Alast Garcia Rincon	
CARGO: Aux Administrativo	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Escuela Normal Superior			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Normal Superior	Área	Urbana X		Rural	Fecha Visita	12-05-2026
Dirección	Cll 5 # 15-60	Horario de entrega	12:45 pm			Hora inicio	10:15 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	2:15 p.m
		No. de Beneficiarios según cobertura	195			No. De beneficiarios atendidos	198

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No de visita	2	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM / ALMUERZO X
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Karen Juliana Hernandez H. Manipuladora de Alimentos			Nombre del interventor de campo	RENSO REYES GÓMEZ				
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?						SI	X	NO	

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones: Se evidencian tres (3) manipuladoras de alimento y una auxiliar durante la visita.
De 76 a 150 raciones	2			
De 151 a 300 raciones	3		13	
De 301 a 500 raciones	4			
De 501 a 750 raciones	5			
De 751 a 1000 raciones	6			
De 1001 a 1500 raciones	7			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	NC	Se observa techo demasiado alto y de teja zonalada de difícil limpieza.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. **Evaluable.**	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO.	No se evidencian materias primas no conformes durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

HAVERHILL	Educación	Alimentos para Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	No se evidencia ingreso de personal ajeno al comedor durante la visita.
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	15 de enero de 2026 realizado por Sanitizamos.
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
50	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	
51	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	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	15 de enero de 2026 por Sanitizamos.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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.	No se evidencian vehículos durante la visita.
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
60	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 prácticas de manufactura.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
62	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.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N. A.	PUNTAJE OBTENIDO	N. A.	PORCENTAJE	N.A.

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha última visita: 20-02-2026 % Cumplimiento: 95,5% Concepto: Favorable
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	La Escuela Normal Superior no se encuentra en el cronograma de actividades de la estrategia de hábitos saludables.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia Cumplimiento del 100% de los items evaluados obteniendo una Calificación "Muy Bueno"

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	Karen Hernandez	NOMBRE	Gloria Isabel Rico F
CARGO	91513973	CÉDULA	1005526178	CARGO	Enlace PAE E.N.S
FIRMA		FIRMA		FIRMA	Gloria Isabel Rico

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	12-05-2026	Hora inicio	10:15 am
Institución Educativa	Escuela Normal Superior			Sede Educativa	Escuela Normal Superior			Hora de terminación	2:15 pm
Dirección	Cll 5 # 15-60			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Rango Quality Todo	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios	SI		NO	X	NA	
Balanza – Fecha de última calibración	13-01-2026	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		NA	X

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico	Pechuga Desmechada																									66	56	55	59	55	C
Leguminosa																															
Cereal	Arroz con Verdura																									146	149	161	152	140	C
Tubérculo	Papa Encrocquetada																									133	125	143	133,6	100	C
Verdura	Ensalada Primavera																									96	92	95	94,3	90	C
Jugo	Jugo de mora con leche																									238	241	242	240,3	200	C
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200						200			
D. del Cereal						40						50						70						100						100			
Dulces						15						15						20						25						25			
Fruta																																	
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		5		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		0		

OBSERVACIONES: Se evidencia Cumplimiento

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	N.A.		Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						Nombre del interventor	RENSO REYES GÓMEZ	Manipulador	Karen Hernandez
PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE	100%	Firma del interventor		Firma	

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA								
Fecha de la visita:	12-05-2026	Institución educativa:	Escuela Normal Superior			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Escuela Normal Superior	No Servicios	195				X

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 17: Pechuga Dorada, arroz con verduras, papa encraqueta, ensalada primavera, jugo de mora con leche.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Papa	ASOPOPRI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	21,67	21,67	0	C	C	C	C
Arroz	Sao Pablo	270426	27 ABRIL 27	g	N.A.	12,285	12500	0	C	C	C	C
Pulpa de mango	Neofrut	060426	OCT 2027	Kg	N.A.	0,61	0,61	0	C	C	C	C
Pulpa de mora	Neofrut	060426	OCT 2027	Kg	N.A.	11,70	11,70	0	C	C	C	C
Ajo	ASOPOPRI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,21	0,21	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	ASOPOPRI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	2,05	2,05	0	C	C	C	C
Cebolla Junca	ASOPOPRI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	3,90	3,90	0	C	C	C	C
Habichuela	ASOPOPRI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	0,65	0,65	0	C	C	C	C
Pepino	ASOPOPRI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	5,20	5,20	0	C	C	C	C
Tomate	ASOPOPRI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	9,02	9,02	0	C	C	C	C
Zanahoria	ASOPOPRI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	8,03	8,03	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Indulecte	IJ140426	14 ABRIL 2027	g	N.A.	2926	3040	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Mac Pollo	L800126064	05 MAR 2027	Kg	4°C	23,40	23,40	0	C	C	C	C
Arveja seca	Bodega Bogota	08643	AGO 2027	g	N.A.	1560	2000	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	24/03/2026	24 01 2027	mL	N.A.	1855	2000	0	C	C	C	C
Azucar	DR	28/04/2026	28/04/2027	g	N.A.	2145	2500	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0426	Hongosta	g	N.A.	585	600	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia Cumplimiento.

