



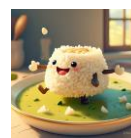
Programa de Alimentación Escolar

LOS NIÑOS, LAS NIÑAS Y LOS ADOLESCENTES EN COLOMBIA SON SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN Y ASÍ LO ESTABLECE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA Y EL CÓDIGO DE LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA. LA SOCIEDAD TIENE LA OBLIGACIÓN DE PROTEGERLOS PARA GARANTIZAR SU DESARROLLO ARMÓNICO E INTEGRAL Y EL EJERCICIO PLENO DE SUS DERECHOS.

**CONTRATO DE SERVICIOS No.
CO1.PCCNTR.7180851 PARA LA
OPERACIÓN DEL PAE EN EL MUNICIPIO
DE CHIA**

INFORME TECNICO

DEL 16 DE JUNIO AL 15 DE JULIO DE 2025



INDICE

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

1. CONTEXTO

2. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

- a. VISITAS SECRETARIA DE SALUD A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA
- b. MONITOREO Y EVALUACIÓN A LAS ACCIONES IMPLEMENTADAS EN EL PSB EN LAS SEDES EDUCATIVAS.
- c. REPORTES MICROBIOLÓGICOS.

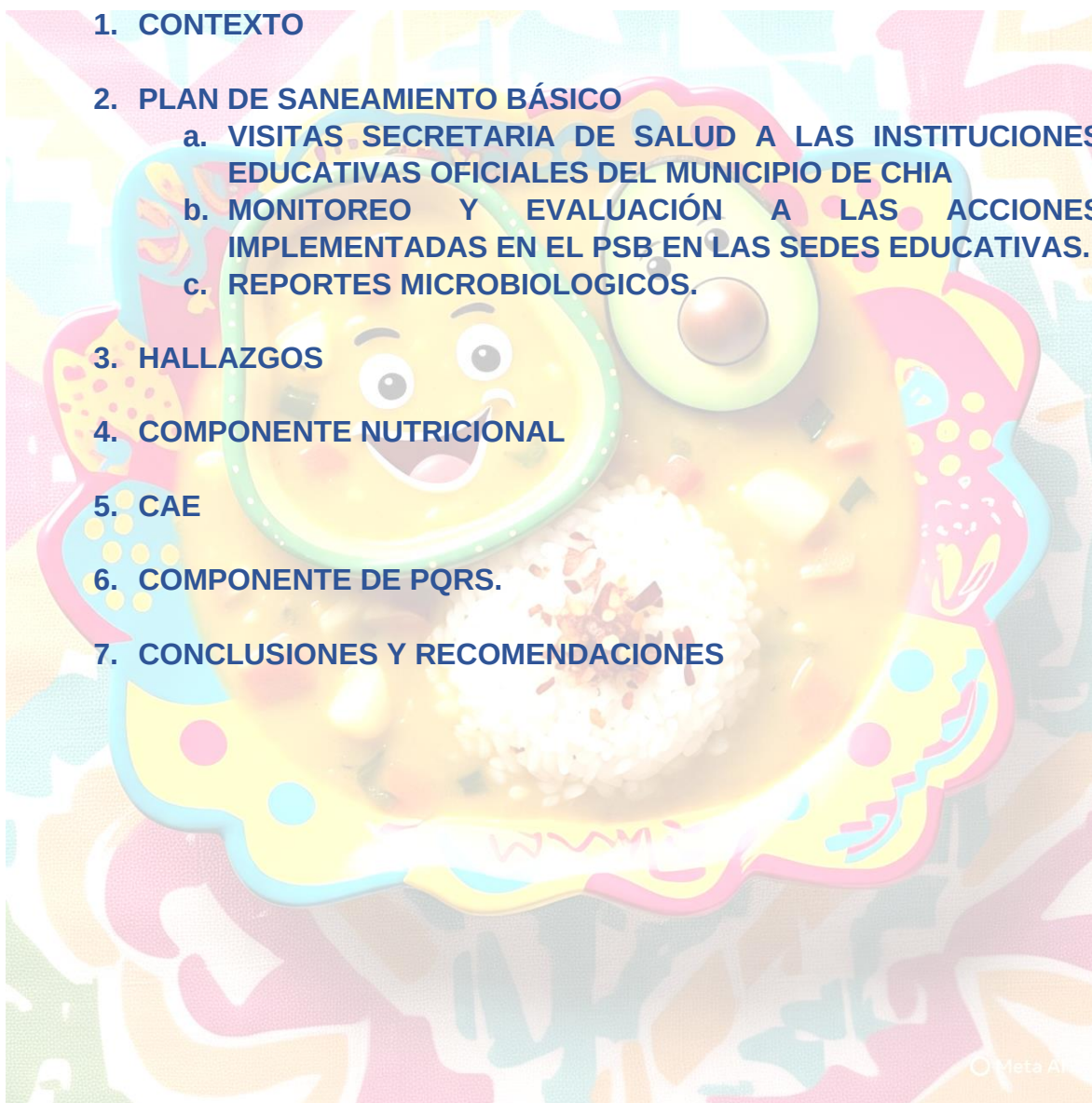
3. HALLAZGOS

4. COMPONENTE NUTRICIONAL

5. CAE

6. COMPONENTE DE PQRS.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES





INTRODUCCIÓN

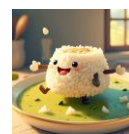
El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se crea con el objetivo de proveer alimentación en las instituciones educativas y, así, responder a la lógica de atención integral que promueve la dotación de condiciones adecuadas para que el proceso de aprendizaje pueda desarrollarse, minimizando los potenciales impactos que se derivan de las características socioeconómicas de los estudiantes y de las condiciones del entorno. Su propósito es garantizar una alimentación diaria, variada, balanceada, de calidad y adecuada a los requerimientos nutricionales, calóricos y energéticos específicos a cada grupo etéreo, y al turno y/o régimen escolar, a través de un menú y dieta contextualizada, con pertinencia socio-cultural y en correspondencia con la disponibilidad de los productos e insumos alimenticios característicos de las regiones, y al mismo tiempo promover una acción pedagógica que permita que este acto se convierta en una experiencia educativa para la formación de hábitos alimentarios en la población escolar atendida por el Sistema Educativo Bolivariano y el desarrollo de los componentes pedagógicos en materia de seguridad alimentaria, con la participación de los docentes, la familia y la comunidad.

Se ha comprobado que la alimentación escolar es una de los aspectos que contribuye, no sólo a la permanencia de los niños en el sistema educativo, sino también a mejorar sus desempeños escolares, ya que mejora la capacidad de atención de los estudiantes y por ende sus procesos de aprendizaje.

La cobertura del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en todas las instituciones del municipio de CHIA, y con el ánimo de articular sistemáticamente todos los programas, planes y proyectos que contribuyen de manera positiva a que los estudiantes culminen todos los ciclos del sistema educativo.

