ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	Fecha
	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1	Página

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE INSTRUMENTO
7605-2024	24 / 4 / 24	7 / 5 / 24	6 / 12 / 24	9

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
16 / 9 / 24	8:30 a. m.	SEPTIEMBRE	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Carrera 136 No 133 - 40 / Calle 136 No 136 A - 12	Suba

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Toscana	3213892168	fundacion@celestinfreinet.edu.co

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA / NA / NA	NA / NA / NA	191 / 191 / 166	281 / 252 / 220	NA / NA / NA

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

9.1.3.2 COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1 (C5)	¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexo técnico, Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?	**SAT**
A.	¿Implementó adecuadamente el protocolo administración de medicamentos en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?	**NA**

Observación: Durante el período verificado, no fue necesario implementar el protocolo de administración de medicamentos en el Jardín Infantil.

B.	¿Realizó adecuadamente el suministro de complemento nutricional o fórmulas terapéuticas en el jardín infantil, en caso de haber sido necesario?	**NA**

Observación: Durante el período verificado, no se suministraron complementos nutricionales o fórmulas terapeúticas en el Jardín Infantil.

C.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo de mobiliario, dotación, elementos y equipos requeridos para la implementación del componente, y lo implementa?	**SAT**
2 (C9)	¿Permite la labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de los Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?	**SAT**
3 (C10)	¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?	**NA**
4 (C12)	¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?	**SAT**

9.1.3.2 COMPROMISOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

1(C1) ¿Cuenta con el soporte de verificación y seguimiento a las atenciones en salud de las niñas y los niños relacionadas con la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud, la asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo, el esquema de vacunación y la valoración odontológica?

		SAT
A.	¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?	SI
B.	¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?	SI
C.	¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?	SI
D.	¿ En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?	SI

2 (C3) ¿Realiza la notificación a la autoridad sanitaria en el caso de presentar cualquier brote o epidemia de enfermedades transmisibles en los niños, niñas y adultos participantes de las actividades del jardín infantil y sigue las instrucciones de la autoridad sanitaria?

		NA
A.	¿Notifica al centro de salud más cercano, la ocurrencia de cualquier brote de acuerdo con el protocolo "Prevención, detección, notificación y manejo de brotes de enfermedades transmisibles en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural"?	NA
B.	¿Atiende las recomendaciones que sean entregadas por la Secretaría Distrital de Salud, cuando sean informados brotes en el jardín infantil?	NA

Complete la información del cuadro:

Brote notificado Número de casos	Fecha y medio de notificación	Fecha de la visita autoridad sanitaria	Recomendaciones dejadas por la entidad de salud
NA	NA	NA	Refieren que durante el periodo verificado no presentaron brotes u otras enfermedades transmisibles.

3 (C15) ¿Documenta, implementa y cuenta con la dotación necesaria para dar cumplimiento a las buenas prácticas de manipulación en los procesos de extracción, rotulado, conservación y suministro de leche humana en la 'Sala Amiga de la Familia Lactante?

		NA
A.	¿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
B.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NA
C.	¿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
D.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	NA

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Fecha del último diligenciamiento
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA

4. (C4) ¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimientos. Estos reposan en las instalaciones del Jardín Infantil y están a disposición de la SDIS o cualquier ente de control?

			SAT
	Número acta de Inspección Sanitaria	**Concepto Sanitario**	**Fecha de emisión**
EE	SB06N 010810	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	02 de septiembre de 2024
EPA	AS02N 164122	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	05 de septiembre de 2024

Si el Jardín Infantil no cuenta con concepto sanitario, ¿Realiza autoevaluación en el primer mes de operación y aporta soporte de la solicitud de visita? NA

Cuenta con autoevaluación para EE? NA — N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

Cuenta con autoevaluación para EPA? NA — N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

5. (C5) ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de cada jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos, en el marco de las orientaciones de los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital?