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna		
	Nombre: Karen Hernandez	Nombre: RENSO REYES GÓMEZ
	Documento: 1005SC6178	Documento: 91513973
	Cargo: Manipuladora	Cargo: INTERVENTOR DE CAMPO

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA	12-05-2026	MUNICIPIO	PIEDECUESTA		COBERTURA	195
INSTITUCION EDUCATIVA	Escuela Normal Superior		SEDE	Escuela Normal Superior		
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio					

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO	Jugo de mora con Leche	8	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO	Pechuga desmechada	8	8	8	7	8	7	8	Aceptado	Cumple
	CEREAL	Arroz con verdura	7	8	8	8	8	8	8	Aceptado	Cumple
	VERDURA	Ensalada Primavera	9	8	8	8	8	7	8	Aceptado	Cumple

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia Cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

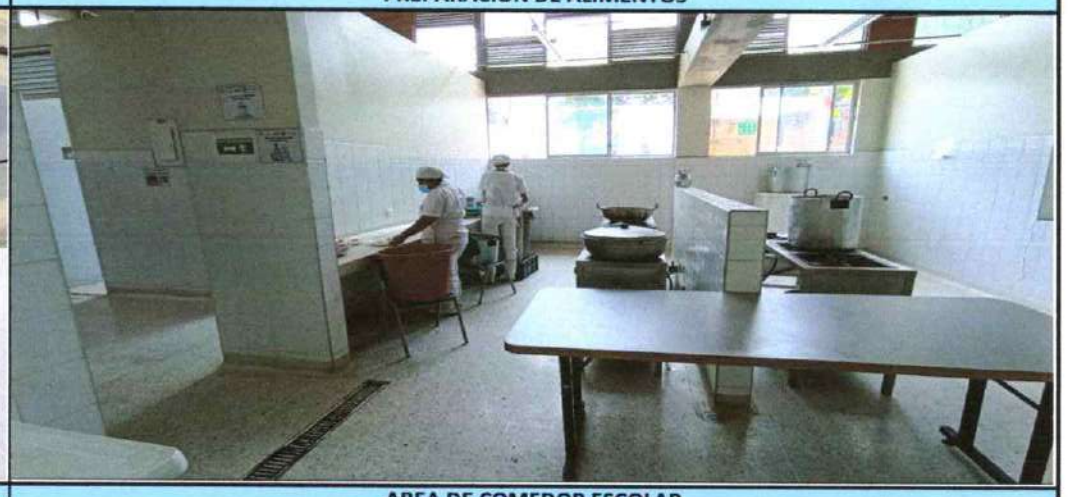
REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	12-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	CALLE 5 # 15-60	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