Teniendo en cuenta los parámetros establecidos por la normatividad vigente para el territorio Colombiano para la verificación, supervisión y seguimiento de todas las Instituciones Educativas Oficiales del municipio, se realiza el informe del periodo comprendido entre el 16 de junio al 15 de julio de 2025 contemplando cada uno de los aspectos evaluables que nos muestran resultados positivos en los procesos de entrega a la mesa de la alimentación de los niños, niñas y adolescentes que se encuentran inscritos en el SIMAT donde se muestra la cobertura con la cual se va a atender.

EL informe muestra la evolución de la ejecución del Programa de alimentación escolar en el municipio de CHIA.



OBJETIVOS

- ❖ Detallar el avance y cumplimiento del plan de saneamiento en cada una de las zonas supervisadas.
- ❖ Garantizar la prestación del servicio del programa de alimentación escolar garantizando las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad, con acciones de monitoreo y control a los procesos de elaboración, preparación y entrega de las raciones a los beneficiarios focalizados con la estrategia PAE
- ❖ Analizar el comportamiento de los registros de los formatos verificando su veracidad y cumplimiento de acuerdo a la ejecución del Plan de Saneamiento en cada institución educativa.
- ❖ Identificar los puntos críticos que se presentaron en los procesos diarios para la correcta ejecución
- ❖ Realizar el seguimiento de las visitas de la secretaria de Salud
- ❖ Evaluar los hallazgos presentados por el equipo PAE y la interventoría e identificar las falencias encontradas y así realizar un diagnóstico de lo hallado.
- ❖ Analizar los resultados microbiológicos tomados en el periodo comprendido entre el 16 de junio al 15 de julio
- ❖ Verificación y seguimiento de los mantenimientos realizados

OBJETIVO ESPECIFICO

Informar sobre el cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el contrato de prestación de servicios número CONTRATO No CO1.PCCNTR.7180851, durante Ejecución de la operación, comprendido entre el 16 de junio al 15 de julio de 2025, por parte del operador encargado de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Chía.

1. CONTEXTO

El programa de alimentación escolar en el municipio de Chía se destaca por su capacidad para cubrir al 100% de la población estudiantil, asegurando que todos los niños tengan acceso a alimentos nutritivos durante su jornada escolar. Con una matrícula oficial de aproximadamente 14,500 estudiantes, el programa ha implementado estrategias efectivas para atender las necesidades alimentarias de los alumnos.

Diariamente se entregan 7,000 raciones industrializadas, garantizando que cada niño reciba un alimento seguro y de calidad. Además, se preparan cerca de 9,000 raciones en sitio, lo que permite ofrecer comidas frescas y nutritivas, adaptadas a



las preferencias y necesidades locales. En las jornadas únicas se benefician cerca de 1,660 estudiantes quienes reciben doble apoyo alimentario.

Este enfoque integral no solo contribuye a mejorar la salud y el bienestar de los estudiantes, sino que también fomenta un ambiente escolar más propicio para el aprendizaje. Al asegurar que todos los estudiantes reciban una alimentación adecuada, el programa refuerza su compromiso con el desarrollo integral de la población estudiantil en Chía.

2. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos, debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, garantizando un ambiente de buenas condiciones higiénico sanitarias, donde exista compromiso de todo el personal involucrado directa e indirectamente con los alimentos.

Las instituciones educativas que se encuentran ubicadas en diferentes sitios del municipio, por las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios.

Para el seguimiento y verificación de todos los aspectos que se evalúan se indican porcentajes de cumplimiento.

a. VISITAS SECRETARIA DE SALUD A LAS DIFERENTES INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA

Las visitas de secretaria de salud a las diferentes Instituciones Educativas oficiales del municipio de Chía las realizan en tres formatos diferentes de verificación:

1. IVC: ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
2. RTL: FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO
3. DLG: ACTA DE VISITA DILIGENCIA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA	IEO	N° ACTA	PORCENTAJE
15/07/2025	SANTA LUCIA	030-048177-25	92%

Como ingeniera de alimentos encargada de la evaluación de la calidad de los servicios de alimentación en el Colegio Santa Lucía, me complace informar que durante nuestra reciente visita de salud, hemos obtenido un porcentaje favorable del 92%. Este resultado es sumamente positivo y nos complace informar que el Colegio Santa Lucía es el primer colegio en obtener una calificación tan alta en nuestra evaluación.

Durante la visita, pudimos verificar que las prácticas de higiene y manipulación de alimentos en las instalaciones del colegio cumplen con los estándares recomendados, garantizando la seguridad alimentaria de los estudiantes. Además, observamos que la oferta de menús balanceados y nutritivos contribuye al bienestar y desarrollo de los alumnos.

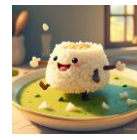
Es importante destacar que el Colegio Santa Lucía ha demostrado un compromiso excepcional con la salud y el bienestar de sus estudiantes, y nos complace reconocer su dedicación y esfuerzo en ofrecer una alimentación de calidad. Felicitamos a todo el equipo involucrado en la gestión de los servicios de alimentación por su excelente trabajo y los animamos a seguir manteniendo estos altos estándares en el futuro.

En resumen, el porcentaje favorable del 92% obtenido en nuestra visita de salud es un reflejo de la excelente labor realizada por todo el equipo de trabajo.

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

FECHA	IEO	ACTA N°	CUMPLIMIENTO
15/07/2025	SANTA LUCIA	RTL 048185-25	CUMPLE

En la verificación de rotulado de los diferentes productos que se envían a las IEO, se evidencia que se cumple con todos los requerimientos exigidos por la normatividad vigente.



PLAN DE SANEAMIENTO

CUMPLIMIENTO Y VERIFICACION

LIMPIEZA Y DESINFECCION

garantizar que en las instituciones y bodega de almacenamiento se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la operación aplicará las BPM y los procesos de higienización

SUMINISTRO AGUA POTABLE

sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas y la bodega de almacenamiento; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa y la bodega de almacenamiento debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, .

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas (insectos, roedores y/o aves) constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que más se destacan son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). .

ENTREGA INSUMOS Y MATERIA PRIMA

Garantizar la entrega oportuna de todos los insumos y materias primas en las instituciones educativas para cumplir con la entrega de la alimentación escolar

EVALUACIONES Y RESULTADOS

Verificación y seguimiento de las actividades realizadas en los procesos diarios identificando los resultados obtenidos por la supervisión .

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

POES

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, una serie de instrucciones y protocolos escritos que tienen como objetivo establecer los parámetros para prevenir la contaminación física, química o biológica de los alimentos y garantizar la inocuidad alimentaria.

