	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	Fecha
	ACTA DE VERIFICACIÓN	Página 1 de 9

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE ACTA
8308	22 09 22	27 09 22	05 12 23	13

FECHA DE LA VISITA	HORA DE INICIO	LOCALIDAD
16 06 23	9:10 AM	USME

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL: CHAMINADE VOZ DE ALENTA

DIRECCIÓN: Diag 54 B Sur # 2-05 Esk — TELÉFONO: 601 - 7976696

BARRIO: Voz de Alenta — EMAIL: jicvozdealenta@gmail.com

RESPONSABLE DEL SERVICIO: YOMARA ALEXANDRA ANZON NIETO — TELÉFONO: 310 - 7695594

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

SALA MATERNA	CAMINADORES	PÁRVULOS	PREJARDÍN	JARDÍN
0 0 0	0 0 0	40 36 27	47 38 27	0 0 0

OBLIGACIONES COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

1. ¿Implementaron acciones y estrategias para la promoción de Prácticas de Cuidado (promoción de estilos de vida saludable y prevención de la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial, los protocolos vigentes ,el Lineamiento de Educación Inicial desde el Enfoque de Atención Integral a la Primera Infancia- – para el Regreso Voluntario, Gradual y Seguro de las niñas y los niños a los jardines infantiles y Casas de Pensamiento Intercultural y documentos relacionados emitidos por la SDIS? 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 asistem 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
E.	¿Implementa acciones para la promoción de la salud y prevención de enfermedades, favoreciendo el cuidado calificado y potenciamiento del desarrollo de las niñas y los niños?	Si

Incluye los temas: Promoción y verificación 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 – higiene bucal, promoción e instauración de la práctica de lavado de manos, promoción de estilos de vida saludable, verificación del cumplimiento del esquema de vacunas de niñas y niños, promoción de la alimentación complementaria para los 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 adecuado de la Enfermedad Diarreica Aguda (EDA), prevención y manejo de la Infección Respiratoria Aguda (IRA) -prevención y manejo adecuado en caso de contagio por Covid 19, manejo de la fiebre, prevención y manejo de brotes, promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna.

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
Prevención y manejo de brote: definición de brote,	Video - Cuento	06-06-23
síntomas, tipos de brotes,		
cómo prevenirlos		

1.

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

G. ¿Atiende las recomendaciones que sean entregadas por la Secretaría Distrital de Salud, cuando sean informados episodios EDA, IRA, brotes y otras enfermedades en el jardín infantil? NA

H. ¿Informa inmediatamente al padre, madre o cuidador, en el caso en que la niña o el niño presente un proceso febril estando en el jardín infantil para que los recoja a la mayor brevedad y tome las decisiones relacionadas con su cuidado y atención? NA

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
En este periodo no se	N.A.	N.A
han presentado episodios		
de EDA-IRA, brote.		

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

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

K. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el PROTOCOLO PROMOCIÓN, PROTECCIÓN, APOYO Y DEFENSA DE LA LACTANCIA MATERNA EN JARDINES INFANTILES PÚBLICOS, PRIVADOS Y CASAS DE PENSAMIENTO INTERCULTURAL? NA

L. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Familia Lactante? NA

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Fecha del último diligenciamiento
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	No Aplica
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	No Aplica

1.1 (Obs1a) ¿Cuenta con el soporte del cargue del uso de las salas amigas de la familia lactante, al Sistema Misional de la Secretaría Distrital de Integración Social a través del diligenciamiento de ficha SIRBE vigente. En caso de que el jardín infantil cuente con usuario y contraseña deberá garantizar el cargue, sino cuenta con estos, tendrá que articularse con la Subdirección Local para cargar esta información. Además, cargará la información solicitada a través de las herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin? N.A.

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 a las descritas en el procedimiento de vigilancia nutricional y otras orientaciones de la SDIS frente al tema? SAT

A. Realiza la toma de peso y talla a las niñas y los niños participantes acorde con las medidas de bioseguridad establecidas en el Protocolo Bioseguridad, en los periodos establecidos en el PROTOCOLO TOMA Y REGISTRO DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS y hace entrega de la información a la subdirección local? Si

Complete la información del cuadro:

Fecha de realización de la toma de peso y talla	Observaciones
16-05-2023	Toma de medidas antropométricas
18-05-2023	Entrega de datos antropométricos en la Subdirección local de Usme.

B. ¿Tiene disponible en el Jardín Infantil para su verificación, la clasificación antropométrica del estado nutricional de las niñas y los niños participantes, entregada por la SDIS y realizó socialización a las familias y colaboradoras y colaboradores del Jardín Infantil? Si

C. ¿Facilitó el manejo y seguimiento de niñas y niños con riesgo nutricional, según las orientaciones de la SDIS y para las situaciones de malnutrición en las cuales se debe implementar la Ruta de Atención Integral a la Desnutrición y al exceso de peso, y demás procesos establecidos por la SDIS? Si

Complete la información del cuadro:

Tipo de Riesgo nutricional o Situación de malnutrición	Número de niñas y niños	Observaciones
Sobrepeso	3	Los casos reportados continuan en
Riesgo de sobrepeso	2	seguimiento. Pendiente diagnostico
		nutricional del ultimo semestre.