AREA DE COMEDOR ESCOLAR



HAVERHILL

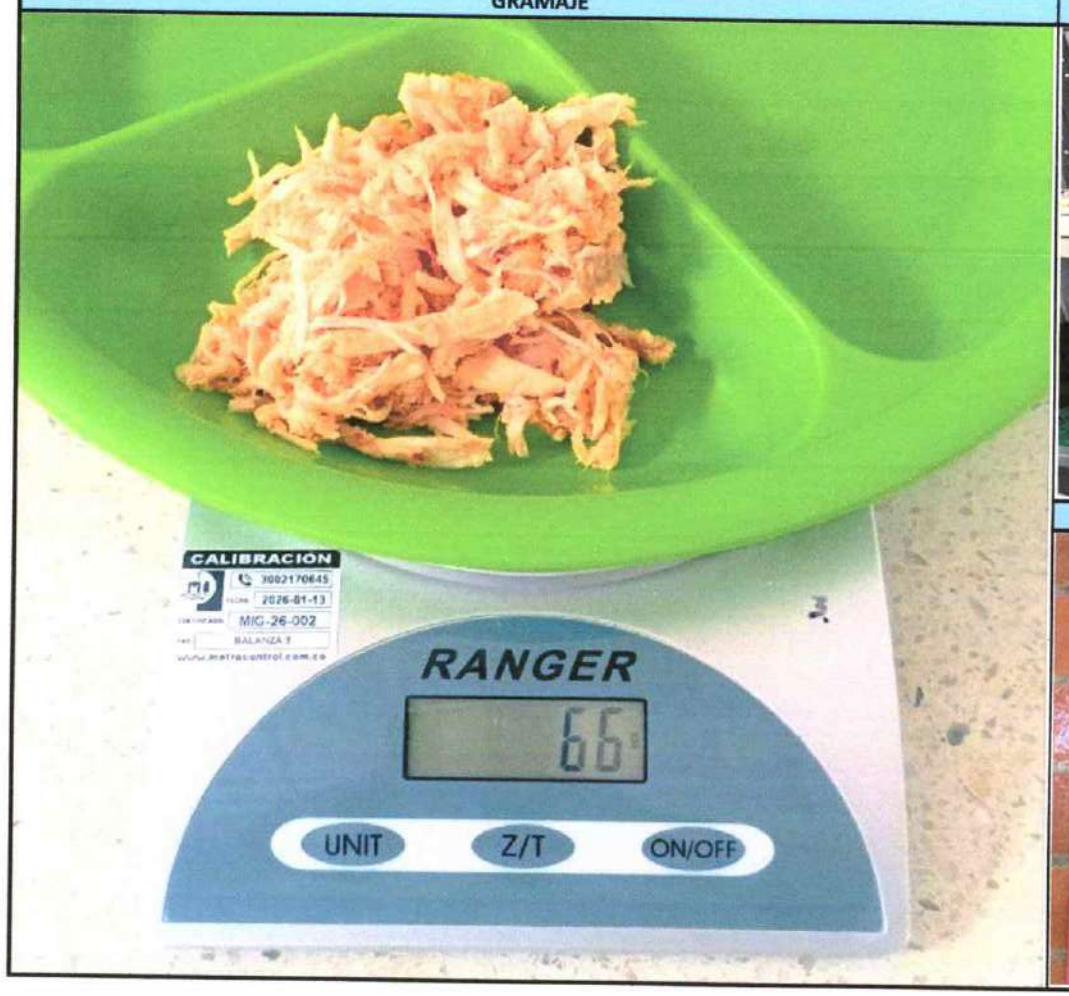
Alimentos para Aprender

Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	12-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	CALLE 5 # 15-60	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



Colombia Educación Aprender UT Piedecuesta Innova					PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			CONTRATO:	CO1.PCCNTR.6580192		
ETC:	PIEDECUESTA	MUNICIPIO:	PIEDECUESTA	MES:	MAYO		
INSTITUCIÓN:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA		SEDE EDUCATIVA:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA			
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026		TIPO COMPLEMENTO:	RPS	COBERTURA:	195	

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	20	20	C
ESPONJA PLASTICA	U	4	4	C
ESPONJA VERDE	U	4	4	C
JABON DE LOZA	350 g	10	10	C
JABON EN POLVO	500 g	7	7	C
HIPOCLORITO	1000 ml	4	4	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	2	2	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	1	1	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	1	1	C
PAPEL HIGIENICO	U	2	2	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	2	2	C
BRILLO	U	2	2	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	35	35	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Karen Dayanna Medina	NOMBRE COMPLETO: Yeison Pareda
CARGO: rronipuladora	CARGO: Transportador / Trasportador
FIRMA: karen Medina.	FIRMA:
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:	
CARGO:	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela Normal Superior

MES DE: Mayo

ITEM	SEMANA DEL: 01 AL 07					SEMANA DEL: 11 AL 15					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										[illegible]	[illegible]
alimentos	X	X	X	X		X	X																			1	5
Mejane y utensilios	X	X	X	X		X	X																			4	15
Mesas, Mesones, area de almacenamiento	X	X	X	X		X	X																			10	15
Licuadora, termometro, menaje utilizado, grameras	X	X	X	X		X	X																			10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X	X	X	X		X	X																			20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo				X		-																				10	15
nevera, estufa				X																						10	15
Baños y tanque de almacenmiento				X																						20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas																										20	15
Sillas y mesas / cada vez que cambien de turno	X	X	X	X		X	X																			4	15
Manos	X	X	X	X		X	X																				
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.	SEMANA																										OBSERVACIONES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X		X	X																				Ninguna
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:																
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X		X	X																				Ninguna
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)	X	X	X	X		X	X																				Ninguna
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA																
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)	X	X	X	X		X	X																				Ninguna
disposicion final Quien recoje el aceite	Karen FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA						

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA																										OBSERVACIONES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
presencia física de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																				
excrementos y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																				
muebles, alimentos y elementos rotos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																				
rastro de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																				
ruido y chillido de animales en el día	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																				
rastros en guardamanteles(trabajantes) y tratamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																				

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer día de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA

Ninguna.

