

	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: F-SP-VC08-35</b>
	<b>ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 03/05/13</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 1 de 3</b>

ACTA No. \_\_\_\_\_

CIUDAD Y FECHA: \_\_\_\_\_

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:**

NOMBRE DE LA INSTITUCION: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

TELÉFONOS: \_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_

MUNICIPIO: \_\_\_\_\_ DEPARTAMENTO \_\_\_\_\_

DIRECTOR (A) \_\_\_\_\_

Población	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE
Niños		
Niñas		
Docentes		
Coordinadores		
<b>TOTAL</b>		

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
<b>1.-</b>	<b>INSTALACIONES FÍSICAS</b>		
1.1	El Establecimiento está ubicado en un lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.		
1.2	El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.		
1.3	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para la cantidad de estudiantes de la institución, separados por sexo y debidamente dotados.		
1.4	Las paredes, pisos y techos son de material y se encuentran limpios y en buen estado.		
1.5	El establecimiento es independiente de la vivienda.		
1.6	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.		
1.7	La Institución está ubicada en lugar alejado de las vías de acceso vehicular, ríos, quebradas.		
1.8	Existen fuentes generadoras de humos como chimeneas, chircales.		
1.9	La temperatura ambiental y ventilación de las aulas de clase es adecuada para la cantidad de estudiantes.		
1.10	La distancia que hay de la primera fila al tablero es menor de 3 metros.		
<b>2.-</b>	<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.1	El agua que utiliza es potable.		
2.2	El suministro de agua es continuo durante la jornada educativa.		
2.3	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.		
2.4	Existen suficientes recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento.		
2.5	Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
2.6	Hay evidencia o huella de la presencia o daño ocasionado por plagas		
2.7	Existe presencia de animales domésticos sospechosos de ser reservorios de ETV o de personas con lesiones típicas para las ETV		
2.8	Se evidencia presencia de Depósitos diversos como potenciales criaderos de vectores		

	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: F-SP-VC08-35</b>
	<b>ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 03/05/13</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

**NOTA:** Si en el Establecimiento Educativo hay Restaurante Escolar diligencia los ITEMS que continúan, si no existe se califica como **NO APLICA**. Si el Restaurante escolar se encuentra ubicado fuera de la Institución, se hace la observación y se diligencia el acta correspondiente.

3.-	CONDICIONES DE PREPARACION DE ALIMENTOS	CALIFICACION	OBSERVACIONES
3.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas.		
3.2	Las paredes son lisas, de fácil limpieza y enlucidas con colores claros.		
3.3	Los techos están limpios y no presentan acumulaciones de suciedad.		
3.4	La temperatura ambiental y ventilación es adecuada y no afecta la calidad del producto		
3.5	El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad.		
3.6	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.		
3.7	Las materias primas se encuentran rotuladas de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.		
3.8	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.		
3.9	Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca con agua potable corriente antes de la preparación.		
3.10	Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.		
3.11	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas y proceden de proveedores que garanticen su calidad.		
3.12	Los manipuladores acreditan cursos o capacitaciones en higiene y protección de alimentos.		
3.13	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado.		
3.14	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.		
4.-	TIENDA ESCOLAR	CALIFICACION	OBSERVACIONES
4.1	Los alimentos y bebidas expuestas a la venta están en vitrinas, campanas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.		
4.2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.		
4.3	Los productos se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.		
4.4	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, derivados cárnicos, preparados, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas y proceden de proveedores que garanticen su calidad.		
4.5	Los manipuladores acreditan cursos o capacitaciones en higiene y protección de alimentos.		
4.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.		
5.-	SALUD OCUPACIONAL.	CALIFICACION	OBSERVACIONES
5.1	Existen extintores de incendios cargados y debidamente señalizados.		
5.2	Existe botiquín de primeros auxilios debidamente dotado.		
5.3	Existen puertas de Fácil evacuación		

	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: F-SP-VC08-35</b>
	<b>ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 03/05/13</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

5.4	Existen rampas de evacuación		
5.5	Los pisos y las gradas son antideslizantes y poseen barandas de seguridad		
5.6	Los estudiantes cuentan con los carnets de salud, en caso de presentarse un accidente		
<b>6.-</b>	<b>CUERPO DOCENTE</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
6.1	Se tienen las hojas de vida actualizadas		
6.2	Se capacita constantemente a los docentes		

#### 10.- EXIGENCIAS

Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales):

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de \_\_\_\_\_ a partir de la notificación.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

#### CONCEPTO:

Favorable: \_\_\_\_\_ Cumple totalmente las condiciones sanitarias.  
Favorable condicionado: \_\_\_\_\_ Se dejan exigencias y se fija plazo para su cumplimiento.  
Desfavorable: \_\_\_\_\_ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas Sanitarias de seguridad.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_, en la ciudad de \_\_\_\_\_.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

#### **FUNCIONARIOS DE SALUD:**

Firma _____	Firma _____
Nombre _____	Nombre _____
C.C. _____	C.C. _____
Cargo _____	Cargo _____
Institución _____	Institución _____

#### **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:**

Firma _____	Firma _____
Nombre _____	Nombre _____
C.C. _____	C.C. _____
Cargo _____	Cargo _____
Establecimiento _____	Establecimiento _____