RESIDUOS SOLIDOS

lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas y la bodega de almacenamiento

CAPACITACION CONTINUA

La capacitación como tarea de alta prioridad para nuestra entidad, ha contribuido a que los operarios de los procesos de programas de alimentación, conozcan las reglas de juego que enmarcan dichos procesos, logrando niveles de credibilidad y prestigio en los niveles de difusión, capacitación y especialización

COMPONENTE NUTRICIONAL

Entrega del componente nutricional a los diferentes grupos de edades establecidos por gramajes cumpliendo el aporte nutricional requerido teniendo en cuenta el tipo de ración entregada

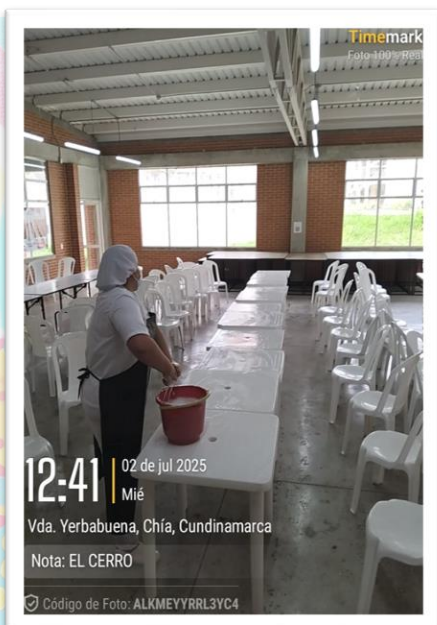
CUMPLIMIENTO DE CONTROL DE VARIABLE

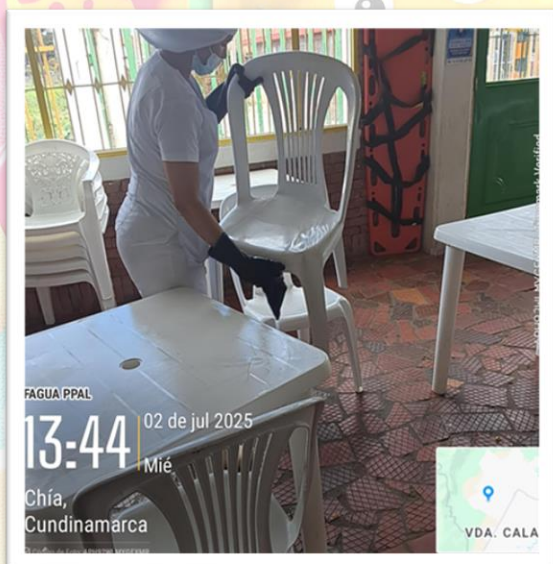
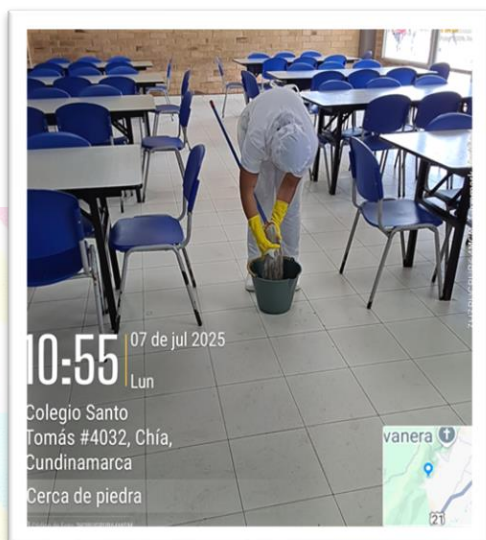
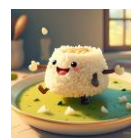
Verificar cumplimiento de todas las variables que interfieren en los procesos diarios que influyen en la prestación del servicio a la comunidad estudiantil.



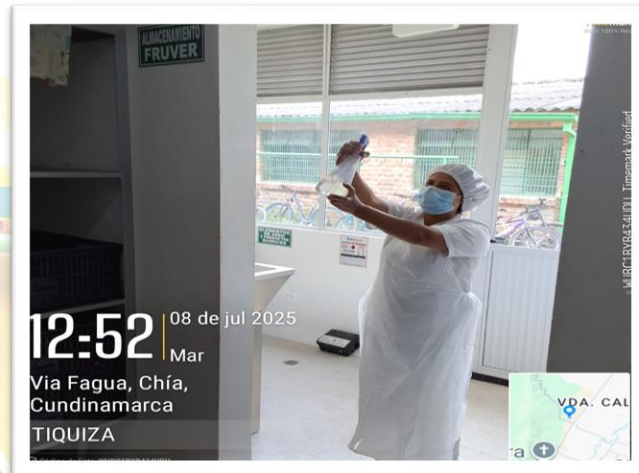
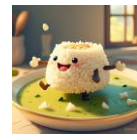
1. LIMPIEZA Y DESINFECCION

Se verifica diariamente el cumplimiento de las actividades realizadas para generar resultados óptimos de limpieza y desinfección en las diferentes unidades operativas, identificando los puntos muertos y los refuerzo que se deben realizar para cumplir con una inocuidad en la limpieza y desinfección de utensilios, equipos e infraestructura.





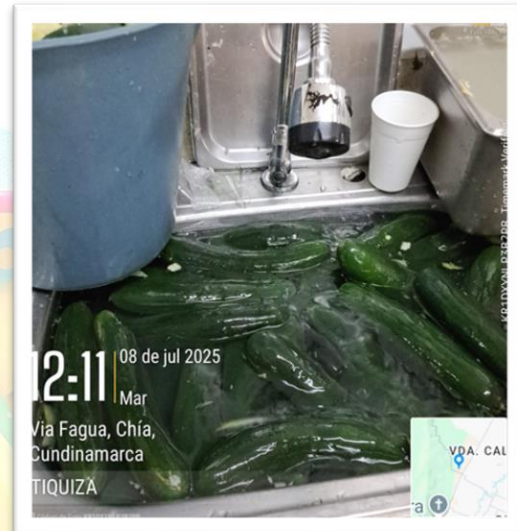
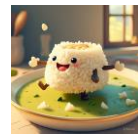
□ Se realiza desinfección de choque todos los viernes para reforzar la limpieza y desinfección, se están utilizando 4 desinfectantes que tiene un ciclo de rotación en el mes para evitar resistencia en los microorganismos, se divide en superficies de contacto directo con los alimentos, y superficies que no tienen contacto con alimentos(baños, pisos, paredes, traperos), Se utilizan 5 desinfectantes, ECOQUAT, ECOBLAST, BIOCETIC, HIPOCLORITO AL 8% y HIPOCLORITO AL 5,24% el cual se diluye según fichas técnicas y se hace por aspersión en toda el área de preparación y almacenamiento. Se hace verificación en puntos de servicio.

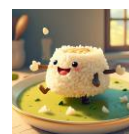


2. POES

Se realiza verificación de los procedimientos específicos de cada proceso de limpieza teniendo en cuenta las instalaciones de cada comedor, esto implica su infraestructura. El objetivo es identificar que las acciones tomadas cumplan con lo indicado.







3. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

El control del suministro del agua potable en los puntos de servicio se realiza tomando y registrando en los formatos la toma de cloro residual y PH teniendo en cuenta los rangos permitidos según la resolución 2115 donde se especifican los rangos de 0,3 a 2,0 de mg/lit en cloro residual y de 7,2 a 7,8 en PH.

- Se evidencia y verifican los resultados de los registros de las tomas identificando que los rangos registrados están dentro de los límites permitidos

Se le hace entrega de botellones de agua a las instituciones educativas que tiene servicio de ración preparada en sitio.



4. RESIDUOS SOLIDOS

La separación en la fuente es la primera medida que actualmente se implementa en las Instituciones Educativas, mediante la capacitación de las manipuladoras de alimentos quienes clasifican los residuos aprovechables, no aprovechables y orgánicos

Los sobrantes aprovechables son aquellos que por sus características se pueden reutilizar a través de un proceso industrial o casero de reciclaje como lo son el papel, cartón, vidrio o plástico, entre otros. En los residuos no aprovechables se incluyen el icopor, papeles con recubrimientos plásticos o metalizados o envolturas de comestibles, los cuales no ofrecen ninguna posibilidad de aprovechamiento en un proceso de reciclaje o de reincorporación en



un proceso productivo; y, por último, los desechos orgánicos como los residuos de alimentos se descomponen naturalmente.

La finalidad de este proceso no es solo la separación de los residuos sólidos sino también verificar la aceptabilidad de los menús por parte del cuerpo estudiantil en todas las instituciones educativas, así se puede medir con los desperdicios orgánicos cual o cuales son los alimentos de menos aceptabilidad entre los menús que se ofrecen.

□ El desperdicio a nivel general en la modalidad de servicio RACIO SERVIDA TIPO ALMUERZO el porcentaje está en un 21% donde se puede identificar que no en todos los sitios se identifican los mismos alimentos o no en todas las zonas del municipio se genera desperdicio del mismo alimento, esto también está sujeto a la cultura de cada zona bien así, en la zona rural o zonas donde la pobreza está más arraigada el desperdicio es nulo o 0% y en las zonas urbanas donde el nivel de vida es mejor encontramos desperdicios identificados con el porcentaje antes mencionado.

El mayor desperdicio que se identifica es en la Institución educativa SANTA LUCIA identificando en la jornada de la mañana un 79% de desperdicio, donde se observan varios factores externos a la operación que generan este porcentaje, la entrega en la mañana es a las 7 y 30 a.m donde los estudiantes que ingresan al servicio son de los cursos más pequeños, a esta hora los niños no se comen todo lo que se les entrega ya que es un almuerzo, algunos porque vienen desayunados y otros porque no les apetece estos productos a esa hora de la mañana, por otro lado, las profesoras que los acompañan acosan que se les sirva muy rápido y hacen que los niños coman demasiado rápido.

También se ha identificado que tenemos comunidades estudiantiles que les gustan ciertos menús y otros no.

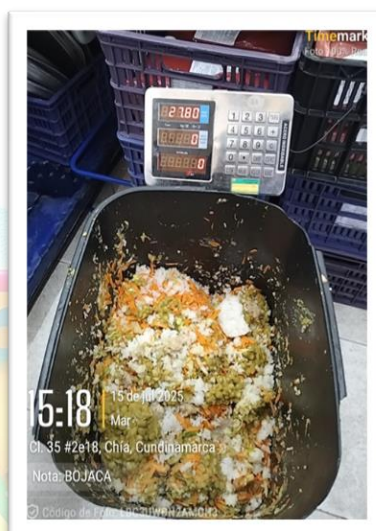
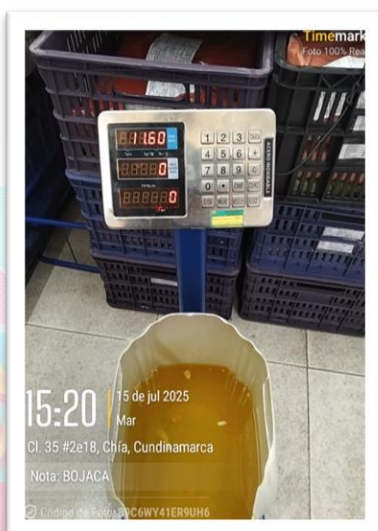
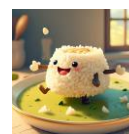
Los mayores desperdicios identificados son HUEVO, GARBANZO, PAPA AL VAPOR y VERDURAS CALIENTES COMO LA HABICHUELA.

Estos factores se tienen en cuenta para realizar la curva de desperdicio por institución educativa y la aceptación de los menús entregados en el ciclo.

□ En lo relacionado con la utilización de bolsas para el reciclaje según la nueva resolución se notó un avance en los puntos de servicio, y cabe aclarar que en nuestro proceso no manejamos canecas de color blanca para el reemplazo de esta caneca se colocaron letreros de reciclaje en una zona específica en cada colegio para que en este sitio se coloque temporalmente el reciclaje que es retirado por los camiones de la Unión Temporal y llevado a las instalaciones de la bodega.

□ Hay que tener en cuenta que a pesar que los desperdicios o residuos sólidos salen todos en una caneca (orgánicos), no todos son del descomida en el servicio, estos se revuelven con las cáscaras y todo lo que genera el alistamiento de productos como lo son el Fruver.

Se inicia una estrategia para medir el desperdicio de residuos sólidos en el descomida de cada colegio, se realizará en ciclos completos de menús para así identificar cual tiene mejor aceptabilidad y cual no, medir el porcentaje por colegio y por zonas,



5. CONTROL DE PLAGAS

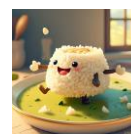
Este programa preventivo en las unidades operativas se registra en el formato de prevención y control de plagas donde registramos si en el momento de la revisión y verificación en todos los lugares encontramos alguna evidente de plagas dentro del sitio de trabajo.

Sin embargo, el 100% de control de vectores no es posibles porque encontramos en algunas instituciones educativas problemas de infraestructura.

Sin embargo, en cumplimiento del programa de control de plagas estamos atentos a cualquier inconveniente que se presente y mitigamos hasta nuestro alcance el ingreso de plagas a las unidades operativas.

Los controles que se han generado en los colegios por parte del operador fueron primero un diagnostico para la realización y ubicación de las cajas o trampas en todas las instituciones educativas, control de roedores; y la fumigación en cocinas y comedores de todas las instituciones educativas en el mes de abril.





6. CAPACITACION CONTINUA

Estamos comprometidos con capacitar a nuestro personal continuamente, dividido en dos partes:

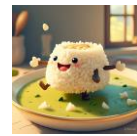
6.1. CAPACITACION EN PUNTO

Donde en cada punto realizamos capacitaciones y refuerzos de los hallazgos encontrados, donde las manipuladoras tienen falencias, o necesitan aclaraciones a algunas preguntas que se presentan en los procesos diarios. Dirigidos en las visitas por el personal profesional y la supervisión.

