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
7607-2024	24 / 4 / 24	7 / 5 / 24	6 / 12 / 24	9

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
19 / 9 / 24	10:00 a. m.	SEPTIEMBRE 2024	CELESTÍN FREINET RINCÓN

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 128 B BIS A # 91 - 93	SUBA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
EL RINCÓN	3125456984	sederincon@celestinfreinet.edu.co

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA / NA / NA	NA / NA / NA	82 / 82 / 61	74 / 70 / 58	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**

La responsable del servicio manifestó que en el periodo verificado no se requirió la administración de medicamentos dentro del jardín infantil a los participantes, por lo cual no se requirió la implementación del protocolo.

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

La responsable del servicio manifestó que en el periodo verificado no se requirió el suministro de complemento nutricional o fórmulas terapéuticas dentro del jardín infantil a los participantes, por lo cual no se requirió implmenentar el procedimiento.

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?	NA
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?	SÍ
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?	SÍ
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?	SÍ

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
NINGUNO	NA	NA	Refieren que durante el periodo verificado no se requirió notificar brotes de Enf.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	SB06N010703	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	15 DE AGOSTO DE 2024
EPA	AS02N049616	FAVORABLE	03 DE JULIO DE 2019

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	NA
Cuenta con autoevaluación para EPA?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA	Correo electrónico 19/09/2024

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?

		NA
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?	NA
B.	¿Define e implementa acciones sobre los incumplimientos y realiza seguimiento periódico para subsanarlos.?	NA

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
Autoevaluación aplicada a establecimiento educativo y de preparación de alimentos, en mayo de 2024. No se evidenciaron incumplimientos.	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
4.1. Garantizar pared del comedor sin peladuras. 9.2.2. Garantizar adecuados procesos de limpieza y desinfección en zonas altas o de difícil acceso, en columnas y vigas de la parte abierta. 9.4.4. Garantizar que no se acumulen residuos en el cuarto de almacenamiento, aumentar frecuencias de recolección.	4.1. Mantenimiento a la pared del comedor no se evidencian sin peladuras. (se encuentra pendiente pintura, ya que no han conseguido el color, sin embargo no se evidencia peladura y se encuentran dentro de los plazos establecidos) 9.2.2. Limpieza y desinfección en zonas altas o de difícil acceso, en columnas y vigas de la parte abierta. No se evidencia polvo o suciedad 9.4.4. Gestión para la recolección de los residuos de manera oportuna. No se evidenció acumulación de residuos en el cuarto de almacenamiento.

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

EE: **vía correo electrónico el 16 de agosto de 2024**

EPA: **NA (no se han recibido visitas por parte de la Autoridad Sanitaria dentro del convenio)**

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?	SÍ
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?	SÍ
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SÍ
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SÍ

E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	SÍ

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	12 DE MARZO DE 2024
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	18 DE SEPTIEMBRE DE 2024
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	PROGRAMADO 23/09/2024
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	PROGRAMADO 23/09/2024
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	18 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	PROGRAMADO 23/09/2024

F.	¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?	SÍ
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)?	SÍ
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?	SÍ
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SÍ
J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SÍ
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	SÍ
L.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?	SÍ
M.	¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?	NO
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?	SÍ

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

3 TANQUES AÉREOS - POR 1000 LITROS CADA UNO

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

12 DE MARZO DE 2024

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

SERVICIOS INTEGRALES DE COLOMBIA Y FUMIGACIONES SAS SEINCOF - CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE DEL 03/03/2023

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?	SÍ
O.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SÍ
P.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SÍ
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?	SÍ
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?	SÍ
B.	¿Socializó todos los procesos contemplados en el documento de Buenas Prácticas de Manufactura con el talento humano y contó con el soporte?	SÍ
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?	SÍ

D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SÍ
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?	SÍ
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SÍ
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SÍ
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SÍ
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?	SÍ
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SÍ
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?	SÍ
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SÍ
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?	SÍ
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?	SÍ