4. ¿Dispone de los equipos antropométricos desde el comienzo de la ejecución del convenio acorde con lo establecido en la Resolución 2465 de 2016 "Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones, Ministerio de Protección Social"? SAT

A. ¿Cuenta con los equipos antropométricos en adecuado estado de funcionamiento para la toma de medidas antropométricas: peso, longitud/talla las niñas y los niños participantes? Si

Equipo	Aplica por grupos de edad?	Estado	Observaciones
Pesa bebé	X	NA	
Infantómetro	X	NA	
Balanza de pie	X	Adecuado	Factura de compra del 24-01-2023
Tallímetro	X	Adecuado	

El pesa bebé y balanza de pie, que presenten fecha de compra mayor a un año, deben contar con certificado de calibración emitido por laboratorios autorizados por el organismo nacional de acreditación de Colombia ONAC.

5. ¿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
ASO25048971	Favorable	22-02-2022
SBOGS007356	Favorable	23-09-2022

N° y fecha de radicado de la de solicitud de la visita sanitaria: 60795 del 27/01/23, seguntu 17-04-23.
66743 del 16-06-23.

6. ¿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 adelantem por parte del Ente de Control? N.A.

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
No hay exigencias de la	No Aplica.
autoridad Sanitaria.	

Fecha y medio en que se informó la visita, al Supervisor del Convenio 23/02/22 Rad. E2022007203 y 05/10/22 Rad. E2022043628.

7. ¿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?. SAT

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

B. ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano? 16/01/23 - 13/05/23 Si

C. ¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso? Si

2.

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

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	19- 08- 2023.
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	15- 06- 2023
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	23- 05- 2023
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	23- 05- 2023
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	15- 06- 2023
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	19- 08- 2023
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	23- 05- 2023

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, acorde con sus características? Si

H. ¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación? Si

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

J. ¿Presenta las hojas de seguridad y fichas técnicas de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa? Si

K. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.) Si

L. ¿El inventario de dotación de elementos mínimos aseo institucional, se encuentra actualizado? Si

M. ¿Realiza el mantenimiento del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses? Si

N. ¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría 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:

2 * 500 Litros cada uno

Fecha de higienización de tanque(s) de almacenamiento de agua potable: 19- 02- 2023

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

PAS FUMIGACIONES EMPRESA SANITARIA. C.S. 11-01-2023

O. ¿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? Si

P. ¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies que faciliten el mantenimiento sanitario? Si

Q. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial? Si

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, actualizado y disponible para consulta? Si

B. ¿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

C. ¿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 con su nombre y se ubican en un espacio que evite el contacto entre ellas? Si

D. ¿Evitan las aglomeraciones contando con estrategias que minimicen la concentración de personas en un mismo lugar? Si

E. ¿Se garantizan adecuadas condiciones de ventilación en los diferentes espacios de la Unidad Operativa? Si

F. ¿Realizan el lavado de manos en los momentos y de acuerdo con lo establecido en el protocolo de bioseguridad? Si

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

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. ¿Socializó todos los procesos contemplados en el protocolo o documento de Buenas Prácticas de Manufactura con el talento humano y contó con el respectivo soporte? 16/01/23 - 13/05/23. Si

C. ¿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

D. ¿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

E.	¿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
F.	¿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
G.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	Si
H.	¿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
I.	¿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
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	Si
K.	¿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
L	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	Si
LL.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?	Si
M.	¿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
N.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos con las existencias de la alacena?	Si
O.	¿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. 15		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
Leche	Leche	7050	8500
Croissant	Croissant	1040	1280
Granad. 1/2	Granadill 2	12096	12200

P.	¿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
Q.	¿En caso de necesitar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
R.	¿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
S.	¿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
T	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	Si
U.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	Si
V.	¿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
Francy Omaira Castro	09-01-2023	13/01, 28/01, 25/03	10h + 6h
Katherine Sierra Dulcey	11-01-2023	10/06/23. " " " .	10h + 6h.

3.

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. ¿Contó con equipos, utensilios y menaje de acuerdo con la cobertura, en adecuado estado de funcionamiento forma de atención, en adecuado estado de funcionamiento, según lo establecido en los Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial y en el Anexo técnico? 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

12. ¿Adquirió productos alimenticios de primera calidad en establecimientos habilitados y controlados por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable, favorable con requerimientos o documento que haga sus veces, con fecha de expedición no mayor a un año, 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, completos y legibles? 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
Iván de J. Rivera 590 9457-3	Fav	AS04C 214286	20-01-23	Abarrotes	KNL 998	06-02-23	Fav
Evarst RMS SAS 901405570-4	Fav	AS02C053442	15-03-23	Panadería	LUL 108	13-01-23	Fav
Prod. Alimenticios El Rocío SAS 806401826.4	Fav	Acta N°5 INVIMA	27 y 22-09-22	Lácteos	WNL 706	06-10-22	Fav
Carne Cajica 29771972-6	Fav	AS21N003665	03-07-22	Cárnicos	BIV 427	21-08-22	Fav
Consc. La Granja fruver SA 900689	Fav	AS04C 214267	21-03-23	Fruver	VEK 854	15-11-22	Fav
651-7 Alkosto Venecia 890900943-9	Fav + Reg.	AS05C002038	23-01-23	Lácteos	WNL 706	06-10-22	Fav
Aprobado	Fav.	Acta N°1 INVIMA	24-11-22.	Leche Yogurt Kumis	WZI 241	14-10-22	Fav.