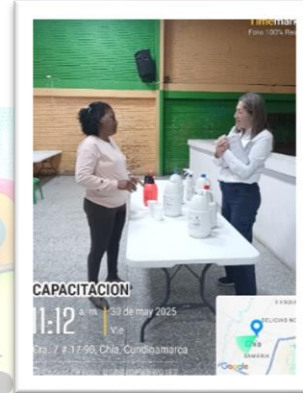
1.1. CAPACITACION MENSUAL

Cumpliendo con el cronograma de capacitación se realizan sesiones de capacitación con todo el personal manipular y el personal auxiliar de bodega y conductores, mensualmente según los temas ya organizados por meses.

En el mes de mayo se realizó capacitación de SEGURIDAD ALIMENTARIA se capacito por grupos en diferentes horarios en el día, con un plus de capacitación personalizada para así encontrara las falencias, adicional a los conocimientos dudas y preguntas que se puedan presentar.



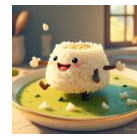
CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR

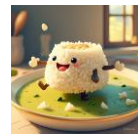


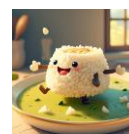
7. ENTREGA DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA

Cumpliendo con los requerimientos de las minutas que se deben entregar diariamente se entregan a las unidades operativas los insumos y las materias primas, teniendo en cuenta el tipo de ración que se va a entregar.









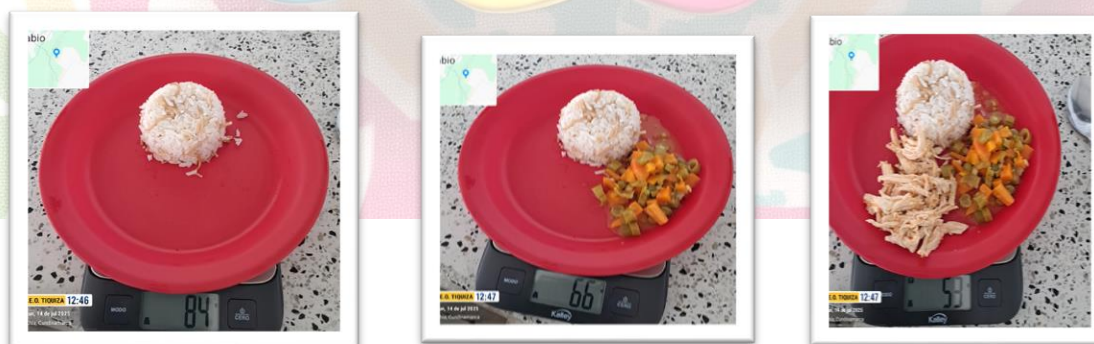
8. COMPONENTE NUTRICIONAL

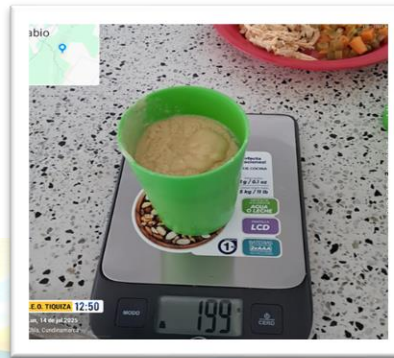
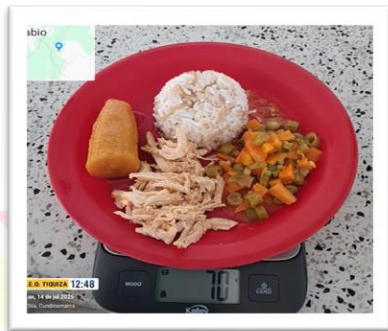
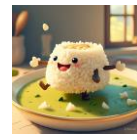
En cumplimiento con la Resolución 335 de 2021 y el Contrato No. CO1.PCCNTR.7180851, se asegura que los menús entregados por la entidad se ejecutaron de acuerdo con los componentes establecidos. Se deben tener en cuenta los intercambios realizados que están sujetos a factores como falta de información de cancelación de clases, alimentos que no se encuentran por no estar en temporada de cosecha, pero siempre cumpliendo con el aporte nutricional

RACION PESADA POR COMPONENTE



Registro fotográfico 1. Racion Industrializada

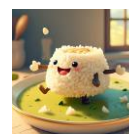




Registro fotográfico 2. Ración preparada en sitio.



Registro fotográfico 3. Platos muestra por grado de escolaridad



9. EVALUACION DE RESULTADOS

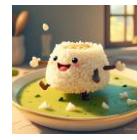
b. MONITOREO Y EVALUACIÓN A LAS ACCIONES IMPLEMENTADAS EN EL PSB EN LAS SEDES EDUCATIVAS. EVALUACION DE RESULTADOS

Se realiza un seguimiento exhaustivo a las diferentes instituciones educativas en lo que respecta al cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico, abarcando varios aspectos críticos que garantizan la calidad y seguridad del servicio de alimentación escolar. A continuación, se detallan las áreas de enfoque:

- **Trazabilidad:** Se verifica el registro desde el ingreso de materias primas teniendo en cuenta lotes y fechas de vencimiento, vehículos y liberación de producto
- **Registro de formatos:** Se verifica el cumplimiento en la organización de la carpeta de documentos, así como en los horarios establecidos para el registro de cada formato.
- **Verificación de limpieza y desinfección:** Se asegura que exista una adecuada organización en el sitio de trabajo, siguiendo el plan de choque para mantener altos estándares de higiene. Manejo de POES
- **Residuos sólidos:** Se supervisa el manejo adecuado de los residuos generados durante el proceso, incluyendo el diligenciamiento de la cantidad entregada a la empresa de gestión de residuos y el control sobre los desperdicios.
- **Recepción de materia prima:** Se registran los lotes y fechas de vencimiento, asegurando una correcta organización y rotulado en el área de almacenamiento.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Se verifica el cumplimiento de todas las normativas de buenas prácticas higiénicas, incluyendo el uso de uniforme, el estado de salud del personal, la presentación personal y el correcto lavado de manos.
- **Nutrición:** Se controlan los gramajes por grupo escolar, las temperaturas de cocción y de servido, así como la utilización de la rotación de los menús, la gestión de formatos de intercambio y la toma de contramuestras.

