	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	Fecha
	ACTA DE VERIFICACIÓN	Página 1 de 11

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	PLAZO DE EJECUCIÓN
6667	14 / 05 / 21	01 / 06 / 21	28 / 02 / 22	191 días totales 176 días hábiles

No. DE ACTA	FECHA DE LA VISITA	HORA DE INICIO	LOCALIDAD
5	10 / 11 / 2021	1:01 pm	Rafael Uribe Uribe

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL: Portal de los Sueños

DIRECCIÓN: DG 50 B Bis Sur # 50-27 | TELÉFONO: 345 2065

BARRIO: El Portal | EMAIL: jardinwillyportal@hotmail.com

RESPONSABLE DEL SERVICIO: Ana Rosa Pérez Gil | TELÉFONO: 3117374011

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	
COBERTURA	10
TOTAL MATRICULADOS	10
EN ALTERNANCIA	0
MULTIMODAL	0
ASISTENCIA DIA ALTERNACIA	0
ASISTENCIA DIA PRESENCIAL	6

CAMINADORES	
COBERTURA	14
TOTAL MATRICULADOS	14
EN ALTERNANCIA	0
MULTIMODAL	0
ASISTENCIA DIA ALTERNACIA	0
ASISTENCIA DIA PRESENCIAL	7

PARVULOS	
COBERTURA	25
TOTAL MATRICULADOS	23
EN ALTERNANCIA	0
MULTIMODAL	0
ASISTENCIA DIA ALTERNACIA	0
ASISTENCIA DIA PRESENCIAL	16

PREJARDIN	
COBERTURA	44
TOTAL MATRICULADOS	30
EN ALTERNANCIA	0
MULTIMODAL	1
ASISTENCIA DIA ALTERNACIA	0
ASISTENCIA DIA PRESENCIAL	23

JARDIN	
COBERTURA	0
TOTAL MATRICULADOS	0
EN ALTERNANCIA	0
MULTIMODAL	0
ASISTENCIA DIA ALTERNACIA	0
ASISTENCIA DIA PRESENCIA	0

ESQUEMA DE ATENCIÓN EDUCACIÓN INICIAL EN ALTERNANCIA Y PRESENCIALIDAD

OBLIGACIONES COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD - ESQUEMAS DE ATENCIÓN 3 Y 4

1. ¿Implementaron acciones y estrategias para la promoción de Prácticas de Cuidado de acuerdo con lo establecido en los Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial, las Guías técnicas de Nutrición y Salubridad vigentes y el documento orientador para la atención de las niñas y los niños de primera infancia en los jardines infantiles, durante de la emergencia sanitaria por covid-19.? SAT

Escriba SI o NO, de acuerdo con lo encontrado en la Unidad Operativa:

A.	¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo?	SI
B.	¿Verifica que todos los niños y niñas menores de seis (6) años de edad que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?	SI
C.	¿Notifica a las familias y al hospital o centro de salud más cercano los casos de niños y niñas que no tienen el esquema completo con el fin de que se proceda a la vacunación respectiva?	SI
D.	¿Cuenta con la programación anual de socializaciones de practicas de cuidado, incluyendo un tema por mes como mínimo y lo ejecuta?	SI

Incluye los temas:Promoción de la asistencia al programa de crecimiento y desarrollo – consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo en la Institución de salud, promoción de la salud oral, promoción e instauración del lavado de manos, promoción de otros estilos de vida saludable como práctica de actividad física, hábitos de higiene y auto cuidado, recreación, descanso y desarrollo de habilidades personales y sociales, promoción de la alimentación complementaria para las niñas y los niños entre seis (6) meses a dos (2) años, promoción de la alimentación saludable para niñas y niños de dos (2) a cinco (5) años, prevención y Manejo de la Enfermedad Diarreica Aguda – EDA, prevención y Manejo de la Infección Respiratoria Aguda – IRA, manejo de la fiebre, prevención y manejo de brotes, promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna y prevención y manejo adecuado en caso de contagio por Covid 19.