		SAT
A.	¿Realiza la autoevaluación del cumplimiento de los requisitos normativos aplicando los formatos establecidos por la autoridad sanitaria para la verificación de condiciones sanitarias de establecimientos educativos y universidades y de preparación de alimentos?	SI
B.	¿Define e implementa acciones sobre los incumplimientos y realiza seguimiento periódico para subsanarlos.?	NA

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
NO APLICA	NO APLICA

6 (C6) ¿Realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en las actas de inspección sanitaria e informa de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
SB06N 010810 Establecimiento educativo: 4.1. se evidencian paredes con peladuras en salones de párvulos 5, 14, 1; comedor, bodega de colchonetas en entrada. 7.6. Se evidencian pocetas con rejillas de sifón rotas en baño niños del fondo y bodega de insumos. 7.7 Se evidencia ebn la parte de la entrada orinal fuera de servicio. 9.3.1. Se evidencian rejillas de sifones de pocetas rotas en baño de niñas fondo, bandeja de insumos. 9.4.1 No implementa plan de gestión de residuos, 9.4.3. Se evidencia agujero en techo de shut de basuras.	4.1. se evidencian paredes sin peladuras en salones de párvulos 5, 14 y bodega de colchonetas en entrada.Comedor y párvulos 1 estan pendientes. 7.6. Se evidencian pocetas con rejillas de sifón rotas en baño niños del fondo y bodega de insumos. Están gestionando los arreglos. 7.7 Se evidencia en la parte de la entrada orinal con manguera en servicio. 9.3.1. Se evidencian rejillas de sifones de pocetas rotas en baño de niñas fondo, bandeja de insumos. Están gestionando los arreglos. 9.4.1 Implementa plan de gestión de residuos sólidos. 9.4.3. Se evidencia que resanaron agujero en techo de shut de basuras.

Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio:

EE: **NO APLICA**

EPA: **NO APLICA**

7 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento establecido por la SDIS de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya y se mantienen 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, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil 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?	SI
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI

E.	¿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	*28 Y 30 AGOSTO DE 2024
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	14 de septiembre de 2024
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	02 de septiembre de 2024
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	02 de septiembre de 2024
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	14 de septiembre de 2024
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	*15 DE AGOSTO DE 2024
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	02 de septiembre de 2024

F.	¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?	SI
G.	¿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
H.	¿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 caraterísticas?	SI
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SI
J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	SI
L.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?	SI
M.	¿Realiza el lavado y desinfección 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, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

1 TANQUE, TIPO SUBTERRANEO DE 55M3 / 2 TANQUES TIPO SUBTERRANEO DE 98M 3

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

30 DE AGOSTO DE 2024/ 28 DE AGOSTO DE 2024

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

SEINCOF C.S. SQ07C004591 FAVORABLE del 03/05/2024. /SEGICOM FIRE C.S SQ07C004848 FAVORABLE DEL 23/08/2024

Ñ.	¿ Las mallas o anjeos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?	SI
O.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SI
P.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SI
Q.	¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?	SI
8 (C8)	¿ Documentó e implementó frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente?.	**SAT**
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó todos los procesos contemplados en el documento de Buenas Prácticas de Manufactura con el talento humano y contó con el soporte?	SI
C.	¿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

D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿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
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, 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 de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	SÍ/NO
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato de registro, medición y control de descomide	SI

Ñ.	¿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 alimentos?	SI
O.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	SI
P.	¿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 diaria de niños y niñas?	SI
Q.	¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?	SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 1		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Sorbete de curuba	Leche	52920	57000
	Curuba	10614	15000
Galletas wafer	Galletas wafer	9264	7776

R.	¿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
S.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
T.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	SI
U.	¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?	SI
V.	¿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
W.	¿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
X.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
Y.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
Z.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AA.	¿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
AB.	Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:	SI
	a. Asiste el (la) Responsable del Jardín Infantil a la Jornada de Fortalecimiento Técnico: Socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos._____	NA
	b. Realiza la socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, al personal de servicios generales y manipuladores de alimentos. _____	NA
	c. Reporta el consolidado del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide. (el cual debe reportarse trimestralmente, el tercer día calendario de los meses de enero, abril, julio, octubre, acorde a la vigencia del convenio.) __11 JULIO DE 2024_____	SI

9 (C9) ¿ 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 personal manipulador de alimentos. Realizar sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

		SAT
A.	¿Las y los Colaboradores que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, demás normas vigentes y anexo técnico?	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
C.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?	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**
MARIBEL PERÉZ OCHOA	15 ENERO DE 2024	7/06/2024 - 5/07/2024	8
LUZ HELENA MARTÍNEZ	17 DE ENERO DE 2024	7/06/2024 - 5/07/2024	8
CLAUDIA PÉREZ MANCILLA	19 DE ENERO DE 2024	7/06/2024 - 5/07/2024	8
YADID YOMAIRA MONTES MAUSSA	12 ENERO DE 2024	7/06/2024 - 5/07/2024	8
JORGE LUIS PAVAS GALLARDO	15 ENERO DE 2024	7/06/2024 - 5/07/2024	8