Realizado	Karen					
Supervisado Por	Edwin Martinez Suarez					

Powered by CamScanner

29°

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Escuela Normal Superior.

Mes: Mayo

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	Semana 1 04-07					Semana 2 11-15					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1		1	1																		
Sabor	1	1	1	1		1	1																		

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis Fisico -quimico																									
Cloro libre residual (0.3-2ppm)			2 ppm																							

Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES: Ninguna

Realizado Por: Karen Medina

Cargo: Manipuladora.

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Escuela Normal Superior			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Normal Superior	Área	Urbana X		Rural	Fecha Visita	12-05-2026
Dirección	Cll 5 # 15-60	Horario de entrega	9:00 am			Hora inicio	6:00 am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	10:00 am
		No. de Beneficiarios según cobertura	172			No. De beneficiarios atendidos	83

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No de visita	2	Visita técnica	X		Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad entregada	RPS: AM-PM X; ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Karen Medina La Verde (Manipuladora de Alimentos)				Nombre del interventor de campo	RENSO REYES GÓMEZ			
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?						SI X		NO	

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE	100 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1
De 76 a 150 raciones	2
De 151 a 300 raciones	3
De 301 a 500 raciones	4
De 501 a 750 raciones	5
De 751 a 1000 raciones	6
De 1001 a 1500 raciones	7

Según Pliego de condiciones contractual

Número de manipuladoras en el sitio: 2

Observaciones: Se evidencian dos (2) manipuladoras de alimentos en sitio, durante la visita. de entregan 83 complementos jornada am y 89 jornada pm.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	Cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	Cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	NC	Techo en área de preparación en teja zincalizada, se observa desprendimiento de pintura en área de preparación y almacenamiento. Techo de área de comedor en teja de asbesto ondulada.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O.	No se evidencia materia prima no conforme durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	

HAVERHILL	Educación	Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	No se evidencia ingreso de personal ajeno al comedor durante la visita.
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de difícil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	15-01-2026
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	Acueducto la Picdecuestana

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
50	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	
51	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	

HAVERHILL Educación Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	15-01-2026
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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.	No se evidencian vehículos durante la visita.
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
60	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 prácticas de manufactura.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
62	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.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.	PORCENTAJE	N.A.

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	Fecha de última visita: 20-02-2026. % Cumplimiento 93 %. Concepto: Favorable.
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	
67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	
	TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
	PUNTAJE ESPERADO 2	**PUNTAJE OBTENIDO** 2	**PORCENTAJE** 100%
	XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	La Escuela Normal Superior no se encuentra incluida en el cronograma de la estrategia de hábitos saludables.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	
	TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL		
	PUNTAJE ESPERADO 3	**PUNTAJE OBTENIDO** 3	**PORCENTAJE** 100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento del 100% de los ítems evaluados obteniendo una calificación "Muy Buena"

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	Karen Medina	NOMBRE	Angelica Parra
CARGO	91513973	CÉDULA	1005541533	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Karen Medina.	FIRMA	Angelica Parra.

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

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

Versión 01

Semana del Ciclo No.	Semana 4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	12-05-2026	Hora inicio	6:00 am
Institución Educativa	Escuela Normal Superior			Sede Educativa	Escuela Normal Superior			Hora de terminación	10:00 am
Dirección	Cll 5 # 15-60			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192

Balanza	Marca	Ranger Quality Tool		Número de menú programado	17			Se presentaron intercambios		SI		NO	X	NA	
	Fecha de última calibración	13-01-2026		Número de menú entregado	17			Presentaron soporte de autorización		SI		NO		NA	X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo	Cremosito de mango	229	201	229	229,6	200	C													231	233	238	234	220	C						
Proteico																															
Cereal Acompañante	Arepa asada a la plancha	59	48	62	53	30	C													114	103	100	105,6	90	C						
Fruta	Pera.	97	106	87	96,6	80	C													146	150	148	148	130	C						
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																													LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo					200						200						200						200						200				
D. del Cereal					40						50						70						100						100				
Dulces					15						15						20						25						25				
Fruta																																	
				CUMPLE	3				CUMPLE					CUMPLE					CUMPLE	3				CUMPLE										
				NO CUMPLE	0				NO CUMPLE					NO CUMPLE					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE										

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento. Se observa intercambio de fruta se entrega pera por durazno debido a disponibilidad de la fruta.