De acuerdo con lo planeado por el Asociado para el mes verificado se socializaron las actividades con el talento humano y madres, padres o cuidadores. Complete la información del cuadro:

Práctica de cuidado	Evidencia de la actividad realizada	Fecha de realización o programación
EDA ¿Qué es? ¿Qué produce? Signos y síntomas, tratamiento Importancia de la consulta de valoración integral	Acta - folleto - Capturas de pantalla envio por whats App (Padres - T. humano)	2-11-2021
	Video sobre certificados medicos de crecimiento y desarrollo diapositivas Padres - T. humano	3-11-2021
Lavado de manos - Ptosis Síntomas y manejo de la fiebre Importancia del descanso en los niños	Cartelera informativo Pieza publicitaria	5-11-2021 5-11-2021

E. ¿Notifica al hospital local o punto de salud más cercano, la ocurrencia de episodios de EDA, IRA y brotes de acuerdo con la guia técnica para la implementación de estándar relacionado con la prevención, detección, notificación y manejo de brotes de enfermedades transmisibles en jardines infantiles? NA

F. ¿Atiende las recomendaciones dejadas por la entidad de salud o centro de salud relacionadas con los episodios de EDA, IRA, brotes y otras enfermedades informados por el Jardin Infantil? NA

G. ¿Notifica inmediatamente a la familias en caso de que el niño o niña presente un proceso febril, para que lo recoja a la mayor brevedad y tome las decisiones de cuidado y atención? SI

Complete la información del cuadro:

Episodio notificado - Número de casos (EDA, IRA, brotes y otras enfermedades)	Fecha de notificación	Recomendaciones dejadas por la entidad de salud
No presentan casos	NA	NA
—	—	—
—	—	—

H. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación minima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL) SI

I. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana? NA

J. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Familia Lactante? SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Fecha del último diligenciamiento
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	10 Noviembre 2021
Formato uso de la sala amiga de la familia lactante - registro diario	No se cuenta con uso de SAFL

2. ¿El talento humano que interactúa de forma directa con las niñas y los niños realizó prácticas higiénicas, así como el lavado de manos de las niñas y los niños, de acuerdo con lo establecido en los Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial y las Guías técnicas de Nutrición y Salubridad emitidos por la SDIS vigentes y el protocolo de bioseguridad establecido por el Jardín Infantil? SAT

Escriba SI o NO, de acuerdo con lo encontrado en la Unidad Operativa:

A. ¿Las niñas y los niños realizan el lavado de manos al llegar al Jardín, después de ir al baño, antes de ir a comer, después de jugar y cuando sea necesario? SI

B. ¿Ubica en sitios visibles del Jardín Infantil información relevante sobre la importancia y pasos del lavado de manos frecuente? SI

C. ¿Los servicios sanitarios se mantienen limpios y provistos con papel higiénico, dispensador con jabón y toallas de papel para el secado de las manos? SI

D. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para la implementación de las prácticas de cuidado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal.) y ¿El Inventario se encuentra actualizado? SI

E. ¿El Inventario de dotación de elementos mínimos de aseo personal, se encuentra actualizado? SI

3. ¿Desarrolló acciones correspondientes descritas en el procedimiento de vigilancia nutricional y documentos asociados y de otras orientaciones de la SDIS frente al tema? SAT

A. ¿Cuenta con los equipos antropométricos en adecuado estado de funcionamiento y con soporte de verificación no mayor a un año emitido por un laboratorio acreditado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia? SI

Complete la información del cuadro:

Fecha de realización de la toma de peso y talla	Observaciones
12/11/2020	Factura adquisición báscula pesabebe,
14/11/2020	Factura adquisición báscula pesa personas
	Cuentan con estadiometro, infantómetro en buenas
	condiciones de funcionamiento

No se cuenta con Programación de procedimiento de Vigilancia Nutricional

B. ¿Realizó el reporte, manejo y seguimiento de niñas y niños con riesgo nutricional, según las orientaciones de la SDIS y para las situaciones de malnutrición implementó la Ruta de Atención Integral a la Desnutrición y al exceso de peso? NA

Complete la información del cuadro:

Tipo de Riesgo nutricional o Situación de malnutrición	Número de niñas y niños	Observaciones de reporte, manejo y seguimiento o de implementación de la Ruta
NA	NA	No cuentan con reporte de casos por
		Desnutricion o obesidad según refiere
		la responsable

4. ¿Presentó los conceptos higiénicos sanitarios favorables o favorables con requerimientos emitidos al Jardín Infantil por la Secretaría Distrital de Salud como autoridad competente, con fecha no mayor a un año de expedición. Este reposa en las instalaciones del Jardín Infantil y está a disposición de la SDIS. En el caso que el mismo esté próximo a cumplir un año de emisión, radicó con dos (2) meses de antelación ante la Entidad correspondiente, la solicitud de visita para la actualización del concepto higiénico sanitario? SAT

Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
5B306E500832	Favorable	9 Marzo Del 2020
A502E620133	Favorable	9 Marzo Del 2020

N° y fecha de radicado de la de solicitud de la visita sanitaria: Rad #24205 18 de Junio del 2021
se verifico por ultima vez 29/octubre

5. ¿Realizó las acciones necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en las actas de inspección sanitaria e informó de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control? N.A

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
No se realizaron exigencias por	N.A
parte de la autoridad sanitaria	

Fecha en que se informó la visita, al Supervisor del Convenio: No hay soporte disponible del radicado archivo muerto

6. ¿Documentó e implementó el Plan de Saneamiento establecido por la SDIS de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, manteniendo el documento a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?. A.M

A. ¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, ajustado de acuerdo con las medidas de bioseguridad y a disposición de los entes de control y del talento humano? SI

B. ¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso? 03/11/2021 SI

C. ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano? SI

D. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento? SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del PSB	Fecha - diligenciamiento
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas	09-Noviembre-2021
Formato inspección de la presencia de plagas	23-Octubre-2021
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques	23-Octubre-2021
Formato registro del control de plagas	21-Agosto-2021
Formato verificación de hermeticidad	23-Octubre-2021
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes	09-Noviembre-2021
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable	21-Agosto-2021
Formato de verificación de limpieza y desinfección de los elementos pedagógicos	09-Noviembre-2021

E. ¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) y con un elemento medidor del desinfectante? SI

F. ¿Clasifica, señaliza y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)? SI

G. ¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento? SI

H. ¿El talento humano manipulador de alimentos realiza el procedimiento de lavado de manos cada vez que cambia de actividad? SI

I.	¿Presenta las hojas de seguridad y fichas técnicas de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SI
J.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	SI
K.	¿El Inventario de dotación de elementos mínimos aseo institucional, se encuentra actualizado?	SI
L	¿Realiza el mantenimiento del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?	SI
LL.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaria Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?	SI

Número de tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa y capacidad de cada uno:

1 tanque con capacidad de 1000 Lts.

Fecha de higienización de tanque(s) de almacenamiento de agua potable:

21 Agosto de 2021

Nombre de la empresa que realizó la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable:

FAS FUMIGACIONES C.S 02/07/2021

M.	¿La adecuación física de la infraestructura evita el acceso de plagas a la Unidad Operativa, las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y las aberturas para circulación del aire están protegidas con mallas de material no corrosivo fácilmente removibles para su limpieza y reparación?	NO
N.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies que faciliten el mantenimiento sanitario?	SI
L.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SI

7. Implementó acciones y estrategias para la promoción del Plan de Saneamiento en casa de acuerdo con los documentos establecidos por la SDIS y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya?

Tema	Evidencia de la actividad realizada	Fecha de realización o programación
Limpieza y desinfección de juguetes	Pendiente soportes	17/Noviembre

8. ¿Documentó e implementó el protocolo de bioseguridad de acuerdo con las condiciones del Jardín Infantil y normatividad vigente?