D.	¿El personal manipulador de alimentos 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

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

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	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 botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla 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 con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI

10 (C10) ¿Contó con equipos, utensilios y menaje de acuerdo con la cobertura, en adecuado estado de funcionamiento, según lo establecido en los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital 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

11 (C12) ¿Implementó las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, orientadas por el profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS, para los casos de niñas o niños que lo requieran de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas?

NA

Observación: Durante el periodo verificado no se presentaron niños y niñas con condiciones médicas certificadas que requirieran modificación en la alimentación.

12 (C13) ¿Ejecutó la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social, la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales del profesional asignado al Jardín Infantil?

SAT

A.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
B.	¿Suministra los alimentos máximo cada 3 horas entre cada tiempo de comida?	SI
C.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SI
D.	¿ Entrega alimentos equivalentes a las onces, cuando los niños y las niñas deben retirarse de la unidad operativa, antes de este tiempo de comida?	SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas													
Menú No. 1	**Grupo de edad: 1 - 2-11 m**		**Población: 95**						**Muestra: 5**				
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Carne de cerdo en trozos, guisada	36	33-39	37	37	40	35	36		C	C	C	73
Arroz blanco	50	45-55	50	48	50	51	55		C	C	C	69
Verduras salteadas (zanahoria, calabaza y apio)	30	27-33	33	29	29	27	32		C	C	C	62
Papa al vapor	30	27-33	38	32	30	34	33		C	C	C	63
Sopa de cebada perlada	150	135-165	147	151	153	157	148		C	C	C	74,1
Jugo de mora	150	135-165	160	158	143	161	160		C	C	C	5.8

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 conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)
Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

9.1.3.6 COMPROMISOS COMPONENTE TALENTO HUMANO

1 ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños) **SAT**

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del Servicio	1	1	1	1	NA
Profesionales en atención a la primera infancia	28	26	26	25	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	9	8	8	8	NA
Auxiliar de Servicios Generales	6	6	6	6	NA
Manipulador de Alimentos	6	6	6	6	NA
Auxiliar Administrativo	3	3	3	3	NA

1.1 ¿Garantiza la contratación del remplazo de las y los colaboradores que por fuerza mayor o caso fortuito durante dos (2) días hábiles de operación consecutivos no presten sus servicios en el Jardín Infantil, o de manera inmediata cuando se presente renuncia voluntaria.

SI [X] NO [ ]

2 ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados? **SAT**

3 ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico? **SAT**

4 ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil? **SAT**

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

9. (C9.) Continuación de la información: ENITH DEL SOCORRO AVILES AVILES. Exámen médico 18 de enero de 2024. APTA PARA MANIPULAR ALIMENTOS. Asistencia a jornadas del plan de capacitación 7/06/2024 - 5/07/2024 para un total de 8 horas a la fecha.
7(C7.) 3. *Hace referencia a la fecha de ultimo lavado de tanque y control de plagas quimico.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Ninguno

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

a.) Realizaron entrega de alimentos tipo jornada liberada a los participantes que salieron del jardín infantil antes del suministro del tiempo de comida onces.
b.) El asociado tenia programada jornada de cualificación en el marco del Plan de Educación Sanitaria sobre los temas control de calidad, almacenamiento de alimentos, transporte y distribución. Al momento de la visita, no tenían definida la fecha para retomar la actividad.
c.) El asociado cuenta con la renovación del Concepto sanitario de Establecimiento Educativo con fecha del 2 de septiembre de 2024, conconcepto favorable con requerimiento.
d.) El asociado cuenta con la renovación del Concepto sanitario de preparación de alimentos con fecha del 12 de septiembre de 2024, con Concepto Favorable con requerimiento.
e) El asociado presenta en esta visita el certificado del lavado de 2 tanques,con fecha del 28 de agosto de 2024.
f.) El asociado informa que el día miercoles 4 de septiembre por indicación del SDIS, no se presto servicio. El jueves 5 y viernes 6 de septiembre se prestó servicio con normalidad.
g.) Este mes no se realizó entrega de paquete de jornada liberada como tal, sin embargo los alimentos del paquete alimentario se entregaron en las onces del viernes 6 de septiembre se entregaron con cantidades y referencias de paquete: Leche UHT x 200mL, croissant x 20 g y el granadilla de 120-180 g.
h.) Se realiza alcance a la información suministrada en el instrumento 2 del mes de julio de 2024, en donde el asociado allega el día de hoy, una certificación fiscal por el mismo valor y referencias de la factura avalada en ese momento: OV10154 del proveedor Once Velas con fecha del 23 de julio de 2024 ($3.336.185)