Complete la información del cuadro:

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

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?	SÍ
O.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	SÍ
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?	SÍ
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?	SÍ

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.4		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Arroz con leche	Arroz	1068 g	1500 g
	Leche entera	11870 ml	12000 ml
	Leche condensada	653 g	1000 g
	Queso campesino	1904 g	3000 g
Pera	Pera	8365 g	12500 g

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?	SÍ
S.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SÍ
T.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
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?	SÍ
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?	SÍ
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?	SÍ
X.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SÍ
Y.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SÍ
Z.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SÍ
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?	SÍ
AB.	Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:	NA
	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.) _____ 08 de julio de 2024 _____	NA

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?	SÍ
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?	SÍ
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?	SÍ

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**
FLOR ÁNGELA RODRÍGUEZ MONTAÑEZ	29 DE ABRIL DE 2024	JUNIO 7 DE 2024 JULIO 5 DE 2024	8
LADY JOHANA GUTIÉRREZ CORTÉS	29 DE ABRIL DE 2024	JUNIO 7 DE 2024 JULIO 5 DE 2024	8
MARÍA CRISTINA PATIÑO PALLARES	12 DE ENERO DE 2024	ENERO 12 DE 2024	2
*Próxima sesión de educación sanitaria, programada para septiembre de 2024			

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?	SÍ

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

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.	SÍ
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SÍ
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SÍ
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SÍ
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SÍ
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SÍ
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SÍ
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.	SÍ

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)	SÍ
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SÍ

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?	SÍ
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?	SÍ
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?	SÍ
D.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SÍ
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)	SÍ
F.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SÍ

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

La responsable del servicio manifestó que no se ha requerido implementar modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil a los participantes.

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?	SÍ
B.	¿Suministra los alimentos máximo cada 3 horas entre cada tiempo de comida?	SÍ
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?	SÍ
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?	SÍ

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 4	**Grupo de edad: 3 - 5a y 11m**		**Población: 58**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Fríjoles.	33 g	29,7 - 36,3 g	38	34	31	36	34		C	C	C	68
Carne de res molida, guisada.	43 g	43 - 47,3 g	43	44	44	46	43		C	C	C	74
Arroz blanco.	50 g	45 - 55 g	50	53	47	52	52		C	C	C	75
Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.	30 g	27 - 33 g	28	30	28	27	32		C	C	C	3,2
Plátano maduro asado	22 g	19,8 - 24,2 g	20	31	26	20	22		C	C	C	65
Jugo de lulo	150 ml	135 - 165 ml	155	160	148	160	162		C	C	C	4,3

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	10	10	10	10	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	3	3	3	2	NA
Auxiliar de Servicios Generales	3	3	3	3	NA
Manipulador de Alimentos	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	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 [ ] NO [X]

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

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? **SÍ**

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Alcance Instrumento No.7 del 22/08/2024. 7(C7)E. Se aclara que los formatos Seguimiento a soluciones desinfectantes y Lista de verificación limpieza, desinfección y acciones correctivas, se diligenciaron el 21/08/2024.
7 (C7). P. Subsanaron observaciones ya que realizaron mantenimiento a la pared del comedor, no se presenta peladura (no se evdiencia desprendimiento superficial) y el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos no presentó acumulación de residuos, permitiendo la adecuada limpieza y desinfección, de otra parte los muros y vigas del área abierta no presentaron acumulación de polvo.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

El lavado de tanque esta programado para el dia 20/09/2024.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

6 (C6). Para dar solución a las exigencias de la autoridad sanitaria para el establecimiento de preparación de alimentos, cuentan con plazo de 30 días del 16 de agosto al 27 de septiembre de 2024.

Se cuenta con programación de socializaciones al talento humano en plan de saneamiento, instructivos de operación apoyos alimentarios y educación sanitaria, para el 20/09/2024.