Este seguimiento se realiza en un formato de verificación donde las áreas de enfoque son agrupadas en cuatro bloques:

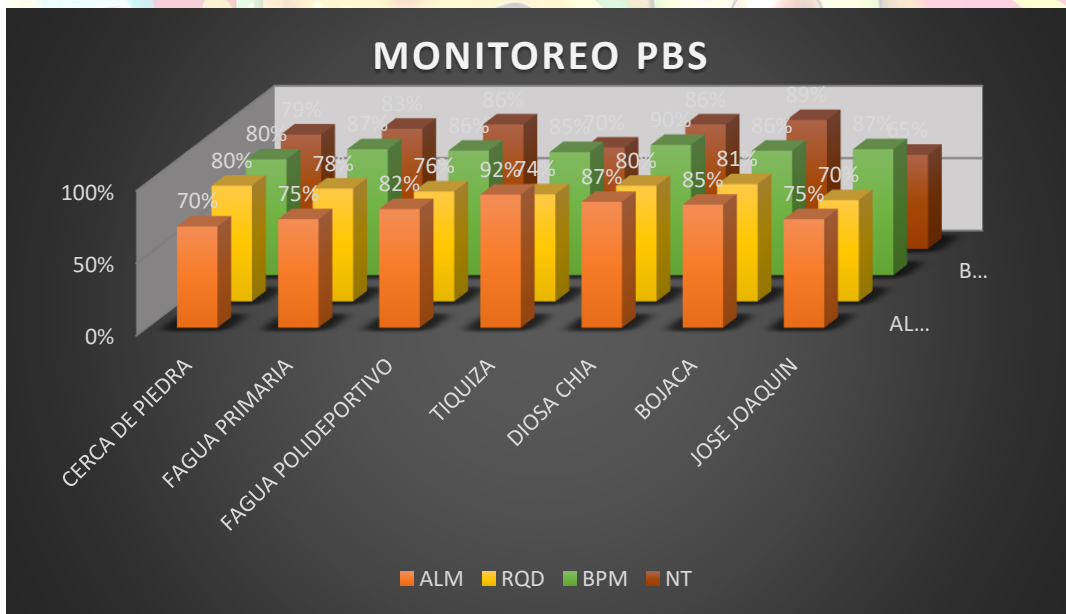
- ✓ **Almacenamiento (ALM):** Incluye el control de temperaturas de refrigeración y congelación, rotulación, fechas de vencimiento, organización, manejo de productos de acuerdo con PEPS (Primero en entrar, primero en salir), devoluciones, productos en mal estado, productos no conformes, remisiones de bodega y entrega de certificados de calidad. Se asegura que haya alimentos completos para los menús que se prepararán durante la semana.
- ✓ **Registro de formatos (RQD):** Se evalúa la organización de la carpeta, la documentación del personal y las capacitaciones recibidas.



- ✓ **BPM:** (BPM) Se comprueba el cumplimiento de todas las buenas prácticas higiénicas.
- ✓ **Nutrición (NT):** Se revisa la entrega de raciones, las temperaturas de cocción y de servido, los gramajes, la rotación de menús, el formato de intercambios y las preparaciones.

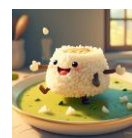
A partir de la evaluación de estos cuatro bloques, se asigna un porcentaje de cumplimiento a cada institución educativa. En el caso de las instituciones que reciben raciones industrializadas, se evalúa adicionalmente el almacenamiento, la organización en la entrega, el cumplimiento de las BPM, los horarios de entrega estipulados por la institución, así como la desinfección de frutas y empaques de bebidas lácteas. A continuación, se describen los porcentajes de los colegios de RACION PREPARADA EN SITIO en dos graficas.

Gráfica 1. Por sede, calificación en la implementación del PSB en ejecución del contrato No. CO1.PCCNTR.7180851.



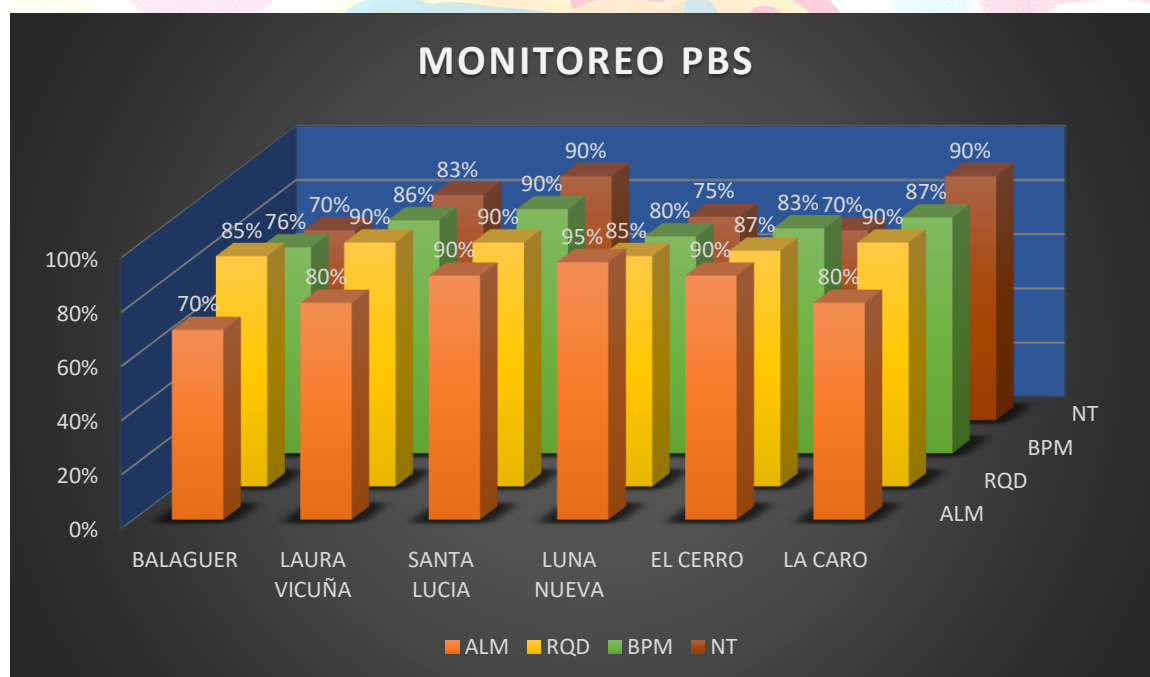
INSTITUCION EDUCATIVA	ALM	RQD	BPM	NT
CERCA DE PIEDRA	70%	80%	80%	79%
FAGUA PRIMARIA	75%	78%	87%	83%
FAGUA POLIDEPORTIVO	82%	76%	86%	86%
TIQUIZA	92%	75%	85%	70%
DIOSA CHIA	87%	80%	90%	86%
BOJACA	85%	81%	86%	89%
JOSE JOAQUIN	75%	70%	87%	65%

***Tomados de los registros de visitas de seguimiento. Elaboración propia



Como se observa en el Gráfico 1, durante el periodo del 16 de abril al 15 de mayo las sedes educativas alcanzaron una calificación porcentual entre el 65 al 92% en la implementación del plan básico de saneamiento, con supervisión diaria a los puntos de servicio el registro y los procedimientos adecuados para obtener calidad e inocuidad en el servicio de alimentación se observa que los resultados son óptimos para el cumplimiento de los objetivos.

Gráfica 2. Por sede, calificación en la implementación del PSB en ejecución del contrato No. CO1.PCCNTR. 7180851.