SAT

A.	¿Presenta el Protocolo de bioseguridad habilitado por la Secretaria Distrital de Salud, actualizado y disponible para consulta?	SI
B.	¿Implementa el "Formato Verificación de Condiciones de Salud?	SI
C.	¿El Talento Humano del Jardín Infantil, cuenta con los Elementos de Protección Personal, completos y en buen estado y hace uso adecuado de los mismos?	SI
D.	¿Implementa las condiciones de aforo en las diferentes áreas, de acuerdo con lo establecido en el protocolo de bioseguridad del Jardín Infantil?	SI
E.	¿Las profesionales de atención a la primera infancia acompañan el momento del consumo de alimentos evitando al máximo el contacto físico con la boca, la nariz y los ojos de las niñas y los niños. En caso de hacerlo (sonar o limpiar el rostro) lavan inmediatamente sus manos?	SI
F.	¿En el momento del consumo de alimentos, las niñas y los niños se retiran los tapabocas, estos se guardan individualmente en una bolsa de papel o tela marcada y se ubican en un espacio que evite el contacto entre ellas?	SI

9. ¿Documentó e implementó el Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios (compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos)?

A.	¿El Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Presenta la lista de los proveedores de los alimentos, con nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor?	SI
C.	¿Presenta el Plan de compras de alimentos, con listado de alimentos, listado de proveedores de alimentos y cronograma de frecuencia de recibido donde se especifique días y horarios de entregas?	SI
D.	¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia de niños y niñas?	SI
E.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI
F.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
G.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
H.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI

I.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
J.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (fruver) y fecha de vencimiento y número de lote?	SI
K.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
L	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?	SI
LL.	¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos?	SI
M.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos con las existencias de la alacena?	SI
N.	¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia a atender, define las cantidades de alimentos a utilizar?	SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día y la Minuta Patrón			
Menú No. 9		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
Sorbete de Guayaba	Guayaba	2400 gr	3.700gr
Pescado Guisado	Merluza	2600 gr	3.600gr
Jugo de Naranja	Naranja	2.000gr	3.300gr
Verduro cocido	Arveja	520gr	2.500gr

O.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
P.	¿En caso de necesitar intercambios de alimentos, presenta la aprobación del Supervisor del Convenio?	NA
Q.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
R,	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
S.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
T	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
U.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico?	SI

10. Implementan el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al talento humano que participe en actividades relacionadas con el servicio de alimentos. SAT

A.	¿El talento humano educativo y administrativo que participa en actividades de alistamiento, servido de alimentos y/o alimentación asistida, emplea las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes?	SI
B.	¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica y plan de capacitación en educación sanitaria?	SI

Certificación médica y plan de capacitación del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Plan de capacitación Fechas de asistencia	Número de horas de capacitación
Norma Milena Valderrama	18/Enero/2021	18-06-21, 31-07-2021 27-08-21, 17-09-2021 22-10-21	10 horas
Rosa Angélica Escobar	18/Enero/2021	18-06-21, 31-07-2021 27-08-21, 17-09-2021 22-10-21	10 horas

C.	¿El personal manipulador presenta estricta limpieza e higiene personal, uñas limpias, cortas y sin esmalte, y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?	SI

D. ¿El uniforme del personal manipulador cumple los requisitos establecidos en en Anexo Técnico? SI

Verificación del uniforme del personal manipulador	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan un par de botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo al tipo de actividad.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI

11. Implemento acciones y estrategias, para la promoción de manejo adecuado de alimentos en casa, respecto a la compra, almacenamiento, preparación y servido, con padres, madres o cuidadores, de acuerdo con los procedimientos, instructivos de SDIS y normatividad vigente? SAT

Tema	Evidencia de la actividad realizada	Fecha de realización o programación
Compra, almacenamiento y manipulación de alimentos	Pendiente soportes	22 - Noviembre

12. ¿Contó con equipos, utensilios y menaje de acuerdo con la cobertura, en adecuado estado de funcionamiento? SAT

A. ¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento? SI

B. ¿Los equipos y utensilios están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies? SI

C. ¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades? SI

D. ¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores? SI

E. ¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos) SI

F. ¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado? SI

13. ¿Adquirió productos alimenticios de primera calidad en establecimientos habilitados y controlados por la autoridad sanitaria competente y de acuerdo con los parámetros establecidos en el ANEXO TÉCNICO? SAT

Escriba SI o NO, de acuerdo con lo encontrado en la Unidad Operativa:

A. ¿Presenta el concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos? SI

B. ¿Presenta las fichas técnicas de los alimentos adquiridos? SI

Complete la información del cuadro:

Información de los conceptos sanitarios de los proveedores de alimentos							
Nombre del proveedor y NIT	Concepto sanitario	No. del acta de inspección sanitaria	Fecha de emisión	Alimentos que provee	Placa vehículo transporte	Fecha de emisión	Concepto
Ivan de Jesus Rivera NIT 5909457-3	Favorable	ASO4C126039	26/02/21	Abarrotes Fruver	TAY 409	26-02-2021	Favorable
Comercializadora Integral Fruver NIT900C69651-7	Favorable	ASO9C149576	26/03/21	Fruver	VEK 854	08-11-2021	Favorable
Everest RTG SAS NIT 901405570-4	Favorable	ASO2C072091	19/03/21	Panadería	WLL 468	23-01-2021	Favorable
Carnes Cajica NIT 29577192	Favorable	ASZ1NOO18CS	17/09/21	Cárnicos	BIV 427	7-09-2021	Favorable
Lácteos el Recreo NIT 806401826-8	Favorable	Invima	12 al 16/09 2021	Lácteos	BCS 876	12-01-2021	Favorable
Alkosto NIT 890900943-1	Favorable con requerimiento	ASOSNOO1395	17/06/21	Pescado			
El proveedor de carnes transporta el pescado							
En fruver también cuentan con el vehículo WOF H 826 Concepto 8/11/21							
Favorable							

14. ¿Ejecutó la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la Secretaría Distrital de Integración Social, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales del profesional asignado al Jardín Infantil? SAT

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas										
Menú No. 6	Grupo de edad: 3 - 5 años		Población:					Muestra:			
Preparación o refrigerio	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos					S*	O*	A*	T**
Queso rayado	16	14.4 - 17.6	16	17	16	15	16	C	C	C	4°C
Galletas water	24	21.6 - 26.4	24	24	24	24	24	C	C	C	T.A
Ensalada de frutas (mango, papaya, banano, manzana y fresa)	70	63 - 77	71	75	74	77	74	C	C	C	12°C.

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).
*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)
**Registrar la temperatura de servido de los alimentos (T), en grados centígrados

A.	¿Mantiene disponible el listado de refrigerios y/o establecido por la SDIS, en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal del servicio de alimentos?	NA
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personas manipuladoras de alimentos?	SI
C.	¿El tiempo de alimentación para los niños y niñas en comidas intermedias (nueves reforzadas y onces) es de 20 a 30 minutos y principales (almuerzo) es de 40 a 60 minutos? y se suministran en intervalos de tres horas entre cada tiempo de comida	SI
D.	¿Las maestras brindan acompañamiento y asistencia a los niños y niñas en el momento de la alimentación?	SI
E.	¿El talento humano que realiza el acompañamiento en los momentos de alimentación, hace uso adecuado de los elementos de protección personal?	SI

15. ¿Implementó las modificaciones en la alimentación orientadas por el profesional en nutrición asignado a la unidad operativa por parte de la SDIS, para los casos de niñas o niños que de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas requieran ajuste en la alimentación suministrada en el Jardín Infantil? N.A

OBLIGACIONES DEL COMPONENTE TALENTO HUMANO

¿Asiste el talento humano programado para la prestación de servicio? A.T

	Estructura de Costos	Talento Humano programado	Asistencia	Reemplazos
Responsable del Servicio	1	1	1	0
Profesionales de atención a la primera infancia	8	8	7	0
Auxiliares de atención a la primera infancia	1	1	1	0
Personal de Servicios Generales	2	2	2	0
Personal de servicio de alimentos	2	2	2	0
Apoyo Administrativo	0	0	0	0

¿En caso de no asistir el talento humano programado por el Asociado, cuál fue su motivo?. El reemplazo cumple con los requisitos de formación y experiencia pertinentes, así como con los documentos descritos en los Estándares Técnicos para la Calidad en la Educación Inicial?

La maestra profesional Stephania Moreno Herrera presento novedad de salidad a las 12:05 p.m por citación de padres en colegio de su hijo, no se cuenta soporte de citación.