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

1. Planilla de Talento humano: 3 folios
2. Planilla de ausencias de talento humano - reporte de triage
3. Factura de elementos de aseo institucional y certificado de revisor fiscal

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: MONICA MARCELA BONILLA CARO	**NOMBRE: CAROLINA JIMÉNEZ MARTÍNEZ**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52.358.201	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 39628325**
CARGO: Profesional Responsable del Servicio	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:30 PM

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
		Fecha
	FORMATO DE OBSERVACIONES	Página

No. CONVENIO	**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**	**FECHA DE LA VISITA**		
7605	PIEDRA VERDE - CELESTÍN FREINET	16	9	2024

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Establecimiento Preparación de Alimentos:
1.2 se observó pérdida de continuidad en el piso del área de preparación. Se esta gestionando.
2.1 Se observaron las uniones redondeadas entre piso - pared del cuarto frío y de congelación en mal estado. , se observa condensación de agua en el cuarto de congelación , caucho inferior de la puerta de ingreso ausente. Se esta gestionando.
3.4. El plan de capacitación no se implementa en temas de limpieza y residuos sólidos; esta basado en normatividad derogada. Se solicito ajuste a la empresa prestadora del servicio de capacitación.
5.3 No se observan suficientes recipientes para el manejo de los residuos sólidos. - Se observa recipiente de residuos sólidos sin tapa en buen estado. Se esta gestionando.
5.5 Se observan eficientes de limpieza en los puntos de díficil acceso de los equipos en el área de preparación.
5.6. El plan de saneamiento se implementa en temas de limpieza y residuos sólidos, las listas de chequeo corresponde a lo evidenciado.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: MONICA MARCELA BONILLA CARO	**NOMBRE: CAROLINA JIMÉNEZ MARTÍNEZ**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52.358.201	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 39628325**
CARGO: Profesional Responsable del Servicio	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:30 PM

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital Integración Social	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	ANEXO VERIFICACIONES APOYO A LA SUPERVISIÓN	Fecha
	RELACIÓN AUSENCIAS DE TALENTO HUMANO	Página

No. CONVENIO	**FECHA DE LA VERIFICACIÓN**			**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**
7605	16	9	2024	PIEDRA VERDE - CELESTIN FREINET

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
Delia Rosa Quiroz Baza	Profesional en Atención a la Primera Infancia	MOTIVO: Enfermedad General SOPORTE: Reporte de triage. TIEMPO: 1 dia	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL:NA MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR:NA FECHA DE DESCUENTO: NA

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: MONICA MARCELA BONILLA CARO	NOMBRE: Carolina Jiménez Martínez
No. IDENTIFICACIÓN: 52.358.201	No. IDENTIFICACIÓN: 39628325
CARGO: Profesional Responsable del Servicio	CARGO: Apoyo a la supervisión

FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET

NIT. 830.142.249-7
PERSONERÍA JURÍDICA NO. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008CARRERA 136 A NO. 133-40PBX 6906600 EXT.136

LA SUSCRITA REVISORA FISCAL DE LA FUNDACION CELESTIN FREINET

Que la sociedad Inversiones Celefrey S.A.S con NIT: 900.029.295-7 decidió, contribuir con la donación de los elementos de aseo Institucional. Para el periodo del 01 al 31 de julio de 2024.