Se recomienda contar con las facturas de compra y los formatos control de alimentos y de elementos de aseo institucional y de colaboradores, disponibles para verificación a partir del 24 de septiembre de 2024.

7(C7) M. Se presenta observación a mejorar, dado que a la fecha no se ha realizado la higienización del tanque de almacenamiento de agua potable y la última realizada superó los seis meses

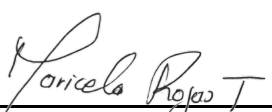
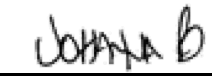
Se recomienda realizar el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X_

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

Planilla talento humano: 1 folio
Seguimiento medida control: 1 folio
Relación ausencias del talento humano: 1 folio
Soporte ausencias TH: 1 folio

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Maricela Rojas Torres	**NOMBRE: Gloria Johanna Bustos Leiton**
N° DE IDENTIFICACIÓN: 1073671572	**N° DE IDENTIFICACIÓN: 52817003**
CARGO: responsable del servicio	**CARGO: apoyo a la supervisión**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 5: 00 pm

	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	MODALIDAD JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CONTROL	Fecha
	ANEXO ACTA DE VISITA	Página 1 de 1

No.	RADICADO SAL	RADICADO ENT	RESPUESTA		ESTADO	OBSERVACIONES
	No. y Fecha	No. y Fecha	SAT	NO SAT	Fecha solución	Acciones correctivas aplicadas por el Asociado ó Razón que justifica la respuesta no satisfactoria.
1	S2024110653 DEL 11 DE JULIO DE 2024	E2024033740 DEL 18 DE JULIO DE 2024	X		CERRADO S2024151141 DEL 12 DE SEPTIEMBRE DE 2024	EN VISITA DE VERIFICACIÓN REALIZADA POR LA SUPERVISIÓN EL DÍA VEINTE (20) DE JUNIO DE 2024, PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ADQUIRIDOS PARA EL COMPONENTE SALUD YNUTRICIÓN SE OBSERVÓ LO SIGUIENTE: -NO DOCUMENTARON LOS PROCESOS DE COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS. -INGRESO DE ALIMENTOS (MANZANA) DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y NO EN EL HORARIO ESTABLECIDO. -NO SE REALIZÓ EL DILIGENCIAMIENTO OPORTUNO DE LOS FORMATOS CONTROL DE ALIMENTOS: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y VERIFICACIÓN DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, NO CONTARON CON DILIGENCIAMIENTO EN JUNIO DE 2024; RECEPCIÓN DE ALIMENTOS ÚLTIMO DILIGENCIAMIENTO EL 8/6/2024 Y CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE ALIMENTOS ÚLTIMO DILIGENCIAMIENTO DEL 7/6/2024. -SE EVIDENCIÓ RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ALMACENAMIENTO DE 2.170 GRAMOS DE PLÁTANO MADURO CON SOBRE MADUREZ Y PRESUNTA PRESENCIA DE HONGOS. -EL PESCADO ALMACENADO NO CUMPLÍA CON ROTULADO NUTRICIONAL DADO QUE NO CONTÓ CON NOMBRE, FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE REGISTRADO DIRECTAMENTE EN EL EMPAQUE. PRESENTARON RESPUESTA CON LOS SOPORTES DE CUALIFICACIÓN DEL 20 Y 21 DE JUNIO Y 15 DE JULIO, DONDE SE ABORDARON LOS TEMAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, INCLUIDO EL DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS CONTROL, ADEMÁS PRESENTARON CAPTURA DE PANTALLA DE LA SOLICITUD