13. ¿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.

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. 15	Grupo de edad: 1-2.11	Población: 27	Muestra: 5

Preparación o refrigerio	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos					S*	O*	A*	T**
Higado de res encebollado	29	29-31.9	30	31	29	32	30	C	C	C	76
Arroz con pimentón	35	31.5-38.5	35	36	39	35	37	C	C	C	67
Ensalada: arveja, zanahoria, habichuela.	25	22.5-27.5	25	27	29	27	31	C	C	C	71
Yuca cocida	30	27-33	31	33	31	30	33	C	C	C	54
Sopa de papacon	120	108-132	131	129	127	130	130	C	C	C	61
Jugo de maracuyá	120	108-132	123	125	123	121	127	C	C	C	4.6

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 ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personas manipuladoras de alimentos? Si

B. ¿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

C. ¿Las maestras brindan acompañamiento y asistencia a los niños y niñas en el momento de la alimentación? Si

OBLIGACIONES DEL COMPONENTE TALENTO HUMANO

1. ¿El talento humano se encuentra acorde con lo establecido en el anexo técnico? SAT

	Estructura de Costos	Asistencia	Reemplazos
Responsable del Servicio	1	1	0
Profesional en Atención PI	6	6	0
Auxiliar Atención PI	1	1	0
Personal Aseo e Higiene	2	2	0
Personal Servicio de Alimentos	2	2	0
Apoyo Administrativo	0	0	0

2. ¿Remplaza el talento humano que por fuerza mayor o caso fortuito durante dos (2) días calendario de operación consecutivos no presente sus servicios en el Jardín Infantil? N.A.
3. ¿Los reemplazos cuentan con Aval emitido por la supervisión? N.A.
4. ¿Garantiza la dedicación exclusiva del talento humano del Jardín Infantil durante la atención? SAT
5. ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el Jardín Infantil? SAT.

4.

SEGUIMIENTO AL ACTA ANTERIOR

Continuar en la búsqueda activa de niñas y niños para completar la cobertura. (Pendiente).

Continuar en la búsqueda de la crema dental de 400 - 600 ppm de flúor (pendiente)

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Observaciones y compromisos de solución:

Se continuará realizando búsqueda activa. Se realizará la búsqueda de la crema dental solicitada en el anexo.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Observaciones y recomendaciones o sugerencias:

Continuar en la búsqueda activa de niñas y niños para completar la cobertura.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X

Motivo del requerimiento:

No Aplica.

Anexos: documentos y número de folios: Planilla de talento humano: 1 folio.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE: Xiomara A Pinzón

N° DE IDENTIFICACIÓN: 52857996

CARGO: Responsable Servicio

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE: Eugenia Roa V

N° DE IDENTIFICACIÓN: 37.838.197

CARGO: Apoyo a la supervisión

Versión: Octubre 2022

S.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: CH. Voz de ALENTA CONTRATO: 8308-2022 FECHA: 16-06-2023

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	6	1	0	2	2	12

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Xiomara A Pinzón N	52857996	Responsable Servicio	Lic Ed Básica	3107695594	
2	Sandra Milena Tovar	1033739296	Profesional de atención a P.I	Lic. Pedagogía Inf	3202763907	Sandra T.
3	Angie Moreno Mart.	1023933701	Profesional en atención a primera infancia	lic. pedagogía inf	3217418474	
4	Consuelo Ospina R	52127233	Profesional en atención a Primera infancia	Lic Pedagogía infantil	3224120302	
5	Mónica Rodríguez A.	52115894	Profesional de atención a primera infancia	Lic. Ed. preescolar	3108741252	
6	Sobanlly Cerdera	40188019	Prof. de atención a la primera Inf.	Lic. Pedagogía Inf	3103465558	Sobanlly C.
7	Claudia Jeannet Cruz	39.796.863.	Profesional de Atención a la Primera Infan.	Lic Pedagogía Inf	3103223570	Claudia Cruz
8	Natalia Espinosa Rojas	1031178433	Atención de primera infancia Auxiliar	Lic Educación Inf	3233912691	Natalia E.
9	Katherine Sierra Rubio	1033766354	Personal servicio alimentos	Tec Atención integral a la primera infancia	3223159557	Katherine Sierra
10	Francy Ompira Castro	52442836	Personal Servicio Alimentos	Bachiller	311. 8635668	Francy O. Castro
11	Carmen Alejandra Sánchez	1033713912	Aseo e Higiene	Tecnólogo	3114646122	
12	Martha Herrera G.	52362762	Personal aseo e higiene	No requiere	3104828350	
13						
14						
15						
16						
17						
18						