MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

Institución educativa	Tec. Sumapaz-Cecilia Bak	ETC	Tolima	Ciudad/ Municipio	Melgar.
Dirección:	Carrera 5 N° 15-4	Fecha Visita:	23-10-2025	Hora Inicio:	7:30
Operador:	U.T. PAE Melgar 2025	No Contrato / Convenio	474-2025	Hora de terminación:	11:30
Reporta casos de atención prioritaria	SI / X NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	328 C.P.S J.M.	No de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jeison Fabian Carranza. Coordinador.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Andrea Garcia Gs. Supervisora P.A.E.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO	59	PUNTAJE OBTENIDO	52	PORCENTAJE %	88,13.
CONCEPTO FINAL				Aceptable	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		No han realizado	
		CONCEPTO EMITIDO		N.T.	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	1	No. de Manipuladoras encontradas	3.
De 76 a 150 raciones	2		
De 151 a 300 raciones	3		
De 301 a 500 raciones	X		
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: Racion industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		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, formacion 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.	0	no se evidencia rejilla en el plateró
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	PS NI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	PS NI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

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	PS NI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa 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	PS NI ED	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	PS NI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas Kárdex y rotación de productos - PEPS	1	
20	PS NI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	0	no se llevan registros de control de temperatura productos refrigerados.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se llevan registros de temperatura productos congelados
22	PS NI ED	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	PS ED	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	PS ED	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	PS NI	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	PS ED	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	PS	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	no se evidencia registro de temperatura

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
28	PS NI ED	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	1	
29	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
30	PS NI ED	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	PS NI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

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.	1	
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).	1	
35	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulacion de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
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	7	PORCENTAJE % 100%

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.	1	
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.	0	los productos de aseo se encontraron en el area de preparado.
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.	1	
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	N.A	no se evidencia soporte del ministerio de salud
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 se utiliza 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.	1	
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)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS PA EO	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
61	PS PA EO	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 90,90%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS PA EO	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 observo transporte de alimentos
53	PS PA EO	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 observo transporte.
54	PS PA EO	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 observo transporte.
55	PS PA EO	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	en el momento de la visita no se observo transporte.
56	PS PA EO	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 observo transporte.
57	PS PA EO	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 observo transporte.
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	PS EO	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 EO	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	PS EO	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 PA EO	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
62	PS PA EO	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	1	
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%

X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
63	PS PA EO	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
64	PS PA EO	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	0	no se evidencia botiquin.
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 50%

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS PA EO	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE	1	
66	PS PA EO	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia conformacion acta CAC ni actas reuniones.
67	PS PA EO	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SAC@R en el comedor escolar	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66,66 %

Powered by CamScanner

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita Supervisión al programa PAE Municipal I.E.T. Sumapaz Sede Cecilia Bade Amador en donde son atendidos 328 C. p.S.J.M. La entrega se realiza en Normalidad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Jeison Fabian Cortanza Baez	Cargo:	Coordinador
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Andrea Garcia	Cargo:	Supervisora P.M.E
Realizada por:		Cargo:	

Jeison Fabian Cortanza
1106363571
3115088283

Andrea Garcia
65.823361
3212319886.

Powered by CamScanner

Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

Institucion Educativa	T. Sumapaz - Cecilia ale Amador	ETC	Tolima	Ciudad/Municipio	Melgar
Direccion	Carrera 5 N° 15-4 17 Enero	Fecha Visita	23-10-2025	Hora inicio	7:30
Operador	Ut PAE Melgar 2025	No. Contrato / Convenio	4-14-2025	Hora de terminacion	11:30

Instrumento: Marque con una X — Balanza: ; Gramera: X — Marca: Kitchenstar — Fecha de ultima calibración:

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

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	Bebida Mango	224	226	205	200	C											205	224	226	200	C					
Alimento proteico	Huevo pernil	125	102	131	85-50	C											135	102	128	110-100	C					
Cereal Acompañante	Arepa	79	63	56	14-45	C											56	79	63	28-125	C					
Fruta																										
Agua	Agua	200	200	200	150-180	C											200	200	200	200-220	C					
Racion para preparar en sitio - Almuerzo																										
Alimento proteico																										
Leguminosa																										
Cereal																										
Tuberculos, raices, platanos o derivados de cereal																										
Ensalada o verdura caliente																										
Bebida																										
Leche y productos lacteos																										
Agua																										
Racion industrializada																										
Leche y productos lacteos																										
Cereal Acompañante																										
Frutas																										
Postre																										
CUMPLE						4															4					
NO CUMPLE						0															0					

OBSERVACIONES: Huevo lote 670POH10 Harina Arepas L C25 V 02-09-2026.

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

Especifique en cuales preparaciones:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	8	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	100%

QUIEN REALIZA LA VISITA
NOMBRE Andrea Garcia
CEDULA 65823361
CELULAR 3212319886
FIRMA Andrea Garcia.

QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE Leydy Rodriguez Barreto
CEDULA 1706894106
CELULAR 3134708359
FIRMA Leydy Rodriguez.

Powered by CamScanner