Aprender	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución educativa	Jenico Sumapaz	ETC	Tolima.	Ciudad/ Municipio	Melgar.
Dirección	Calle 6 N°24-16 centro	Fecha Visita	06-05-2025	Hora inicio	07:30
Operador	67 PAE Melgar.	No Contrato / Convenio	474-2025	Hora de terminación	11:30
Reporta casos de atención prioritaria	SI: NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	484. Com. P.S.	No de visita	1ra Visita: X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nuria Rojas Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea Garcia Supervisora PAE		
Visita Técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Realizar Supervision al programa alimentacion Escolar en el departamento Tolima.

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL
60	44	73,33 %	Aceptable.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	CONCEPTO EMITIDO
		NO tiene Concepto Sanitario NO tiene Concepto Sanitario

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	No. de Manipuladoras encontradas	5.
De 76 a 150 raciones	2		
De 151 a 300 raciones	3		
De 301 a 500 raciones	✓		
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)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Powered by CamScanner

15	M 3 4	Se evidencia limpieza de los alimentos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables papel, higiénicos y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	M 3 5	Existen afiches en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones de consumo externo.	0	en la sede no hay. Le hemos alusivos y BPM nuevo Operador
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE % 93,75%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	M 3 6	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas separadas con tarima u otra forma de almacenamiento y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	M 3 7	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	M 3 8	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	M 3 9	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros.	0	en la sede no hay termometro no hay registros de temperatura.
21	M 4 0	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros.	0	en la sede no hay termometro no hay registros de temperatura
22	M 4 1	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 66,66
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
23	M 4 2	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	M 4 3	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	M 4 4	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	M 4 5	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	M	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	en la sede no hay registros de temperatura no hay termometro
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
28	M 4 6	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica.	0	no hay papelería nuevo operador.
29	M 4 7	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
30	M 4 8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
31	M 4 9	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 75%

Powered by CamScanner

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada	0	los manipuladores no tienen dotacion
33	PS RI ED	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	
34	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	en la sede no se evidencia las certificacion Medica
35	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	no se evidencia certificado de capacitacion.
36	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
37	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
38	PS RI ED	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 PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57,14 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
39	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no hay papeleria nuevo operador.
40	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
41	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
42	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
44	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no hay papeleria nuevo operador.
45	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
46	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	no suministra hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
47	PS RI ED	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	
48	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	0	no hay papeleria nuevo operador.
49	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	

Powered by CamScanner

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
50	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
51	PS RI PI	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	0	no hay programa nuevo operador.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 66,66

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	en el momento de la visita no se observa transporte.
53	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	en el momento de la visita no se observa transporte
54	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	en el momento de la visita no se observa transporte.
55	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	en el momento de la visita no se observa transporte.
56	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	en el momento de la visita no se observa transporte.
57	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	en el momento de la visita no se observa transporte.
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
61	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no hay papeleria. nuevo operador.
62	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	0	no hay control de temperatura
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 60%

X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
63	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
64	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	0	no hay ficha tecnica nuevo operador
66	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo	1	
67	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	no hay mecanismo P.Q.R. nuevo operador.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 33,33%

Powered by CamScanner

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza supervisión a la I.E.T Sonrisas sede Antonio Nariño Solano donde son atendidos 484 comp.s la entrega se hace con normalidad

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Maria Rojas	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Andrea Garcia.	Cargo:	Supervisora P.N.E
Realizada por:		Cargo:	

Maria Rojas
1106890549
3154013124

Andrea Garcia
6582336
3212319886
andrea 6

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

Institución Educativa	Jorge Zumaya Sede Antonio Ma Lozano	ETC	Tolima
Dirección	Calle 6 # 24-16 barrio.	Fecha Visita	05-05-2025
Operador	UT PAE Melgar	No. Contrato / Convenio	434-2025
Ciudad/Municipio	Melgar	Hora inicio	9:30
		Hora de terminacion	11:30

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

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

Instrumento: Marque con una X — Balanza: X — Gramaje: — Marca: Kolcon Xata — Fecha de última calibración:

Numero de menú programado: 5 — Numero de menú entregado: 5

Se presentaron inconsistencias: SI NO — Presentaron soporte de justificación: SI NO

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR					PRIMARIA 1-2-3					PRIMARIA 4-5					SECUNDARIA 6-7-8-9					MEDIA (10-11)				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso/Vol	MUESTRA 2 Peso/Vol	MUESTRA 3 Peso/Vol	Peso Esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso/Vol	MUESTRA 2 Peso/Vol	MUESTRA 3 Peso/Vol	Peso Esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso/Vol	MUESTRA 2 Peso/Vol	MUESTRA 3 Peso/Vol	Peso Esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso/Vol	MUESTRA 2 Peso/Vol	MUESTRA 3 Peso/Vol	Peso Esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso/Vol	MUESTRA 2 Peso/Vol	MUESTRA 3 Peso/Vol	Peso Esperado	Concepto
Racion para preparar en sitio - Complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																										
Bebida con leche	chocolate						257	239	234	220	C	225	231	219	220	C										
Alimento proteico	Muslo pollo						119	123	115	114	C	125	115	135	114	C										
Cereal Acompañante	Papas Dorados						104	112	105	105	C	106	110	104	105	C										
Fruta																										
Agua																										
Racion para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico																										
Leguminosa																										
Cereal																										
Tuberculos, raices, platanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura cruda																										
Bebida																										
Leche y productos lacteos																										
Agua																										
Racion Industrializada																										
Leche y productos lacteos																										
Cereal Acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE											3					3										
NO CUMPLE											0					0										

OBSERVACIONES

Pollo pechuga FV 09-12-2025 Lote 996 — chocolate FV 12-10-2026 Lote 120425

Hace parte la bimestralina de las preparaciones?	SI	NO
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO
Los cambios estan aprobados por la ETC?	SI	NO

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%

QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE Angelica Garcia
CEDULA 65 823 361
CELULAR 3212379886
FIRMA Angelica Garcia

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE [illegible]
CEDULA 1106895549
CELULAR 3154093127
FIRMA [illegible]

Powered by CamScanner