ELEMEMTOS DE ASEO INSTITUCIONAL				
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
DESINFECTANTE HIPOCLORITO*20LT	CUÑETE	3	$ 178.563	$ 535.690
DESENGRASANTE *20LT	CUÑETE	2	$ 168.885	$ 337.770
MULTIUSOS LIQUIDO * 20 LTRS	CUÑETE	2	$ 179.745	$ 359.491
ESCOBA SUAVE	UNIDAD	8	$ 14.725	$ 117.800
ESCOBA DURA	UNIDAD	8	$ 15.827	$ 126.616
ESPONJA SABRA	UNIDAD	20	1606,5	$ 32.130
ESPONJILLA RULO MATRIX X 12	PAQUETE	2	$ 16.089	$ 32.178
GUANTES CAUCHO SEGÚN COLOR ROJO	UNIDAD	6	$ 10.591	$ 63.546
GUANTES CAUCHO SEGÚN COLOR VERDE	UNIDAD	6	$ 10.591	$ 63.546
GUANTES CAUCHO SEGÚN COLOR NEGRO	UNIDAD	6	$ 10.591	$ 63.546
GUANTES CAUCHO SEGÚN COLOR AMARILLO	UNIDAD	12	$ 10.591	$ 127.092
JABON PARA LOZA * LITROS	CUÑETE	3	$ 170.170	$ 510.510
TOALLA DESECHABLE WHYPALL	PAQUETE	2	$ 51.765	$ 103.530
TRAPERO REF 800	UNIDAD	4	$ 16.363	$ 65.450
MECHAS REF 1000 CON VARILLA	UNIDAD	4	$ 36.890	$ 147.560
PAÑO ABSROVENTE AMARILLO	UNIDAD	12	$ 2.975	$ 35.700
BOLSA TRANSPARENTE DE ARROBA * 100 UND	PAQUETE	5	$ 65.450	$ 327.250
BOLSA TRASPARENTE DE KILO*100	PAQUETE	5	$ 14.875	$ 74.375
BOLSA TRASPARENTE DE LIBRA *100	PAQUETE	5	$ 10.829	$ 54.145
JABON REY EN BARRA	UNIDAD	12	$ 3.570	$ 42.840
TOALLA SCOTT DESECHABLE	ROLLO	8	$ 14.428	$ 115.420
TOTAL			**$ 844.638**	**$ 3.336.186**

Para un total de TRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE. ($ 3.336.186,oo).

La presente certificación se expide a los (01) días del mes de julio de 2024.

Cordialmente,

MONICADELGADO QUEVEDO
Revisora Fiscal
C.C. 40.441.404
TP No. 81522-T

M.D. Carolina Jiménez Martínez
MND 02321
Universidad Nacional de Colombia
16-09-24

Powered by CamScanner

ONCE VELAS SAS

NIT : 901,381,450 - 3
CL 136 136A 12
BOGOTA - COLOMBIA
6906600 3202235348
evelyn.lopez@celestinfreinet.edu.co
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica 4799 Tarifa 4.14

Cliente	FUNDACION CELESTIN FREINET		
NIT	830,142,249 - 7	**Teléfono**	6906600
Dirección	CR 136 A 133 40	**Vendedor**	ONCE VELAS SAS
Ciudad	BOGOTA - COLOMBIA	**Centro Costo**	2
Correo	FUNDACION@CELESTINFREINET.EDU.		

INSTRUMENTO ELECTRÓNICO DE TRANSMISIÓN - TIPO 03
OV 10154
Fecha y Hora de Factura

Generación	2024-07-23	16:34:24
Expedición	2024-07-23	16:34:40
Vencimiento	2024-07-23	

Item	Código	Descripción	Unid	Cant	V. Unit	Valor Total
1	0020001000153	DESIFECTANTE HIPOCLORITO *20	CN	3.00	150,053.00	450,159.00
2	0020001000153	DESENGRASANTE *20 LT	CN	2.00	141,920.00	283,840.00
3	0020001000153	MULTIUSOS LIQUIDO *20 LT	CN	2.00	151,047.00	302,094.00
4	0020001000156	ESCOBA SUAVE	UND	8.00	12,374.00	98,992.00
5	0020001000156	ESCOBA DURA	UND	8.00	13,300.00	106,400.00
6	0020001000156	ESPONJA SABRA	UND	20.00	1,350.00	27,000.00
7	0020001000154	ESPONJILLA RULO MATRIX * 12	PAQ	2.00	13,520.00	27,040.00
8	0020001000156	GUANTES CAUCHO SEGUN ROJO	UND	6.00	8,900.00	53,400.00
9	0020001000156	GUANTES CUACHO VERDE	UND	6.00	8,900.00	53,400.00
10	0020001000156	GUANTES CAUCHO NEGRO	UND	6.00	8,900.00	53,400.00
11	0020001000156	GUANTE CAUCHO AMARILLO	UND	12.00	8,900.00	106,800.00
12	0020001000153	JABON PARA LOZA * LT	CN	3.00	143,000.00	429,000.00
13	0020001000154	TOALLA DESECHABLE WHYPALL	PAQ	2.00	43,500.00	87,000.00
14	0020001000156	TRAPERO REF 800	UND	4.00	13,750.00	55,000.00
15	0020001000156	MECHAS REF 1000 CON VARILLA	UND	4.00	31,000.00	124,000.00
16	0020001000156	PAÑO ABSORVENTE AMARILLO	UND	12.00	2,500.00	30,000.00
17	0020001000154	BOLSA TRASNPARENTE ARROBA *100	PAQ	5.00	55,000.00	275,000.00
18	0020001000154	BOLSA TRANSPARENTE KILO *100	PAQ	5.00	12,500.00	62,500.00
19	0020001000154	BOLSA TRANSPARETE LIBRA *100	PAQ	5.00	9,100.00	45,500.00
20	0020001000156	JABON REY	UND	12.00	3,000.00	36,000.00
21	0020001000156	ROLLO SCOTT DESECHABLE	UND	8.00	12,124.00	96,992.00