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO	X	N.A.		Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		N.A.	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						Nombre del interventor	RENSO REYES GÓMEZ	Manipulador	Karen Dayanna Medina
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Firma del interventor		Firma	Karen Medina.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	12-05-2026	Institución educativa:	Escuela Normal Superior				X		
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	Escuela Normal Superior	No Servicios	83				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Merú: Cremosito de mango, arepa asada con queso, pera

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Harina de maiz	La Nieve	25 03 26	25 MAR 27	g	N.A.	2850	3900	0	C	C	C	C
Pera	ASOPEPROPI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	8,16	8,16	0	C	C	C	C
Pulpa de mango	Neofrut	06 04 26	OCT 2027	Kg	4°C	3,32	3,70	0	C	C	C	C
Ahuyama	ASOPEPREIPI	N.A.	N.A.	Kg	N.A.	098	0,98	0	C	C	C	C
Leche entera	Indulac	J140426	14 abr 2027	g	N.A	1690,6	1140	0	C	C	C	C
Queso	Lacteos Villa Aurora	28/04/26	12/06/26	Kg	4°C	0,45	0,45	0	C	C	C	C
Aceite	Indual	27/04/2026	27/04/2027	ml	N.A.	955	1000	0	C	C	C	C
Azúcar	JR	28/04/2026	28/04/2027	g	N.A.	435	500	0	C	C	C	C
Sal	Unisal	0426	No registra	g	N.A	165	200	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia Cumplimiento.

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Karen Medina	
Nombre: Karen Dayanna Medina	Nombre: RENSO REYES GÓMEZ
Documento: 1005541533	Documento: 91513973
Cargo: manipuladora	Cargo: INTERVENTOR DE CAMPO

HAVERHILL / Educación / Alimentos Aprender				PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA					
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA			**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
FECHA DE LA VISITA	12-05-2026	**MUNICIPIO**		PIEDECUESTA			**COBERTURA**	83	
INSTITUCION EDUCATIVA	Escuela Normal Superior			**SEDE**	Escuela Normal Superior				
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio								

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE	Cremosito de mango	8	8	8	9	8	8	8	Aceptado	Cumple
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL	Arepa asada con queso	8	8	8	8	8	7	8	Aceptado	Cumple
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO
FIRMA	

ESCALA PRUEBA HEDÓNICA
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	12-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**DIRECCIÓN**	CALLE 5 # 15-60
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR			**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA NORMAL SUPERIOR

ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



ENTREGA A BENEFICIARIOS



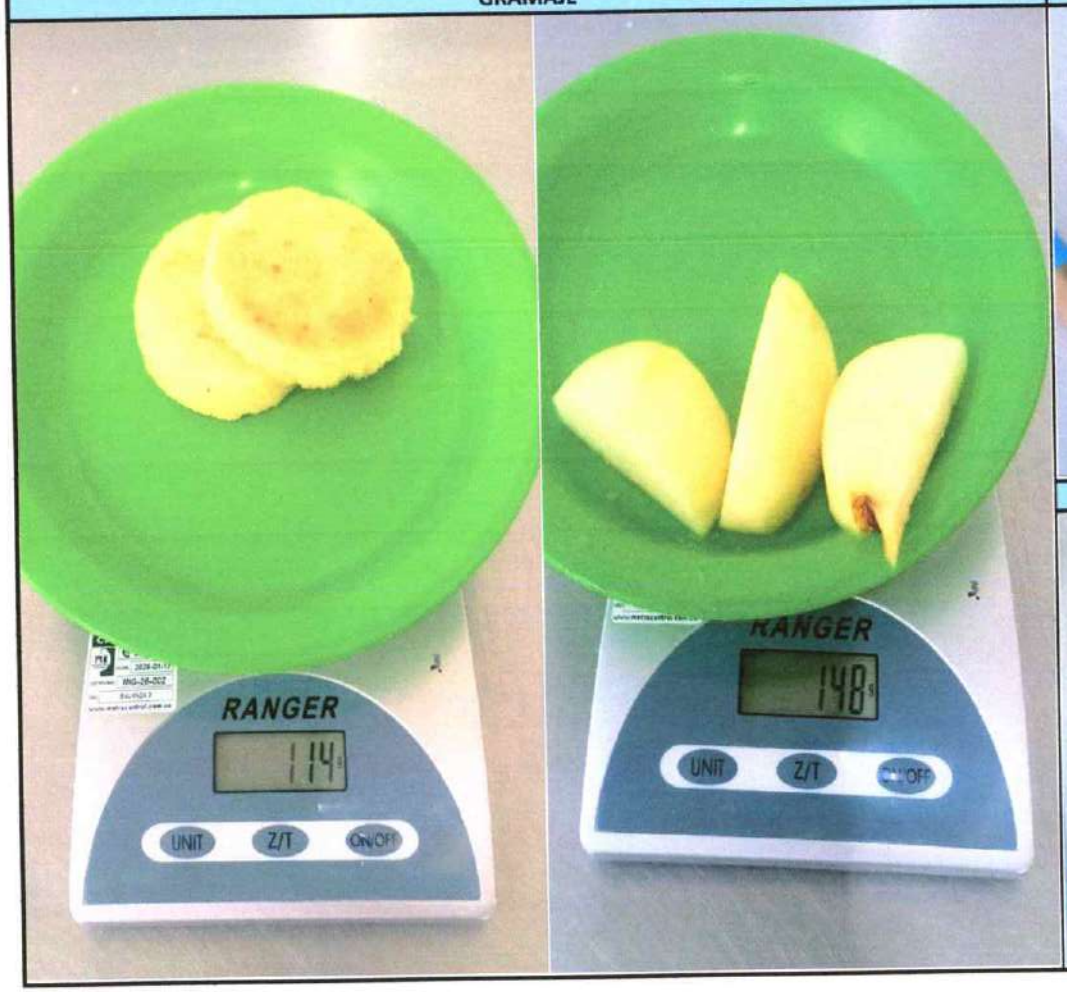
AREA DE COMEDOR ESCOLAR



REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENU**	17	**FECHA DE LA VISITA**	12-05-2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	CALLE 5 # 15-60	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR		**SEDE EDUCATIVA**	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	

GRAMAJE



ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



FICHA DE VISIBILIDAD



Gobierno Educación Aprendiz UT Piedecuesta innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA			
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			CONTRATO:	CO1 PCCNTR 8680192		
ETC:	PIEDECUESTA	MUNICIPIO:	PIEDECUESTA	MES:	MAYO		
INSTITUCIÓN:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA			SEDE EDUCATIVA:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA almuerzo		
PERIODO	01 al 31 de Mayo de 2026			TIPO COMPLEMENTO:	RPS	COBERTURA:	176

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
PAÑOS DE LIMPIEZA	U	20	20	C
ESPONJA PLASTICA	U	6	6	C
ESPONJA VERDE	U	6	6	C
JABON DE LOZA	350 g	9	9	C
JABON EN POLVO	500 g	6	6	C
HIPOCLORITO	1000 ml	3	3	C
JABON ANTIBACTERIAL	300 ml	3	3	C
BOLSA DE ASEO NEGRA	Paquete	3	3	C
BOLSA DE ASEO VERDE	Paquete	3	3	C
PAPEL HIGIENICO	U	3	3	C
GUANTES DE POLLO	Paquete	1	1	C
ALCOHOL	240 ml	3	3	C
BRILLO	U	2	2	C
JABON BARRA ARTESANAL ASEO	250 g	1	1	C
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS	U	52	52	C

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Karen Juliana Hernandez Hernandez	NOMBRE COMPLETO: Yelson Poveda
CARGO: Manipuladora	CARGO: Transportador Trasportador
FIRMA:	FIRMA:
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:	
CARGO:	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Escuela Normal Superior

Mes: Mayo

	Analisis Organoléptico																								
Parametro	Semana 1 4-08					Semana 2 11-15					Semana 3 18-22					Semana 4 25-29					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1		1	1																		
Sabor	1	1	1	1		1	1																		

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis Fisico -quimico
Cloro libre residual (0.3-2ppm)	

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES: No clase 08

Realizado Por: Karen Hernández

Cargo: Manipuladora.