AL PROVEEDOR AGESCOM, DE INGRESO DE LOS ALIMENTOS EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS. PRESENTARON REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL PESCADO CON EL ROTULADO NUTRICIONAL. EN VERIFICACIÓN DEL 23/07/2024 SE EVIDENCIÓ QUE DOCUMENTARON LOS PROCESOS DE COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS, INGRESO DE ALIMENTOS EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS, DILIGENCIAMIENTO OPORTUNO DE LOS FORMATOS CONTROL DE ALIMENTOS: RECEPCIÓN , VERIFICACIÓN DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, ENTRADAS Y SALIDAS DE ALIMENTOS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. NO SE EVIDENCIÓ RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, NI SE EVIDENCIARON ALIMENTOS CON SOBRE MADUREZ O PRESUNTA PRESENCIA DE HONGO, ALMACENADOS EN LA ALACENA. CON RELACIÓN AL PESCADO, DADO QUE EN EL MOMENTO DE LA VISITA NO SE CONTABA CON EL ALIMENTO EN ALMACENAMIENTO, SE OBSERVARON LOS SOPORTES FOTOGRÁFICOS PRESENTADOS, DONDE SE EVIDENCIA EL ROTULADO NUTRICIONAL DEL ALIMENTO. EL REQUERIMIENTO CONTINÚA EN SEGUIMIENTO CON EL FIN DE EVALUAR EL MANTENIMIENTO DE LAS ACCIONES EN EL TIEMPO Y QUE NO SE VUELVAN A PRESENTAR OBSERVACIONES RELACIONADAS. EN VERIFICACIÓN DEL 22/08/2024 SE EVIDENCIÓ QUE DOCUMENTARON LOS PROCESOS DE COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS, INGRESO DE ALIMENTOS EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS, DILIGENCIAMIENTO OPORTUNO DE LOS FORMATOS CONTROL DE ALIMENTOS: RECEPCIÓN , VERIFICACIÓN DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS, ENTRADAS Y SALIDAS DE ALIMENTOS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. NO SE EVIDENCIÓ RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA, NI SE EVIDENCIARON ALIMENTOS CON SOBRE MADUREZ O PRESUNTA PRESENCIA DE HONGO ALMACENADOS EN LA ALACENA. CON RELACIÓN AL PESCADO, DADO QUE EN EL MOMENTO DE LA VISITA NO SE CONTABA CON EL ALIMENTO EN ALMACENAMIENTO, SE OBSERVARON LOS SOPORTES FOTOGRÁFICOS PRESENTADOS, DONDE SE EVIDENCIA EL ROTULADO NUTRICIONAL DEL ALIMENTO, SUBSANANDO EL MOTIVO DEL REQUERIMIENTO Y PROYECTANDO EL CIERRE.
2	S2024117541 DEL 23 DE JULIO DE 2024	E2024035960 DEL 29 DE JULIO DE 2024	X		CIERRE EN TRÀMITE	EN VISITA DE VERIFICACIÓN REALIZADA POR LA SUPERVISIÓN EL 4 DE JULIO DE 2024, AL JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RINCÓN, PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ADQUIRIDOS PARA EL COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN SE OBSERVÓ LO SIGUIENTE: AL HACER VERIFICACIÓN DE LOS SOPORTES DE COMPRA Y FORMATOS CONTROL DE ALIMENTOS CORRESPONDIENTES A LA EJECUCIÓN DE JUNIO DE 2024, SE EVIDENCIÓ INGRESO Y SALIDA DE ALIMENTOS EN MENOR CANTIDAD A LA REQUERIDA PARA DAR CUMPLIMIENTO AL ANÁLISIS NUTRICIONAL, MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚS CON RELACIÓN AL REPORTE DE ASISTENCIA PRESENTADO, ASÍ: ASISTENCIA 4 Y 5 DE JUNIO DE 2024: PÁRVULOS (1 A 2 AÑOS Y 11 MESES): 53 PREJARDÍN (3 A 5 AÑOS Y 11 MESES): 42 -PERA: (4/6/2024 – MENÚ 7): SE REQUERÍAN 6576 GRAMOS, REGISTRO DE SALIDA 8 LIBRAS (4000 GRAMOS), PRESENTANDO