INSTITUCION EDUCATIVA	ALM	RQD	BPM	NT
BALAGUER	70%	85%	76%	70%
LAURA VICUÑA	80%	90%	86%	83%
SANTA LUCIA	90%	90%	90%	90%
LUNA NUEVA	95%	85%	80%	75%
EL CERRO	90%	87%	83%	70%
LA CARO	80%	90%	87%	90%

***Tomados de los registros de visitas de seguimiento. Elaboración propia

Como se observa en el grafico 2, se realiza refuerzo en los procesos de almacenamiento, verificando que los procesos de almacenamiento se realicen de forma organizada, la supervisión diaria identifica los puntos críticos que se deben supervisar en cada servicio teniendo en cuenta que las instituciones educativas tienen diferentes aspectos a evaluar según su infraestructura equipos y espacios de

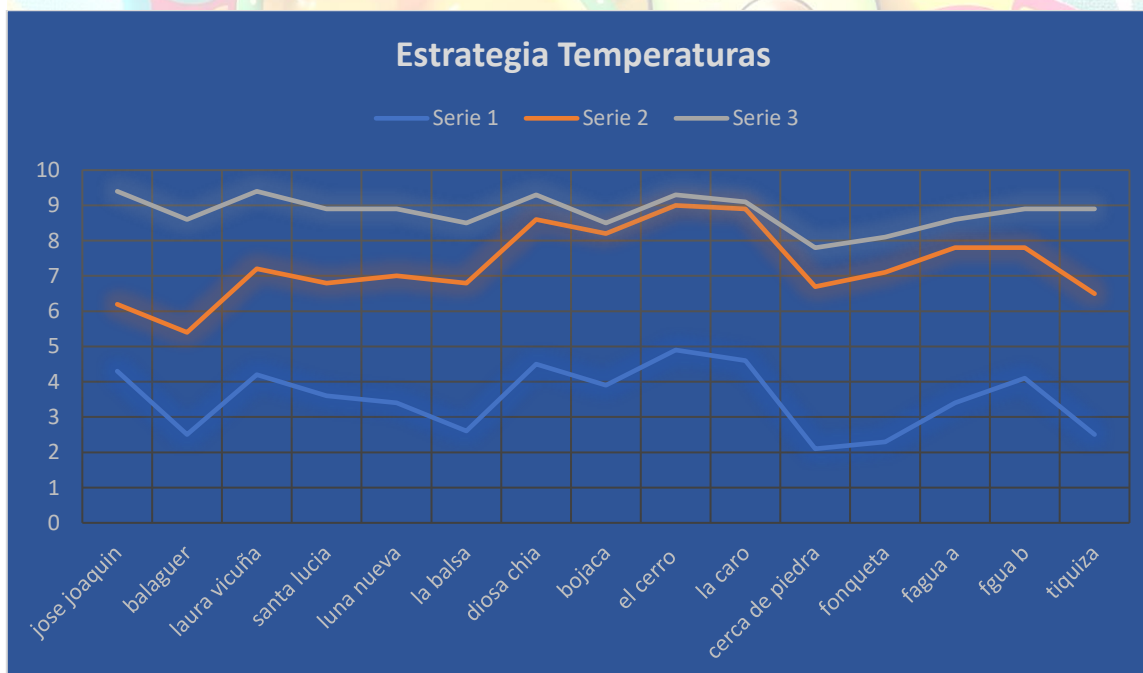


proceso y distribución, obteniendo buenos resultados. Se resalta la organización de los productos de aseo, se identifican fallas puntuales corregidas en el momento de la visita de seguimiento.

En este periodo se implementaron dos estrategias en las instituciones educativas:

Estrategia de control de temperaturas en ensaladas y jugos:

En cada institución educativa se implementaron acciones orientadas al cumplimiento de los parámetros de temperatura establecidos para ensaladas y jugos. Los resultados obtenidos han sido altamente positivos, evidenciando que el personal manipulador ha adoptado adecuadamente la práctica, garantizando el mantenimiento de temperaturas por debajo de los 4 °C, conforme a los lineamientos de inocuidad alimentaria. Si bien en algunas sedes se presentaron dificultades iniciales en la aplicación del procedimiento, se ha observado una mejora progresiva en su ejecución. Esta estrategia se continúa aplicando diariamente como medida de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.



****Grafico 3 de porcentaje de cumplimiento en estrategia de temperaturas de ensaladas y jugos**

Implementación de rotación de desinfectantes en superficies y alimentos:

Con el objetivo de fortalecer los procesos de higienización y minimizar el riesgo de contaminación cruzada, se implementó la rotación sistemática de desinfectantes destinados a la desinfección de menaje, utensilios y superficies con contacto directo con alimentos. Adicionalmente, se gestionan dos tipos de desinfectantes específicos para frutas y verduras, garantizando su adecuada inocuidad.



La rotación se ejecuta conforme a un cronograma establecido y disponible en todas las instituciones educativas vinculadas, alcanzando un nivel de cumplimiento del 98 % en las sedes evaluadas. Esta estrategia fue respaldada mediante una jornada de capacitación técnica desarrollada en el mes de junio, enfocada en el uso seguro y eficaz de los productos desinfectantes y en las buenas prácticas de higiene. Se resalta el compromiso y dedicación del personal manipulador y de la supervisión para entregar un servicio con calidad e inocuidad teniendo en cuenta los grupos etarios a los cuales nos comprometimos con el Programa de Alimentación PAE.

10. CUMPLIMIENTO DE CONTROL DE VARIABLES

➤ REPORTES MICROBIOLÓGICOS

La toma de muestras de alimentos de alto riesgo, como proteínas, ensaladas y jugos, es fundamental en el marco del programa de alimentación escolar por varias razones clave:

Garantía de Seguridad Alimentaria: Estos alimentos son especialmente susceptibles a la contaminación microbiológica, lo que puede representar un riesgo significativo para la salud de los estudiantes. Al realizar muestreos microbiológicos, se pueden identificar y prevenir posibles contaminantes antes de que los alimentos sean consumidos.

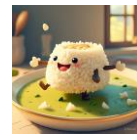
Cumplimiento Normativo: La normativa sanitaria exige el monitoreo constante de la calidad microbiológica de los alimentos servidos en las instituciones educativas. Tomar muestras y realizar análisis permite a las instituciones cumplir con estos requisitos, asegurando que se mantengan los estándares de salud pública.

Prevención de Brotes de Enfermedades: La identificación temprana de microorganismos patógenos a través de muestreos regulares puede prevenir brotes de enfermedades alimentarias en la población estudiantil. Esto es crucial para proteger la salud de los niños y mantener un ambiente escolar seguro.

Mejora Continua del Servicio: Los resultados de los análisis microbiológicos ofrecen información valiosa que puede ser utilizada para ajustar y mejorar las prácticas de manipulación y preparación de alimentos. Esto fomenta una cultura de calidad y seguridad dentro del programa de alimentación escolar.