31/07/2024

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

Fabricante del Software: Siigo S.A.S. - Nit: 830.048.145-8. Nombre del Software: Siigo Pyme. Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S. - Nit: 830.048.145-8

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No.** 18764070591630 **aprobado en** 2024-05-12 **hasta el** 2025-05-12, **vigencia** 1 Años, **prefijo** OV **desde el número** 10119 **al** 20000

CUFE :a3ade2c95cff5a3d0fcfb234605e75a909acc44857049d6d0abe3ef3106a530c4a17ee45fb961e14c5b58133cbd261a8

ORIGINAL

Powered by CamScanner

ONCE VELAS SAS

NIT : 901,381,450 - 3
CL 136 136A 12
BOGOTA - COLOMBIA
6906600 3202235348
evelyn.lopez@celestinfreinet.edu.co
Responsables de Iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica 4799 Tarifa 4.14

Cliente	FUNDACION CELESTIN FREINET		
NIT	830,142,249 - 7	**Teléfono**	6906600
Dirección	CR 136 A 133 40	**Vendedor**	ONCE VELAS SAS
Ciudad	BOGOTA - COLOMBIA	**Centro Costo**	2
Correo	FUNDACION@CELESTINFREINET.EDU.		

INSTRUMENTO ELECTRÒNICO DE TRANSMISIÒN - TIPO 03
OV 10154

Fecha y Hora de Factura

Generación	2024-07-23	16:34:24
Expedición	2024-07-23	16:34:40
Vencimiento	2024-07-23	

Item	Código	Descripción	Unid	Cant	V. Unit	Valor Total

Total Items 21

Total Bruto	2,803,517.00
IVA	532,668.23
Total a Pagar	**$ 3,336,185.23**

FORMA DE PAGO
Credito Contado

MEDIO DE PAGO
Transferencia Débito Bancaria — Cuota 1 F - 004- 10154 Vence el 2024-07-23 — 3,336,185.23

VALOR EN LETRAS
Tres Millones Trescientos Treinta Y Seis Mil Ciento Ochenta Y Cinco Pesos Con 23/100

OBSERVACIONES
ASEO INSTITUCIONAL PV JULIO

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

Fabricante del Software: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8, Nombre del Software: Siigo Pyme. Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No.** 18764070591630 **aprobado en** 2024-05-12 **hasta el** 2025-05-12, **vigencia** 1 Años, **prefijo** OV **desde el número** 10119 **al** 20000

CUFE :a3ade2c95cff5a3d0fcfb234605e75a909acc44857049d6d0abe3ef3106a530c4a17ee45fb9b1e14c5b58133cbd261a8

ORIGINAL

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET CONTRATO: 7605 FECHA:

Profesional responsable de servicio	Profesional en atención a la primera infancia	Auxiliar en atención a la primera infancia	Auxiliar administrativo	Auxiliar servicios generales	Manipulador de alimentos	Total
1	26	8	3	6	6	50