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: ESCUELA NORMAL SUPERIOR

MES DE: MAYO

ITEM		SEMANA DEL: 4 AL 08					SEMANA DEL: 11 AL 15					SEMANA DEL: 18 AL 22					SEMANA DEL: 25 AL 29					SEMANA DEL: AL					Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																											Litros por Litro de agua	Tiempo en minutos
alimentos		X	X	X	X		X	X																			1	5
Mejane y utensillos		X	X	X	X		X	X																			4	15
Mesas, Mesones,area de almacenamiento		X	X	X	X		X	X																			10	15
Licuadora,termometro, menaje utilizado,prameras		X	X	X	X		X	X																			10	15
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)		X	X	X	X		X	X																			20	15
Canastillas y Estibas, elementos de aseo																											10	15
nevera, estufa																											10	15
Baños y tanque de almacenmiento																											20	15
Pisos, paredes, techo ventanas, puertas		X																									20	15
sillas y mesas / cada vez que cambien de turno		X	X	X	X		X	X																			4	15
Manos		X	X	X	X		X	X																				
Producto Químico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida.
Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5.25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Ordinarios (bolsa verde)	X	X	X	X		X	X																				
Disposición Final Ordinario	CARRO RECOLECTOR X					DISPOSICION PARA ANIMALES : X					OTRAS:																
No utilizables (bolsa negra)	X	X	X	X		X	X																				
Disposición Final No utilizables	CARRO RECOLECTOR																										
Reciclaje (ajustado al residuo)	X	X	X	X		X	X																				
Disposición Final: reciclaje	CARRO RECOLECTOR					RECICLA					OTRAS: EL COLEGIO LO RECICLA																
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)																											
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA					FIRMA						

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realiza la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																											OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
presencia física de animales	NO	NO	NO	NO		NO	NO																				
excremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO		NO	NO																				
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO		NO	NO																				
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO		NO	NO																				
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO		NO	NO																				
restos en guardaescobas(brillantes) tratamiento de plagas	NO	NO	NO	NO		NO	NO																				

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer día de labores de cada semana. (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA

Realizado	Karen H	Karen H				
Supervisado Por						

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda			ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA
Sede Educativa	Escuela Rural La Esperanza	Área Urbana	—	Rural	X	Fecha Visita	13/05/26
Dirección	Vereda La Esperanza	Horario de entrega	11:30 am			Hora inicio	08:00 am
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192			Hora de terminación	12:30 pm
		No. de Beneficiarios según cobertura	122			No. De beneficiarios atendidos	122

Reporta casos de atención prioritaria	SI	—	NO	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A					
No de visita	2	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	—	Visita SPQR/CAP	—	Tipo de la modalidad entregada	RPS AM-PM	—	ALMUERZO	X
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Luz Marina Veloza Manipuladora de Alimentos			Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arevalo Díaz						
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?								SI	X	NO	—

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente		De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1
De 76 a 150 raciones	X 2
De 151 a 300 raciones	3
De 301 a 500 raciones	4
De 501 a 750 raciones	5
De 751 a 1000 raciones	6
De 1001 a 1500 raciones	7

Según Pliego de condiciones contractual

Número de manipuladoras en el sitio: 2

Observaciones: Se evidencia (2) manipuladoras de alimentos en sitio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está 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.	C	cumple
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	cumple
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	se evidencia techo acanalado de difícil limpieza y desinfección, y Paredes de la cocina con falta de mantenimiento de Pintura.
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. **Evaluable.**	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	1	
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.	1	
6	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	
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	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 (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	

HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	No se observa Materia Prima no conforme.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	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	
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
12	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	
13	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	
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.	1	
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1	
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.	1	
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	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	
24	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.	1	
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

HAVERHILL	Educación	Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100 %

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)	1	
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes	1	
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	1	
37	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	
38	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	
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.	1	
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.	1	
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas	1	
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente	1	
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1	Fecha: 15/01/26
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)	1	No aplica analisis de cloro porque en el hervido del agua se pierde el cloro residual

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

50	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	
51	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	
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
55	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 última fumigación.	1	fecha: 15/01/26.
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	

TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	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	No se observa vehiculo
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	No se observa vehiculo
60	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 prácticas de manufactura.	N.O	No se observa vehiculo
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	No se observa Vehiculo
62	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	No se observa Vehiculo

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A.

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	1	fecha: 07/05/26 Cumplimiento:
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frio y balanza).	1	
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	1	

HAVERHILL	Educación	Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.	1	
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado.	1	

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	1	
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.	1	
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.	N.A	No Aplica estrategia de habitos saludables este periodo en la institucion.
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	1	
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica de interventoria al servicio de alimentacion escolar, y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se aplica encuesta a la docente encargada y a los estudiantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Nel Arévalo D	NOMBRE	Luz marina Velasco	NOMBRE	Laura Lizeth Reyes.
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	63440884	CARGO	Docente.
FIRMA		FIRMA	Luz marina Velasco	FIRMA	