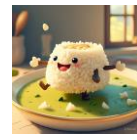
Educación: Incluir la toma de muestras como parte del proceso educativo también ayuda a sensibilizar al personal y a los estudiantes sobre la importancia de la higiene y la seguridad alimentaria, promoviendo buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

En resumen, la toma de muestras de alimentos de alto riesgo es una práctica esencial que contribuye a la seguridad alimentaria, al cumplimiento normativo, a la prevención de enfermedades, a la mejora continua del servicio y a la educación de la comunidad educativa.

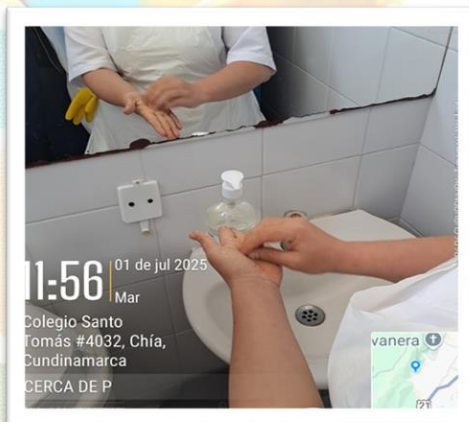


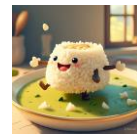
➤ VERIFICACION ENTREGA RACIONES



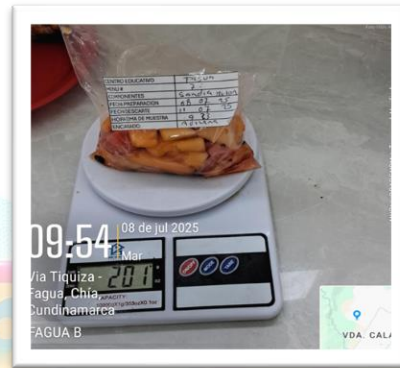


➤ CUMPLIMIENTO BPM: LAVADO DE MANOS

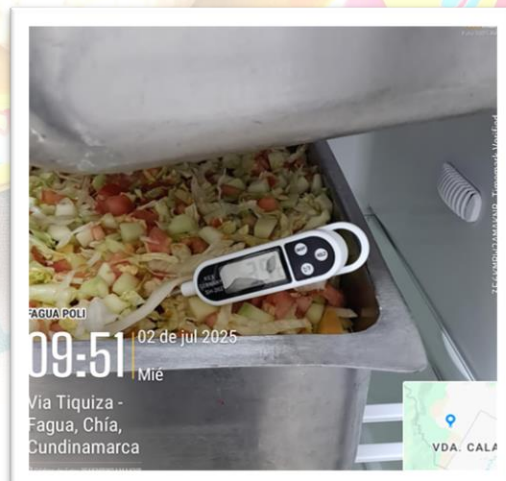


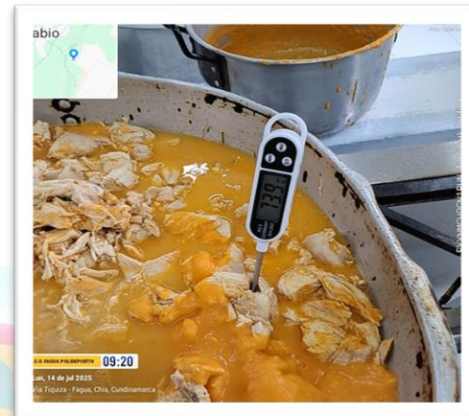
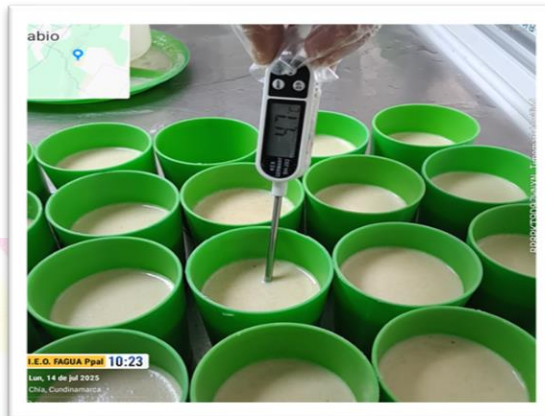
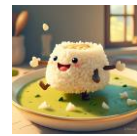


➤ TOMA DE CONTRAMUESTRAS



VERIFICACION DE TEMPERATURAS





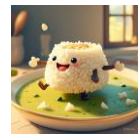
➤ HALLAZGOS

En el periodo comprendido del 16 de junio al 15 de julio la Personería municipal de Chía, visitaron diferentes instituciones educativas oficiales del municipio, las cuales fueron enviadas al correo de la unión temporal y se dio respuesta a cada una de ellas con evidencias fotográficas de todos los hallazgos en los tiempos requeridos, teniendo en cuenta que se dio subsanación a los alcances del contrato No. CO1.PCCNTR.7180851

➤ CAE

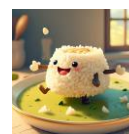
Los CAES que realizan las diferentes instituciones educativas en el municipio de chia, envían la invitación a la secretaria de educación y ellos nos remiten para participar activamente, a estas reuniones va el supervisor de la zona, una representante de las manipuladoras y la ingeniera de alimentos en caso que no pueda asistir el supervisor.

En este periodo se realizo el CAE en la institución educativa oficial LAURA VICUÑA



SEGUIMIENTO A PQRS

No se presentó en el periodo comprendido entre del 16 de mayo al 15 de junio ninguna solicitud, quejas y reclamos durante la vigencia del Contrato.



CONCLUSIONES

Fortalecimiento del Plan de Saneamiento:

La implementación y seguimiento continuo del Plan de Saneamiento en las instituciones educativas ha permitido mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, minimizando los riesgos de contaminación en las diferentes etapas de manipulación y entrega de alimentos dentro del PAE.

Control microbiológico como herramienta preventiva:

Las evaluaciones microbiológicas realizadas periódicamente sobre superficies, utensilios y alimentos han demostrado ser una herramienta fundamental para verificar la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección, asegurando la inocuidad de los productos suministrados a los estudiantes.

Cumplimiento en la entrega de alimentos:

El operador ha mantenido una adecuada planificación y cumplimiento en la entrega oportuna de alimentos, garantizando que los productos lleguen en condiciones óptimas de calidad, temperatura, empaque y trazabilidad, conforme a los lineamientos técnicos del PAE.

Capacitación como eje del aseguramiento de la calidad:

Las jornadas de formación al personal manipulador han contribuido significativamente a la mejora de las prácticas higiénico-sanitarias, reforzando aspectos clave como el manejo de temperaturas, la rotación de desinfectantes y la prevención de riesgos microbiológicos.

Impacto positivo en la seguridad alimentaria del PAE:

La articulación entre las actividades del Plan de Saneamiento, los controles microbiológicos y la correcta entrega de alimentos ha generado un impacto positivo en la seguridad alimentaria del programa, promoviendo entornos saludables y confiables para la comunidad educativa beneficiaria.