UN FALTANTE DE 2576 GRAMOS. (5/6/2024 - MENÚ 8):SE REQUERÍAN 6576 GRAMOS, REGISTRO DE SALIDA 9 LIBRAS (4500 GRAMOS), PRESENTANDO UN FALTANTE DE 2076 GRAMOS. -CARNE DE CERDO: (4/6/2024 – MENÚ 7): SE REQUERÍAN 4220 GRAMOS, REGISTRO DE SALIDA 8 LIBRAS (4000 GRAMOS), PRESENTANDO UN FALTANTE DE 220 GRAMOS. -KUMIS: (4/6/2024 – MENÚ 7): SE REQUERÍAN 12660 MILILITROS, REGISTRO DE SALIDA 12 LITROS (12000 MILILITROS), PRESENTANDO UN FALTANTE DE 660 MILILITROS. -PONQUÉ: (4/6/2024 – MENÚ 7): SE REQUERÍAN 95 UNIDADES, REGISTRO DE SALIDA DE 89 UNIDADES, PRESENTANDO UN FALTANTE DE 6 UNIDADES. -MOGOLLA: (5/6/2024 - MENÚ 8): SE REQUERÍAN 95 UNIDADES, REGISTRO DE SALIDA DE 89 UNIDADES, PRESENTANDO UN FALTANTE DE 6 UNIDADES. -HUEVO DE GALLINA: (4/6/2024 Y 5/6/2024 - MENÚS 7 Y 8): SE REQUERÍAN 69 UNIDADES CADA DÍA, REGISTRO DE SALIDA 45 UNIDADES CADA DÍA, PRESENTANDO UN FALTANTE DE 24 UNIDADES CADA DÍA. (6/6/2024 – MENÚ 9 - ASISTENTES PÁRVULOS: 53, PREJARDÍN 41): SE REQUERÍAN 68 UNIDADES, REGISTRO DE SALIDA DE 45 UNIDADES, PRESENTANDO UN FALTANTE DE 23 UNIDADES. -PAJARILLA (7/6/2024 – MENÚ 10- ASISTENTES PÁRVULOS: 39, PREJARDÍN 31): SE REQUERÍAN 2255 GRAMOS, REGISTRO DE ENTRADA Y SALIDA DE 3 LIBRAS (1500 GRAMOS), PRESENTANDO UN FALTANTE DE 755 GRAMOS. -TOSTADAS (18/06/2024 - MENÚ 17 ASISTENCIA PÁRVULOS:50, PREJARDÍN: 44): REQUERÍAN 94 GRAMOS, PARA LA "CROQUETA DE YUCA" Y NO HAY REGISTRO DE SALIDA, PRESENTANDO UN FALTANTE DE 94 GRAMOS. EL REQUERIMIENTO SE RECIBIÓ HOY, Y SE ENCONTRARON EN PROCESO DE RESPUESTA. EL SEGUIMIENTO A LOS ASPECTOS RELACIONADOS SE REALIZARÁ EN LA RESPECTIVA VERIFICACIÓN DE COMPRA, CONTROL Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS. EN VERIFICACIÓN DEL 8/8/24, EN LOS FORMATOS CONTROL Y LAS FACTURAS DE COMPRA, SE EVIDENCIÓ COMPRA, INGRESO Y SALIDA DE ALIMENTOS EN LA CANTIDAD REQUERIDA PARA DAR CUMPLIMIENTO AL ANÁLISIS NUTRICIONAL, MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚ, CON RELACIÓN AL REPORTE DE ASISTENCIA PRESENTADO PARA JULIO DE 2024, EL REQUERIMIENTO CONTINÚA EN SEGUIMIENTO CON EL FIN DE EVALUAR EL MANTENIMIENTO DE LAS ACCIONES EN EL TIEMPO Y QUE NO SE VUELVAN A PRESENTAR OBSERVACIONES RELACIONADAS. EN VERIFICACIÓN DEL 5/8/24, EN LOS FORMATOS CONTROL Y LAS FACTURAS DE COMPRA, SE EVIDENCIÓ COMPRA, INGRESO Y SALIDA DE ALIMENTOS EN LA CANTIDAD REQUERIDA PARA DAR CUMPLIMIENTO AL ANÁLISIS NUTRICIONAL, MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚ, CON RELACIÓN AL REPORTE DE ASISTENCIA PRESENTADO PARA AGOSTO DE 2024. ADICIONALMENTE SE PRESENTÓ RESPUESTA SATISFACTORIA, CON LOS SOPORTES DE CUALIFICACIÓN AL TALENTO HUMANO Y SEGUIMIENTO DIARIO DE LAS ACCIONES, POR LO CUAL SE PROCEDE A LA PROYECCIÓN DEL CIERRE.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA Mariela Rojas T.	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA** JOHANNA B
NOMBRE: MARICELA ROJAS TORRES	**NOMBRE:** GLORIA JOHANNA BUSTOS LEITON
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1073671572	**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 52 817 003
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