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Monica Bonilla	52'358. 207	Responsable del servicio	Licenciada	3143579191	
2	Karent L Millan	53139825	Profesional en API	Licenciada	3246829854	
3	Vanesa Beltran	1031674038	Profesional en API	Lecenciada	3123349056	
4		52990250	Profesional en API	Licenciada	3183954252	
5	Alejandra Aldana	1015407652	Profesional en API	Licenciada	3203168763	
6	Fatia Johanna Bayoi	5249101	Profesional en API	Licenciada	3134967172	
7	Julieth Andrea Paz	20371097	Profesional en API	Licenciada	3007301944	
8	Sandra Jazmine Urrego	52530768	Profesional en API	Licenciada	3133826013	
9	Ana Patricia Rey S.	8798740	Profesional en API	Licenciada	3167044443	
10	Angie Gonzalez	1233891854	Profesional en API	Licenciada	3103941233	
11	Yoda Roto	1016050084	Profesional en API	Licenciada	3277346346	
12	Luz Mary Rincon	39776098	Profesional en API	Licenciada	3172544491	
13	Bibiam Castillo G	20370879	Profesional en API	Licenciada	3233108314	
14	Paty Gutierrez	1014207773	Profesional en API	Licenciada	3202139769	
15	Liliana Duarte	52.340947	Profesional en API	Licenciada	3104161749	
16	Yenny Castañeda	1063641630	Profesional en API	Licenciada	3146091134	
17	Maricela Pemelo	1098690291	Profesional en API	Licenciada	3106655303	
18	Leidy Rodriguez	1015442831	Profesional en API	Licenciada	3106493555	
19	Dolly Gonzalez A	20750513	Profesional en API	Licenciada	3115527521	
20	Emiben Clavijo	52531096	Profesional en API	Licenciada	3045981376	
21	Aydee Almanza M	53063666	Profesional en API	Licenciada	3213310884	
22	Yeni Rodriguez	52806219	Profesional en API	Licenciada	3215657293	
23	Olga Romero	52332 780	Profesional en API	Licenciada	301764 2454	
24	Heidy Alarcón	1022328470	Profesional en API	Licenciada	3167068784	

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET CONTRATO: 7605 FECHA:

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	26	Auxiliar en atención a la primera infancia	8	Auxiliar administrativo	3	Auxiliar servicios generales	6	Manipulador de alimentos	6	Total	50

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Milta Rodriguez	39672410	Profesional en API	Licenciada	3138260289	
2	Viviana Martinez	53066.489.	Profesional en API	Licenciada	3167356284	
3			Profesional en API			
4	Angélica Buitrago	52128717	Auxiliar en API	Técnica profesional	3125760383	Angélica Buitrago
5	Patricia Baron	52341386	Auxiliar en API	Tecnica Profesional	3025779750	Patricia Baron
6	Vanessa Bonilla	1016111663	Auxiliar en API	Técnica Profesional	3112536163	Vanessa Bonilla
7	Diana Reyes	52.826182	Auxiliar en API	Tecnica Profesional	3144302235	Diana Reyes
8	Marybel Corredor	52730220	Auxiliar en API	Tecnica Profesional	3228069916	Marybel Corredor
9	Yuliana Montenegro	1000787526	Auxiliar en API	Técnica Profesional	3052099690	Yuliana M
10	Karolyn Iglesias	1073337715	Auxiliar en API	Tecnica Profesional	3228569716	Karolyn I.
11	Sonia Pregonero	1074415882	Auxiliar en API	Técnica Profesional	3142948729	Sonia Pregonero
12	Nelcy Bautista	1.233.910.417.	Auxiliar administrativo	Tecnologa	3138129930	Nelcy B.G
13	Ana Maria Gomez	1007155186	Auxiliar administrativo	Tecnico	3232091032	
14	Pedro Nel Reyes Ruiz	1082871865.	Auxiliar administrativo	profesional.	3017564756	Pedro Reyes
15	Andres Gonzalez	79866928	Aux Servicios generales	Tecnico	3123503394	
16	Nelcy Rubiano	52801935	Aux Servicios generales	Bachiller	3112758794	Nelcy
17	Ingrid. Exoria	64522065	Aux Servicios generales	Basica segunda	3123702907	Ingrid
18	Sugeis Torres	22475503	Aux Servicios generales	Bachiller	3005228889	
19	Angela Luque	52.804 317	Aux Servicios generales	Primaria	3223481921	
20	Isila Bernal	1003178176	Aux Servicios generales	Primaria	3025439666	Isila Bernal
21	Jorge Pavas	1010254414	Manipuladores de alimentos	Bachiller	3168468758	
22	Yolanda Perdomo	49754507	Manipuladores de alimentos	Bachiller	3223302498	
23	Yadir Y. Martes	1073818671	Manipuladores de alimentos	Bachiller	3143910039	Yadir Martes
24	Enith Aviles	30.580425	Manipuladores de alimentos	Bachiller	3153028395	

