|  |  |
| --- | --- |
| **PROFESIONAL** |  |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** |  |
| **SEDE EDUCATIVA** |  |
| **MUNICIPIO** |  | **FECHA** |  |

* **1. ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?**

Sí, favorable \_ Sí, favorable con requerimientos \_ Sí, pero lo tiene desfavorable \_

No, no tiene concepto \_\_\_

# 2. ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?

Si No \_\_ \_

# 3. ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?

Si \_No\_\_\_\_

# 4. ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?

Muy Frecuente Algo Frecuente Poco Frecuente\_\_\_\_

# 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Si No Si, sí:

* + El material predominante del techo en ese lugar es:

Techo de concreto Techo de metal o de acero Tejas de barro o arcilla Tejas de plástico \_\_\_

Techo de paja o madera Sin Techo \_\_\_

* + El material predominante del piso en ese lugar es:

Baldosa Ladrillo Cemento, gravilla Madera, tabla, tablón Tierra, arena \_\_\_

* + El material predominante de las paredes en ese lugar es:

Bloque, ladrillo, piedra, adobe Bahareque, madera, tabla, tablón Material prefabricado\_\_\_Guadua, caña, esterilla, latas sin paredes\_\_\_

# 6. ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Si No\_\_\_\_

* + El material predominante del techo en ese lugar es:

Techo de concreto Techo de metal o de acero Tejas de barro o arcilla Tejas de plástico \_\_\_

Techo de paja o madera Sin Techo \_\_\_

* + El material predominante del piso en ese lugar es:

Baldosa Ladrillo Cemento, gravilla Madera, tabla, tablón Tierra, arena \_\_\_

* + El material predominante de las paredes en ese lugar es:

Bloque, ladrillo, piedra, adobe Bahareque, madera, tabla, tablón Material prefabricado\_\_\_Guadua, caña, esterilla, latas sin paredes\_\_\_

# 7. ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Un espacio sin techo (a la intemperie) Un espacio con techo pero compartido con otras áreas comunes Un salón de clases Un espacio cerrado exclusivo para el comedor\_\_\_\_

# 8. ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

Si No\_\_\_\_

# 9. ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

Si No\_\_\_\_

# 10. ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Si Intermitente No\_\_\_

# 11. ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Si Intermitente No\_\_\_\_

# 12. ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?

Acueducto Agua en botella o bolsa Carrotanque Pozo Agua-lluvia Cuerpos de agua (Ríos, quebradas, etc.)\_\_\_\_

# 13. ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?

Si No\_\_\_\_

# 14. ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Material de desecho Leña, Madera, carbón de leña o carbón mineral Petróleo, gasolina, keroseno o alcohol Gas natural o pipeta Electricidad\_\_\_

# 15. ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?

Si No\_\_\_

Si No:

16. ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?

La tiran a un río, quebrada, caño, laguna, mar La tiran a un patio, lote, zanja Lo queman

Lo entierran uso en compost o lombricultura Uso como alimento para animales\_\_\_

# 17. ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos no orgánicos (envases de plástico, metal, vidrio, papel, cartón, etc) del PAE en esta sede educativa?

La tiran a un río, quebrada, caño, laguna, mar La tiran a un patio, lote, zanja Lo queman Lo entierran Lo reciclan\_\_\_

# 18. ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

Si No\_\_\_\_

# 19. ¿Cuántas neveras tiene? \_\_\_\_\_\_

* **20. ¿Cuántas de esas funcionan? \_\_\_\_\_**
* **21. ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?** Nevera domestica vertical menor a 400lt Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt Nevera vertical de 1200 a 1600 lt Nevera vertical de 1601 a 2200 lt \_\_\_\_

# 22. ¿Cuántos congeladores tiene? \_\_\_\_\_

* **23.. ¿Cuántos de esos funcionan? \_\_\_\_\_\_**
* **24. ¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?** Congelador pequeño, menor a 400 lt Congelador mediano, de 401 a 800lt Congelador grande, de 1401 a 1600lt\_\_\_\_

# 25. ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

* Si No\_\_\_\_

# 26. ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

Estante(s) \_Canastilla(s) Balde(s) Caja(s) Ninguno\_\_\_

# 27. ¿Cuántas estufas tiene? \_\_\_\_\_

* **28. ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas?\_\_\_\_\_\_**

# 29. ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? \_\_\_\_\_\_

# 30. ¿Cuántas licuadoras tiene? \_\_\_\_\_

# 31. ¿Cuántas de estas licuadoras funcionan?\_\_\_\_\_\_

* **32. ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? \_\_\_\_\_\_**

# 33. ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Si No\_\_\_\_

# 34. ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?

Si No\_\_\_\_

# 35. ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

Si No\_\_\_\_

# 36. De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Todos 100% Un poco más de la mitad (75%) La mitad (50%) Menos de la mitad (25%)\_\_\_\_

# 37. ¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos? \_\_\_\_\_\_\_

* **38. ¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos? \_\_\_\_\_\_**

# 39. ¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos? \_\_\_\_\_\_\_

# 40’. ¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos? \_\_\_\_\_\_\_

# 41. ¿Cuántos recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica tiene la sede? \_\_\_\_\_\_\_

* **42. ¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?**

Si No\_\_\_\_

# 43. ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?

Si No\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FIRMA:** |  |  |
| **NOMBRE:** |  |  |
| **CÉDULA:** |  |  |
| **CARGO:** |  |  |
| **ENTIDAD:** |  |  |