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	13/05/26
Hora inicio	08:00am						
Institución Educativa	Colegio Agroecologico Holanda	Sede Educativa	Escuela Rural la Esperanza			Hora de terminación	12:30 Pm
Dirección	Vereda la Esperanza.	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios	SI —	NO X	NA —
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización	SI —	NO —	NA X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°						PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°						SECUNDARIA 10° Y 11°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE																															
Lácteo																															
Proteico																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteico	Carne molida	37	35	39	37	35	C	39	39	41	40	35	C	41	49	43	44	40	C												
Leguminosa	Frijol guiado	17	21	19	19	15	C	26	28	31	28	24	C	57	68	54	60	50	C												
Cereal	Arroz blanco	57	59	55	57	55	C	76	73	71	73	70	C	95	91	89	92	90	C												
Tubérculo	Arepa de maiz	33	37	32	34	30	C	55	59	52	55	50	C	51	59	59	56	50	C												
Verdura	Pico de gallo	53	57	56	55	50	C	63	65	61	63	60	C	67	65	69	67	65	C												
Jugo	Naranjada	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C	200	200	200	200	200	C												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																														LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo						200						200						200						200								
D. del Cereal						40						50						70						100								
Dulces						15						15						20						25								
Fruta																																
				CUMPLE	6					CUMPLE	6			CUMPLE	6			CUMPLE				CUMPLE				CUMPLE						
				NO CUMPLE	0					NO CUMPLE	0			NO CUMPLE	0			NO CUMPLE				NO CUMPLE				NO CUMPLE						

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje.

Se realizaron cambios en el menú?	SI —	NO X	N.A. —	Especifique en cuales preparaciones:	No se realizaron cambios en el menú.		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI —	NO —	N.A. X				

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						Nombre del interventor	Pedro Nel Arcuado Diaz	Manipulador	Luz Marina Veloza Moreno
PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE	100%	Firma del interventor		Firma	Luz marina veloza M

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA					Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Fecha de la visita:	13/05/26	Institución educativa:	Colegio Agroecologico Holanda				—	—	X
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:	E.R la Esperanza	No Servicios	122				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Carne Molida, frijol sudado, Arroz blanco, Arepa de Maiz, Pico de gallo, y naranjada.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Platano verde	Asociacion P Productores. S	N.A	N.A	Kg	N.A	610	610	0	C	C	C	C
Arroz blanco	San Pablo	27/04/26	27/Abr/2027	g	N.A	4390	8780	0	C	C	C	C
Harina de Maiz blanco	La nieve	25/03/26	25/Mar/2027	g	N.A	5560	6115	0	C	C	C	C
Limon	Asociacion P Productores. S	N.A	N.A	Kg	N.A	240	240	0	C	C	C	C
Pulpa de Naranja	Neo Frut	06/04/26	Oct/2027	Kg	-1.8°C	7320	7700	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Asociacion P Productores. S	N.A	N.A	Kg	N.A	2430	2430	0	C	C	C	C
Cebolla junca	Asociacion P Productores. S	N.A	N.A	Kg	N.A	1530	1840	0	C	C	C	C
Cilantro	Asociacion P Productores. S	N.A	N.A	Kg	N.A	140	280	0	C	C	C	C
Pepino	Asociacion P Productores. S	N.A	N.A	Kg	N.A	3070	3070	0	C	C	C	C
Tomate	Asociacion P Productores. S	N.A	N.A	Kg	N.A	4210	4210	0	C	C	C	C
Carne de res molida	Butcher Shop	7760504	03/06/2026	Kg	1.7°C	6490	6490	0	C	C	C	C
Frijol	Maritza.	12641	Sep/2027	g	N.A	1245	1500	0	C	C	C	C
Aceite	Ideal	07/04/26	07/02/2027	CC	N.A	1570	3040	0	C	C	C	C
Margarina	La Preferida	19036	19/Dic/2026	g	N.A	244	250	0	C	C	C	C
Azucar	JR	27/04/26	27/Abr/2027	g	N.A	975	1095.	0	C	C	C	C
Paprika	Doña Julia	06/04/26	06/04/2018	g	N.A	12.2	12.2	0	C	C	C	C
Pimienta	Doña Julia	27/04/26	27/04/2027	g	N.A	12.2	12.2	0	C	C	C	C

Observaciones :

Se evidencia cumplimiento en materia prima

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
Ninguna.	Luz marina veloza moreno	
	Nombre: Luz marina veloza moreno	Nombre: Pedro Del Arevalo Diaz
	Documento: 63440894	Documento: 1098676574
	Cargo: manipuladora	Cargo: Interventor de campo.