SEGUIMIENTO AL ACTA ANTERIOR

1.D Cuentan con la programación anual de actualizaciones de prácticas de cuidado
9B y C Presentan lista de proveedores acorde a lo solicitado en anexo tecnico y el Plan de compras con listado de alimentos, listado de proveedores, cronograma de frecuencia de recibido
12 E. Adquieren equipo de refrigeración donde cumplimiento a la capacidad establecida en anexo tecnico, el congelador tiene capacidad de 307 Lts
13 B Cuentan con fichas tecnicas de alimentos adquiridos

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Observaciones y compromisos de solución:

Las áreas de nutrición cuentan con todas las medidas que se requieren y no tienen acceso a áreas exteriores. Las demás áreas no tienen observación de incumplimiento por parte de Inspeccion o Ambientes Adecuados. Hacer instalaciones de angeo como se sugirió en áreas pedagógicas no es posible ya que las ventanas abren hacia afuera. Además el jardin no está expuesto a zonas de desechos o focos de de contaminación.
La maestra asistió media jornada.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Observaciones y recomendaciones o sugerencias:

6.T Continúa observación a mejorar ya que los ventanos que se comunican con el ambiente exterior no están provistas de malla antinsecto se recomiendo realizar las adecuaciones pertinentes.

6.A Se revisó el documento de plan de saneamiento se evidencia que tiene actualización de acuerdo a la contingencia sanitaria, se recomiendo realizar algunos ajustes de acuerdo a las particularidades del jardín, de igual forma en el literal E se recomiendo actualizar el Protocolo de bioseguridad en el formato FOR.PSS 457 disponible en mapa de procesos de la SDIS

Talento humano: Novedad salida de una profesional de atención a la primera infancia sin reemplazo.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X

Motivo del requerimiento:

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios:

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE: Ana Rosa Pérez G.

Nº DE IDENTIFICACIÓN : 39800221

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE: Jackeline Adame Ochoa

Nº DE IDENTIFICACIÓN : 52477586

CARGO: Nutricionista Apoyo Supervisión

Versión: septiembre 2021

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Portal de los Sueños **CONTRATO:** 6667 **FECHA:** 10 Noviembre /21

Responsable del Servicio	Profesionales y Técnicas de Atención a Primera Infancia	Auxiliares de Atención a Primera Infancia	Apoyo Administrativo	Personal Aseo e Higiene	Personal Servicio de Alimentos	Total
1	7	1	0	2	2	13

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Ana Rosa Pérez Gil	39800221	Responsable del Servicio	Lic. Filología	3117374011	
2	Jady Soraya Bogje Barreto	52874770	Profesional PI	Lic Educación Especial	3214684659	Jady Bogje
3	Nelly Vargas Plaza	52442436	Profesional API	Lic educación Pre.	3053636077	
4	Edna López Romero	1024490259	Profesional A.PI	Lic. Pedagogía Inf	3138661655	
5	Deisy Lozano Tunjano	1031144491	Profesional A. PI	Lic. Básica P.	3106776189	Deisy Lozano T
6	Heidy Mayerly Palacios	52443554	Profesional A.P. Infancia	Lic Preescolar	3102525943	
7	Adriana Carolina Gonzalez	1033683307	Profesional AP Infancia	Lic Ped Infantil	3106493226	Adriana G
8	Patricia Moreno	52229212	Profesional en atención	Lic en preescolar	3108718517	
9	Daisy Elizabeth Baye Barreto	53040159	Auxiliar Pedagógica	Técnico Atención Primera	3103624420	Daisy Baye B
10	Rosslady Pacheco Carreño	1033698047	Personal Apoyo higiene	Bachiller	3193207123	
11	Robert Elinder Quevedo	3017799351	Personal Apoyo higiene	Bachiller	3144594453	Robert Elinder Q.
12	Rosa Escobar	52.229882	Per de alimentos	Bachiller	3143232982	Rosa escobar
13	Norma Valderrama	40626489	per Servicio alimentos	Bachiller	3152218407	Norma valderrama
14						
15						
16						
17						