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET CONTRATO: 7605 FECHA:

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	26	Auxiliar en atención a la primera infancia	8	Auxiliar administrativo	3	Auxiliar servicios generales	6	Manipulador de alimentos	6	Total	50

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Ana Edith Martinez	45524375	Manipuladores de alimentos	Bachiller	3007258585	
2	Claudia Ruiz M	1007246315	Manipuladores de alimentos	Bachiller	3245138726	
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner

Secretaría de Salud
Subred Integrada de Servicios de Salud
Norte E.S.E.

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.

900971006

REPORTE DE TRIAGE

☐ Confirmado ☐ Paciente Ausente

Centro Atención: HOSPITAL SUBA CENTRO DE SERVICIOS ESPECIALIZADO **Nº Triage:** 288118 **Fecha del Triage:** 16/09/2024 9:55:40 a. m.

Documento: 1101444469 **Paciente:** DELIA ROSA QUIROZ BAZA **Edad:** 36 Años

Entidad: COOSALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD S.A. C **Municipio:** BOGOTA **Dapartamento:** BOGOTA

Especialidad: MEDICINA GENERAL **Conducta:** Ninguna **Clasificación:** TRIAGE 4

SIGNOS VITALES

Tensión Arterial: 134/97 **Frecuencia Cardíaca:** 95 **Frecuencia Respiratoria:** 18 **Temperatura:** 36.5

SO2: 95 **Estado de Conciencia:** Alerta **Peso (kg):** 0,00 ☐ Aliento a Alcohol **Escala analoga del Dolor** 0

Motivo Consulta: MC " EMPECE A ER BORROSO, UN DOLOR EN EL OJO "

Observaciones: PACIENTE EN BUENAS CONDICIONES GENERALES, CON SIGNOS VITALES ESTABLES, ASINTOMÁTICO CARDIOVASCULAR, EN EL MOMENTO ESTABLE HEMODINÁMICAMENTE, NO SIRS, HIDRATADO MUCOSA ORAL HÚMEDA, DIURESIS POSITIVA, ALERTA, CONSCIENTE, SIN FOCALIZACIÓN NEUROLÓGICA. SE DERIVA A CONSULTA EXTERNA DE MEDICINA GENERAL PARA SEGUIMIENTO DE SU CONSULTA MÉDICA _____ SE DAN RECOMENDACIONES GENERALES /ESPECÍFICAS DE PATOLOGÍA Y SIGNOS DE ALARMA POR LOS CUALES DEBERÁ INGRESAR NUEVAMENTE AL SERVICIO, ASI COMO INFORMACIÓN ACERCA DE AUTOCUIDADO CON RESPECTO A LA SALUD

Hallazgos Positivos al Examen: GLUCOMETRIA: 120MG/DL

ANTECEDENTES

☐ Diabetes ☐ Enfermedad Coronaria ☐ ACV ☐ Enfermedad Pulmonar ☐ Convulsiones ☐ Hipertenso

☐ Hospitalización reciente ☐ Infarto Reciente ☐ Anticoagulado ☐ Parto Reciente ☐ Otros Antecedentes

Otros Antece:

Cirugias:

Alergias:

Medicamentos:

☐ Planifica **Método:** Natural **Fecha Última Regla:**

ARRIBO A URGENCIAS

Tipo de Llegada: Caminando

☐ Consulta Expontanea ☐ Remisión ☐ Collar Cervical ☐ Tabla Espinal ☐ Férula Extremidades ☐ Oxigeno

☐ LEV ☐ SNG ☐ S. Vesical ☐ Tubo de Torax ☐ Intubación traqueal ☐ Acción ☐ Soat

☐ Consulta Externa HUB ☐ Enfermedad

IMPRESION DIAGNÓSTICA

Diagnóstico 1:

Diagnóstico 2:

Diagnóstico 3:

Observaciones:

Recomendaciones:

1140855847 - PEDROZA CAMARGO DANIELA PAOLA

Powered by CamScanner