	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**
7607-2024	19	9	2024	CELESTÍN FREINET RINCÓN

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
Contratación talento humano por cobertura (aumento número de matriculados)	Auxiliar atención primera infancia	MOTIVO: NA SOPORTE: NA TIEMPO: NA *Informan que la activación de los participantes fue a partir del 09/09/2024	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Yesica Isabel Martínez Rodriguez FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 09/09/2024 FECHA DE INGRESO: 09/09/2024 ARL: 09/09/2024 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO:NA
Yesica Isabel Martínez Rodriguez	Auxiliar atención primera infancia	MOTIVO: incapacidad médica del 18 al 19 de septiembre de 2024 SOPORTE: incapacidad médica TIEMPO: 2 días	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
Martha Cecilia Clavijo Castiblanco	Auxiliar atención primera infancia	MOTIVO: renuncia SOPORTE: carta TIEMPO: trabajó hasta el 21/08/2024	NOMBRE DEL REEMPLAZO: July Marcela Forero FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 24/08/2024 FECHA DE INGRESO:26/08/2024 ARL: 26/08/2024 MOTIVO DE DESCUENTO: no contó con el reemplazo DÍAS A DESCONTAR: 4 días FECHA DE DESCUENTO: 22 al 26 de agosto de 2024 *Se toma la información del acta del CFCR del 29/08/2024. El descuento corresponde a agosto 2024

Maricela Rojas T.	JOHANA B
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Maricela Rojas Torres	NOMBRE: Gloria Johanna Bustos Leiton
No. IDENTIFICACIÓN: 1073671572	No. IDENTIFICACIÓN: 52817003
CARGO: responsable del servicio	CARGO: profesional de apoyo a la supervisión

VIRREY SOLIS IPS

INCAPACIDAD

Fecha y Hora: 18 Sep 2024

ENTIDAD RESPONSABLE DEL PAGO

Nombre: Salud Total EPS - Virrey Solis . Código: EPS002

DATOS DEL PACIENTE

Tipo Documento: Cedula de Ciudadania	Documento: 1006532148
Nombre: YESICA ISABEL MARTINEZ RODRIGUEZ	Fecha de Nacimiento: 29 Nov 1999
Dirección: CR 99 B N 42 G 47 SUR	Teléfono: 0
Departamento: (11) BOGOTA	Municipio: (001) Bogota
Teléfono Celular: 3105249058	Email: yesica29isabel99@gmail.com

DATOS DE LA TRANSACCION

Tipo: AMBULATORIA	Régimen:
Motivo:	Fecha Vencimiento:
Diagnóstico: A08.3	DP Anterior: 02074-2446122871
Ubicación del Paciente: Consulta Externa	No. Solicitud:
Origen del servicio: Enfermedad General	

DETALLE

Dias de incapacidad: 2
Fecha inicio incapacidad: 18 Sep 2024 PR - 5230644
Fecha final incapacidad: 19 Sep 2024

