



INSTITUCIÓN EDUCATIVA "HERNANDO VÉLEZ"  
NIT: 891.411.960-2 DANE: 166001003572  
Pereira – Risaralda TEL 3315125  
**VERDAD, JUSTICIA Y SOLIDARIDAD**

ALCALDÍA DE PEREIRA

Radicación No: **30763-2017**  
Fecha: 05/07/2017-16:41:36  
Recibido por: JOSE OYER BUITRAGO  
Destino: 2 5: Secretaria de Infraestructura  
Anexos: 3

Pereira 06 de julio de 2017

oficio HVM 088

**Doctor: Mauricio Restrepo Londoño**

**Secretario de infraestructura**

**Asunto: apoyo**

**Pereira, Risaralda**

*De la manera más respetuosa ruego su favor se sirva, colaborarnos en los siguientes campos, dada la necesidad que tiene nuestra institución.*

1. *Diseño, presupuesto y la mano de obra para hacer una capota a la cancha de 120 mts . nosotros ponemos los materiales.*
2. *La mano de obra para la adecuación de la cafetería de la institución, según requerimientos de la secretaria de salud, que adjuntamos.*
3. *Organización de la parte sanitaria de la emisora sede 1*
4. *Elaboración del diseño de los cubiculos para los docentes , en un espacio de 15 mts cuadrados*
5. *Puesta de la canal y de los bajantes del restaurante escolar nuevo de la sede 2*

*Copia al secretario de educación municipal, Daniel Leonardo Perdomo Gamboa*

*Y adjunto informe de secretaria de salud*

**CORDIALMENTE**

**GERMAN GARCIA CADAVID**

**CC. 4.418.185**

**RECTOR**

**FORMATO DE VERIFICACIÓN COMEDORES ESCOLARES  
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL**

Nombre de la Institución Educativa o Sede: Escuela Velez Howlandson Dirección: Periferia 12-13

Fecha Visita: 11 de 4 - 2011 Hora de Inicio: 11:00 Hora de Finalización:

Tipo de comedor: Restaurante X Cafetería:  Areas Habilitadas:

Operador: Cherri Serrano Cupo: 68 1ra Visita:  2da Visita:

PUNTAJE ESPERADO:  PUNTAJE OBTENIDO:  PORCENTAJE %:

ULTIMA VISITA SECRETARIA DE SALUD FECHA:  CONCEPTO:

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
------	-------------------	---------	---------------

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	La edificación e instalaciones están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	1	
4	Los techos y/o cielo razos se encuentran limpios y construidos en material que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	0	Aunque se observó limpio no es un material de fácil limpieza
5	El área de distribución o alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	Existe 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	0	NO ENCONTRADO CON TAPAS
8	El área de almacenamiento de producto terminado del comedor escolar es proporcional al volumen de alimentos requeridos.	NO	
9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Instalaciones eléctricas expuestas e iluminación no funciona
10	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
11	Cuenta con área exclusiva y lavaplatos para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
12	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación.	0	NO ENCONTRADO
13	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
14	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón líquido, toallas desechables, papel higiénico y papeleras)	1	INCOMPLETO
15	Existen letreros alusivos a la aplicación de BPM, ubicados en las instalaciones del comedor escolar y están en buen estado	0	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %

**II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

16	Los alimentos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente y son aptos para el consumo.	1	
17	Se lleva un control de entradas y salidas, Kárdex de los alimentos que ingresan.	1	
18	No se evidencian alimentos con algún tipo de contaminación biológica y física.	1	
19	Existen equipos para la conservación temporal de los alimentos (refrigeradores, congeladores, sistemas de calentamiento)	1	
20	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	NO	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO				
21	El proceso de servicio y/o preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de manera que se evite la contaminación de alimento	J		
22	El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0.		
23	Se cuentan con registros de control de temperatura de la preparación de los alimentos.	0.		
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	J	Se tienen estandarizados de 900 Paus	
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar número de oficio y responsable de la aprobación).	J		
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado.	J	Se cumple	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
27	Se cumple con el número de manipuladoras en el restaurante según resolución 16432 del PAE (1 -75- 1, 76 - 150 - 2, 151 - 300 - 3, 301 - 500 - 4, 501 - 750 - 5, 751 - 1000 - 6, 1000 - 1500 - 7).	J		
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente	J		
29	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.	J		
30	Se evidencia certificado médico (apto para manipular alimentos) con los respectivos soportes y certificado de manipulación de alimentos con una vigencia no mayor a un año	J		
31	Las manipuladoras acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	J		
32	El personal ajeno al Comedor Escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	J		
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
33	Utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	J		
34	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación.	ND		
35	Se almacena en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados los productos de aseo.	0	NO ESTAN ADECUADAMENTE ALMACENADOS.	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
36	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	ND		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
37	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.	0.		
38	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
39	Las instalaciones o los alimentos se encuentran libres de evidencia, huella, presencia o daño causado por plagas.	J		
40	Se evidencian soportes de los procesos de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente	0		
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
41	Existe evidencia de los siguientes: plan de saneamiento básico (limpieza y desinfección, plagas, residuo sólidos) procesos de capacitación continua con relación a las BPM.	1	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
42	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	
43	Los recipientes donde se les provee los alimentos son de material lavable y fácil desinfección	1	
44	Existen equipos, utensilios en cantidad y calidad suficiente para la atención en el restaurante escolar.	1	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
IX. SALUD OCUPACIONAL			
45	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
46	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	NO CONTIENE NADA
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL			
47	El comedor escolar tiene publicado el formato de información general del PAE en un lugar visible.	1	
48	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible los ciclos de menús aprobados.	1	
49	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las PRQS en el comedor escolar	0	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
<p>Se requiere mejorar el control del Agua de Servicio por personal de salud para conocer o controlar la Limpieza del Agua del Servicio y ajuste. Los Casos Clínicos que se encuentran a la Vista.</p> <p>Alcance con agua el Agua de Servicio para mejorar, permanentemente la limpieza de los Utensilios de Agua para mejorar, permanentemente sobre todo toallas y jabón de manos.</p> <p>Falta Capellanías para el Servicio del Agua → mejorar Comedores de Salientes para la Limpieza de Utensilios de Servicio.</p> <p>Se debe mejorar la limpieza para Nutrición los Procesos de Asesoría técnica y Atención para las PRQS.</p> <p>Mejorar el proceso de formación cuando sea necesario.</p>			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
<p>Falta que se envíe toallas de papel, más papel higiénico y jabón líquido.</p> <p>Se debe mejorar varios el juego puesto que generalmente llega de madera de árbol - Se solicita capacitación para estufa y pastas sobre alimentación - Nutrición.</p> <p>Por favor facilitar una gramera.</p>			
Realizada por:	CC:	Tel	Cargo:
Atendida por: <i>Per Stella Ferrelle Ferrale</i>	CC: <i>42004683</i>	Tel <i>31084990</i>	Cargo: <i>Docente</i>





<b>Clasificación</b>	Petición ó Tutela		
<b>Fecha de radicación:</b>	06 de julio de 2017	<b>Número de radicado:</b>	30763
<b>Tipo de documento:</b>	DERECHOS DE PETICION	<b>Fecha de oficio entrante:</b>	
<b>Número de oficio entrante:</b>			
<b>Persona natural o jurídica:</b>	GERMAN GARCIA CADAVID		
<b>Descripción o asunto:</b>	DERECHO DE PETICION	<b>Tiempo de respuesta (días):</b>	
<b>Anexos físicos:</b>		<b>Descripción de anexos físicos:</b>	3
<b>Anexos digitales:</b>			
<b>Destino:</b>	MAURICIO RESTREPO LONDOÑO - Secretario (a) De Infraestructura	<b>Copia a:</b>	OPERADOR SAIA EDUCACION - Auxiliar Administrativo

