



ACTA DE REUNIÓN

FORMATO DE VISITA DE SEGUIMIENTO SANITARIO A RESTAURANTE ESCOLAR –
PAE

1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA VISITA

ÍTEM	INFORMACIÓN
Municipio	<u>Pueblo Rico</u>
Institución Educativa	<u>San Pablo</u>
Sede Educativa	<u>Ciata</u>
Corregimiento / Vereda	<u>Ciata</u>
Restaurante Escolar	<u>Si</u>
Operador PAE	<u>Si</u>
Número de Beneficiarios	<u>18</u>
Nombre de Manipuladora	<u>Yenny Paolety</u>
Fecha de Visita	<u>29-05-26</u>
Hora de Inicio	<u>11:20 a.m.</u>
Hora de Finalización	<u>12:10 a.m.</u>
Profesional Dirección Local de Salud	<u>Jorge Contreras</u>
Dependencia	DIRECCIÓN LOCAL DE SALUD

2. OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar seguimiento sanitario mensual al restaurante escolar en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, verificando condiciones de manipulación de alimentos, prestación del servicio, infraestructura, dotación, menaje y prácticas higiénico-sanitarias, desde un enfoque técnico, preventivo, nutricional y educativo, con el fin de fortalecer condiciones de inocuidad alimentaria y protección de la salud de la población escolar.

3. ACTA DE VISITA

ACTA No. 01 DE _____

FECHA: 29-05-26

HORA: 11-20 a.m.

LUGAR: Ciata





ALCALDIA MUNICIPAL DE PUEBLORICO

NIT. 891480031-1

Código: TGD-FO-01

TRD:

Versión:1

Fecha:28/06/2024

Página 2 de 9

ACTA DE REUNIÓN

ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
<u>Aorky Contreras</u>	<u>Nutricion</u>
<u>Yenny Paoletti</u>	<u>Manipuladora</u>
<u>Yanna Tello</u>	<u>Docente</u>

4. ORDEN DEL DÍA

1. Verificación sanitaria del restaurante escolar – PAE. ✓
2. Seguimiento a condiciones de manipulación de alimentos. ✓
3. Verificación de infraestructura, dotación y menaje. ✓
4. Seguimiento a condiciones del servicio alimentario. ✓
5. Socialización de hallazgos y educación sanitaria. ✓
6. Establecimiento de compromisos. ✓
7. Sugerencias y varios. ✓

5. DESARROLLO DE LA VISITA

5.1 VERIFICACIÓN SANITARIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR – PAE

5.2 CONDICIONES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se realiza verificación de prácticas higiénicas de manipulación de alimentos, condiciones del personal manipulador, uso de elementos de protección personal, lavado de manos, almacenamiento, conservación y servido de alimentos, identificando lo siguiente:





ACTA DE REUNIÓN

5.3 VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA, DOTACIÓN Y MENAJE

Se realiza revisión de condiciones locativas del restaurante escolar, verificando estado de pisos, paredes, techos, ventilación, iluminación, disponibilidad de agua potable, dotación de equipos, utensilios y menaje requerido para la prestación del servicio alimentario.

Observaciones:

5.4 CONDICIONES DEL SERVICIO PAE

Se verifica prestación del servicio alimentario, cumplimiento de horarios, servido de alimentos, condiciones higiénicas, aceptación de alimentos, disponibilidad de minuta y cumplimiento de lineamientos básicos del programa.

Observaciones:

5.5 SOCIALIZACIÓN Y EDUCACIÓN SANITARIA

Durante la visita se socializan prácticas higiénico-sanitarias orientadas a:

- Lavado adecuado de manos. ✓
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos. ✓
- Limpieza y desinfección de superficies. ✓
- Prevención de contaminación cruzada. ✓
- Conservación adecuada de alimentos. ✓
- Manejo de residuos sólidos. ✓
- Hábitos de alimentación saludable en población escolar. ✓

📍 Carrera 4 No. 6 -17 C.A.M Plaza Principal

✉ alcaldia@pueblorico-risaralda.gov.co

🌐 www.pueblorico-risaralda.gov.co

☎ 3507697626





ACTA DE REUNIÓN

Observaciones:

6. LISTA DE CHEQUEO SANITARIA – RESTAURANTE ESCOLAR PAE

Convenciones:

C: Cumple | NC: No Cumple | P: Parcial | NA: No Aplica

ÍTEM A VERIFICAR C NC P NA OBSERVACIONES

A. CONDICIONES LOCATIVAS E INFRAESTRUCTURA

El restaurante escolar se encuentra alejado de focos de contaminación		☐		☐		☐		☐		☐		
Pisos en buen estado, limpios y lavables		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Paredes limpias y sin grietas		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Techos sin humedad o acumulación de suciedad		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Buena iluminación natural o artificial		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Ventilación adecuada		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Puertas y ventanas en adecuado estado		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Cuenta con lavamanos funcional		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Disponibilidad de agua potable		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Disposición adecuada de aguas residuales		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple

B. DOTACIÓN Y EQUIPOS

Cuenta con estufa funcional		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Cuenta con nevera o sistema de refrigeración		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Mesones limpios y funcionales		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Utensilios en buen estado		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Equipos limpios y desinfectados		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Elementos de aseo disponibles		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple
Almacenamiento adecuado de alimentos		☒		☐		☐		☐		☐		Cumple





ACTA DE REUNIÓN

C. MENAJE

Disponibilidad suficiente de platos	☒	☐	☐	☐	Cumple
Disponibilidad suficiente de vasos	☒	☐	☐	☐	Cumple
Disponibilidad suficiente de cubiertos	☒	☐	☐	☐	Cumple
Ollas y recipientes en buen estado	☒	☐	☐	☐	Cumple
Menaje limpio y almacenado higiénicamente	☒	☐	☐	☐	Cumple

D. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Manipuladora usa uniforme limpio	☒	☐	☐	☐	Cumple
Uso adecuado de gorro o cofia	☒	☐	☐	☐	Cumple
Uñas cortas, limpias y sin esmalte	☒	☐	☐	☐	Cumple
Lavado frecuente de manos	☒	☐	☐	☐	Cumple
No manipula dinero simultáneamente	☒	☐	☐	☐	Cumple
Uso adecuado de utensilios para servir	☒	☐	☐	☐	Cumple
Conservación higiénica de alimentos	☒	☐	☐	☐	Cumple
Separación entre alimentos crudos y cocidos	☒	☐	☐	☐	Cumple
Prevención de contaminación cruzada	☒	☐	☐	☐	Cumple

E. CONDICIONES DEL SERVICIO PAE

Se cumple horario del servicio	☒	☐	☐	☐	Cumple
Se dispone de minuta alimentaria	☒	☐	☐	☐	Cumple
Alimentos servidos en condiciones higiénicas	☒	☐	☐	☐	Cumple
Porciones adecuadas para estudiantes	☒	☐	☐	☐	Cumple
Aceptabilidad adecuada de alimentos	☒	☐	☐	☐	Cumple
Cobertura de beneficiarios	☒	☐	☐	☐	Cumple

F. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

Manejo adecuado de residuos sólidos	☒	☐	☐	☐	Cumple
Recipientes de basura con tapa	☒	☐	☐	☐	Cumple
No se evidencia presencia de plagas	☒	☐	☐	☐	Cumple
Implementación de limpieza y desinfección	☒	☐	☐	☐	Cumple
Productos de limpieza almacenados adecuadamente	☒	☐	☐	☐	Cumple





NIT. 891480031-1

Código: TGD-FO-01

TRD:

Versión:1

Fecha:28/06/2024

Página 8 de 9

ACTA DE REUNIÓN

FOTO EVIDENCIA

OBSERVACIÓN

FOTO 1 Infraestructura restaurante escolar _____

FOTO 2 Área de preparación/manipulación _____

FOTO 3 Dotación y menaje _____

FOTO 4 Condiciones del servicio PAE _____

FOTO 5 Educación sanitaria/socialización _____

Observaciones generales del registro fotográfico:

12. CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO DE LA VISITA

De acuerdo con la verificación realizada por la Dirección Local de Salud, el restaurante escolar evaluado presenta las siguientes condiciones:

☒ Cumple condiciones sanitarias básicas para la prestación del servicio alimentario.

☐ Cumple parcialmente, requiere acciones de mejora y seguimiento.

☐ Requiere intervención prioritaria por hallazgos sanitarios identificados.

Observación técnica:

*la planta física y su
dotación se encuentran
en muy buen estado.*

📍 Carrera 4 No. 6 -17 C.A.M Plaza Principal

✉ alcaldia@pueblorico-risaralda.gov.co

🌐 www.pueblorico-risaralda.gov.co

☎ 3507697626