INFORMACIÓN DEL PRESCRIPTOR

Nombre: John Alexander Martinez Correa	Teléfono:	NIT: 800003765-1
Cargo o Actividad: MEDICINA GENERAL	Teléfono Celular:	
Ips que Prescribe: VS UPB AMERICAS	Teléfono: 6014854555	
Dirección: (Bogota) CR 67 4 G 68		

OBSERVACIONES

Las incapacidades iniciales de 1 y 2 días no requieren ser tramitadas para la transcripción ante la EPS, ya que en el Sistema General de Seguridad Social en Salud serán a cargo de los respectivos empleadores las prestaciones económicas correspondientes a los dos (2) primeros días de incapacidad originada por enfermedad general, por lo tanto, es válida para presentar al empleador, de acuerdo al parágrafo 1 del decreto 2943 de 2013 compilado en el artículo 3.2.1.106 del Decreto Único Reglamentario 780 de 2016 y será enviada al correo electrónico registrado en nuestra base de datos.

Scanned with CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: CELESTÍN FREINET RINCÓN **CONTRATO:** 7607-2024 **FECHA:** 19 DE SEPTIEMBRE DE 2024

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	10	Auxiliar en atención a la primera infancia	3	Auxiliar administrativo	1	Auxiliar servicios generales	3	Manipulador de alimentos	3	Total	21

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Maricela Rojas T	1073671572	Responsable del S.	Lic Pedagogia Inf.	3125456984	
2	Ana Maria Franky	33365385	Profesional en atención a la Primera Infancia	Psicóloga	3108041675	
3	Joe Amando Calderon	23522689.	Profesional en atención a la primera Infancia	Lic. Pedagogia	3133241131	
4	Hary Marcelo Beltran	1010172253	Profesional en Atencion Primera infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3115089284	
5	Laura C. Parada L	1032437711	Profesional en Atencion a la primera Infancia	Lic. Pedagogic Infantil	3016455482	
6	Sandra Yaneth Martinez	52745493	Profesional en atencion a la primera infancia	Lic ed. preescolar	3214708562	
7	Nelsy Nubia Valero	52425262	Profesional en atención en la primera infancia	Lic Ed. Preescolar y básica Primaria	3008237247	
8	Adriana Camelo C	1068973447	Profesional en atencion a la primera infancia	Lic ed Basica con enfasis en Artistica	3114051857	
9	Marcela Rocha	53077743	Profesional en atencion a la Infancia	Licenciada preescolar	3212077494	
10	Lady viviana Arevalo	53000981	Profesional en atención a la Primera Infancia	Lic. en Pedagogia Infantil	3057386092	
11	Jenny Astrid Tapia Bonilla	1016060026	Profesional en atención a la Primera Infancia	Lic Pedagogia Infantil	3121898640	
12	Karol Samigato Duque	1096232182	Auxiliar Atención a la Primera Infancia	Normalista Superior	3022112089	
13	Julymarcela Forero	1032407979	Auxiliar Atencion a la primera Infancia	Lic-edu-preescolar	3118714067	
14	Lueth Yohana Ramirez B	1000697393	Auxiliar Administrativo	Tecnico endiseño e integracion multimedia	3228586755	
15	Dina Marcela Lueth	1007772844	Aux de servicios Generales	Primaria	3003586563	
16	Licceth forero	52831851	Aux. Ser Generales	Bachiller	3194085643	
17	Doris ochoa	51848756	Auxiliar Ser Ger	Bachiller	3133513483	
18	Maria Cristina P. P	1063489066	Manipuladora de alimento	Bachiller	3125539023	
19	Flor Angela Rodriguez	52 396 243	Manipuladora de alimentos	Bachiller	321 3849548	
20	Lady Johana Gutierrez	1014007791	Manipuladores de alimentos	Bachiller	3178078275	
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner