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
7595-2024	25 4 2024	7 5 2024	30 4 2025	17

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
20 2 2025	11.10 AM	FEBRERO 2025	COLOR KIDS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 19 106 34	FONTIBON

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
BELEN	3125453222	jicolorkids@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
14 14 13	46 44 37	45 42 42	60 55 53	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 responsible del servicio manifiesta que en el presente mes no fie necesario implementar el protocolo de administración de medicamentos en el jardín.

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

La reponsable del servicio manifiesta que en el presente mes no fue ecesario suministrar complemento nutricional o fórmula terapéutica en el jardín.

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? **SI**

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? **SAT**

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?	
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?	
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?	
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?	

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	NA

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?

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

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Fecha del último diligenciamiento
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	20 DE FEBRERO DE 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	19 DE FEBRERO DE 2025

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?

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión	SAT
EE	SB06C	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	5 DE FEBRERO DE 2025	
EPA	AS02C 113149	FAVORABLE	14 DE JUNIO DE 2023	

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

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
Se realizó autoevaluación de EE el 20 de febrero de 2024.	NA

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?

NA

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
4.1 Se presentan paredes manchadas de aula de prejardín 2 piso. Se presenta desprendimiento pintura paredes de polimotor. 4.2 No se garantiza material sanitario de piso sobresalto baño ingreso 3 piso. 7.4 No se cuneta con la totalidad de aviso de protocolo de lavado de manos.	4.1 Se realiza mantenimiento (pintura) al aula prejardín 2 y polimotor. 4.2 Se realiza cambio del material sanitario piso sobresalto baño. 7.4 Todos los baños cuentan con aviso de lavado de manos.

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

EE: **SE INFORMO AL SUPERVISOR VÍA CORREO ELECTRONICO EL 5 DE FEBRERO DE 2025.**

EPA: **NA**

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?	NA

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 NOVIEMBRE DE 2024
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	20 DE FEBRERO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	5 DE FEBRERO DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	5 DE FEBRERO DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	20 DE FEBRERO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	8 DE MAYO DE 2024
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	5 DE FEBRERO DE 2025

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:

2 TANQUES AÉREO CON CAPACIDAD DE 500 LT CADA UNO

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

12 DE NOVIEMBRE DE 2024

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

AIS ASESORÍAS S.A.S C.S 8.4.2024 FAVORABLE

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. 14		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
SORBETE DE BANANO	LECHE ENTERA	17430	18000
	BANANO	7500	7500
TORTA DE QUINUA	TORTA DE QUINUA	3036	4400

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._____	SI
	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. _____	SI
	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.) _____	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?	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
OMAIRA CACERES VEGA	APTO 11 DE ENERO 2025	11/5/2024. 13/7/2024 14/9/2024 9/11/2024 20/1/2025	2 + 2 + 2 + 2 + 2
OLGA VASQUEZ CRUZ	APTO 11 DE ENERO 2025	11/5/2024. 13/7/2024 14/9/2024 9/11/2024 20/1/2025	2 + 2 + 2 + 2 + 2
JHOJANA PINZON SUAREZ	APTO 11 DE ENERO 2025	11/5/2024. 13/7/2024 14/9/2024 9/11/2024 20/1/2025	2 + 2 + 2 + 2 + 2

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? **SAT**

AARP: Presenta alergia a la fresa, caminadores 4
ACPH: Realizar cambio de consistencia de la dieta (9 - 11 meses), sala materna 1.
DASG: Pre jardin 2 certificado para ofrecer dieta hiperproteica y hipercalorica.

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.14	**Grupo de edad: 3 A 5 AÑOS**		**Población: 55**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
CARNE DE RES MOLIDA, A LA BOLOÑESA	43	43-47,3	45	43	45	45	46		C	C	C	110
SPAGUETTIS	80	72-88	80	78	81	82	80		C	C	C	90
ESPINACA, PAPAYA, MANGO Y CREMA DE LECHE	30	27-33	33	33	30	27	30		C	C	C	6
DEDITOS DE ARRACACHA	22	19,8-24,2	24	24	22	22	23		C	C	C	80
JUGO DE MELÓN	150	135-165	150	150	150	150	150		C	C	C	4.9

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	13	13	13	13	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	3	3	3	3	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. **NA**

SI [ ] NO [ ]

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

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? **SI**

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

SI [X] NO [ ]

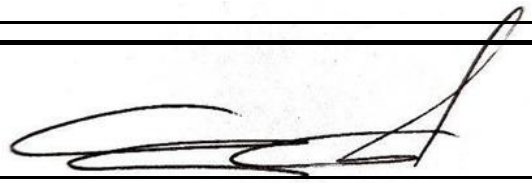
SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR
No tiene seguimientos pendientes.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN
Estoy de acuerdo con el acta

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
Duarante el mes verificado se realiza autoevaluación para EE.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__
Ninguno

Anexos: documentos y número de folios
Planilla Asistencia: 1 Folio Formato novedades Talento humano: 1 Folio Autoevaluación EE: 4 Folios.

	Isabella G.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Elizabeth Diaz Garzon	**NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTAÑEDA**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52.324.155	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817**
CARGO: Responsable	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISION**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 15:30

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Color KIDS CONTRATO: 7595 - 2024 FECHA: 20 Febrero 2025

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	13	3	1	3	3	24

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Elizabeth Diaz	52824165	Responsable y	Administrativo	3120453222	
2	Cristian Camilo Gomez S	1019009055	Profesional Atención primera I	Especialista en Gestión Integral de Infancia	315-6913204	
3	Adriana Cabrera	1022.773608	Profesional Atención Primera Infancia	Lic Pedagogia y Pedagogia	3123421008	Adriana Cabrera
4	Yuma Briñez T	45803664	Profesional Atención Primera Infancia	Lic Educ Infantil	3125023991	
5	Luisa fernanda Ramirez	1022969626	Profesional en atención a la primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3134013997	LUISA FDA RHe
6	Yanneth Figue	52487.161	Profesional en atención a la primera infancia	Lic en preescolar	3158846968	
7	LORENA CUELLO	1016053452	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. Pedagogia Inf.	3166193055	LORENA J.
8	Vanessa Ortiz	1073254768	Profesional en atención primera infancia	Lic Educación Infantil	3218236650	
9	Magda Y. Rodriguez V	52'782350	Profesional en atención a primera infancia	Psicóloga	3 11 8694480	
10	Maria del Pilar Medina	52545033	Profesional en atención a primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3174286551	Pilar Medina
11	Lina Maria Herrera Roa	1.014.265.188	Profesional Atención primera infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3133733971	
12	Karen Forero Medina	1012411409	Profesional en atención a la primera infancia	Lic pedagogia infantil	3183313284	KAREN J. FORERO
13	Sandra Patricia Jimenez	52616441	Profesional en atención a la primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3112732071	Patricia Jimenez.
14	Johana K. Ortalora	1024565055	Profesional en atención Primera Infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3199812463	
15	Lorena Gamboa	1012392558	Auxiliar en atención a la Primera Infancia	Lic Edu. Fisica y D	3129167001	Lorena G.
16	Maria Jose Fonseca	1031199035	Auxiliar atención a la P.I.	Lic. en educación Infantil	3143004123	
17	Diana Milena Torres	52483051	Auxiliar en atención de Infancia	Tecnica	3046577942	
18	Tatiana Correa	1012317107	Auxiliar Administrativa	Tecnico en Gestion Administrativa	3213817551	
19	Mercedes Rodriguez	52326095	Aux Aseo e Higiene	Tecnico	3138778780	
20	Marcela Ochoa	52783812	Aux Aseo e higiene	Bachiller	3208551875	
21	Julia sanchez	39696527	AUX aseo e higiene	Bachiller	3122727912.	Julia Sanchez
22	Olga Lucia vasquez	39655726	Manipuladora de Alimentos	Bachiller	3102217974	Olga Lucia Vasquez Cruz
23	Amparo Cardenas	63561756	Manipulo Alimento	Bachill	3144007923	
24	Jhojana Pinzon	1069726986	Manipuladora Alimentos	Tecnico	3115776783	

Scanned with CamScanner

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**
7595-2024	20	2	2025	COLOR KIDS

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
JOHANNA MILENA FIQUE SALINAS	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	MOTIVO: RENUNCIA SOPORTE: NA TIEMPO: TRABAJO HASTA EL 22 DE ENERO	NOMBRE DEL REEMPLAZO: DERLY TATIANA CORREA SERRANO FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 27 DE ENERO DE 2025 FECHA DE INGRESO: 28 DE ENERO DE 2025 ARL: SURA, 28 ENERO DE 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: NO CONTABAN CON EL PERFIL DÍAS A DESCONTAR: 5 DÍAS FECHA DE DESCUENTO: DEL 23 DE ENERO DE 2025 AL 27 DE ENERO DEL 2025
CARMEN JASMIN DAVILA MARTINEZ	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: TERMINACIÓN CONTRATO SOPORTE: NA TIEMPO: TRABAJÓ HASTA EL 6 DE DICIEMBRE DE 2024	NOMBRE DEL REEMPLAZO: LUZ YANNETH FIQUE CASTILLO FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 13 DE FEBRERO DE 2025 FECHA DE INGRESO: 14 DE FEBRERO DE 2025 ARL: 14 DE FEBRERO DE 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA
ANGIE MELISSA MORALES SOBRINO	AUXILIAR DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: TERMINACIÓN DE CONTRATO SOPORTE: NA TIEMPO: TRABAJÓ HASTA EL 6 DE DICIEMBRE DE 2024	NOMBRE DEL REEMPLAZO: LORENA GAMBOA GONZÁLEZ FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 13 DE FEBRERO DE 2025 FECHA DE INGRESO: 14 DE FERBERO DE 2025 ARL: 14 DE FEBRERO DE 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: DÍAS A DESCONTAR: FECHA DE DESCUENTO:
		MOTIVO: SOPORTE: TIEMPO:	NOMBRE DEL REEMPLAZO: FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: FECHA DE INGRESO: ARL: MOTIVO DE DESCUENTO: DÍAS A DESCONTAR: FECHA DE DESCUENTO:
		MOTIVO: SOPORTE: TIEMPO:	NOMBRE DEL REEMPLAZO: FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: FECHA DE INGRESO: ARL: MOTIVO DE DESCUENTO: DÍAS A DESCONTAR: FECHA DE DESCUENTO:

	Isabella G.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Elizabeth Diaz Garzon	NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTAÑEDA
No. IDENTIFICACIÓN: 52.324.155	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: RESPONSABLE Bogota	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, que aplican establecimientos abiertos al público de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia.

¿Qué requerimientos debo cumplir?		CUMPLIMIENTO			¿Qué me falta por cumplir?
		Cumplo	No cumplo	N/A	
1. Documentación **En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:**	Procedimientos de limpieza y desinfección.	X			
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas.	X			
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.	X			
	Documento implentado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento.	X			
	Documento implementado del Plan de emergencias.	X			
2. Condiciones Locativas **Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:**	Áreas de circulación claramente demarcadas, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada.	X			
	Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija.	X			
	Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.	X			
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos y material antideslizante, si se tienen.	X			
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.	X			

	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.	X			
	Las instalaciones eléctricas estan adecuadamente instaladas y protegidas.	X			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	X			
3. Condiciones para áreas de Laboratorios **Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:**	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, señalizadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades del laboratorio.			X	
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.			X	
	Las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados.			X	
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.			X	
	Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.			X	
	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas.			X	
	Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (acopio, movilización,almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).	X			
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.			X	
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios.			X	

	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.				
	Tanque de almacenamiento construido con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos,impermeables, no absorbentes y sin grietas fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el Plan de saneamiento.	X			
	Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas, microbiológicas y físicas de los parámetros básicos utilizados en el procesos de potabilización. (Res.2115/2007)			X	
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.	X			
4. Condiciones sanitarias Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Toda edificación se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.	X			
	El número y tipo de los aparatos sanitarios están de acuerdo con el número requerido de las personas servidas y funcionan de tal manera, que asegure su permanente limpieza en cada descarga.	X			
	Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado y funcionamiento. Dotados de todos los elementos indispensables para su servicio (papel higiénico, recipientes de recolección, secadores o toallas de papel, jabón) y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas (Res 2400/79).	X			
	Segregación de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios.	X			

	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.				
5. Condiciones de seguridad Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible.	X			
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	X			
6. Condiciones servicios de Refrigerio	Existe un área para recepción los refrigerios con ventilacion, estibas, planillas de registros.	X			
	Se lleva registro de control de proveedores que contengan cono mínimo datos como: fecha y hora de hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado.	X			
	La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la Resolución 2674 del 2013.	X			
7. Condiciones de servicios preparación de alimentos	Todos los establecimientos deben cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013, ver lista de chequeo No 13 Autoevaluación preparación de alimentos.	X			
8. Ley 1335 de 2019	Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana. Todos los establecimientos deben cumplir con esta ley, ver lista de chequeo No 14 Autoevaluación Ley 1335 de 2009	X X			

Si ya registraste tu establecimiento y verificaste que cumplas con el 100% de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de "Negocios Saludables, Negocios Rentables".

ACTA N°

FECHA: 7 de marzo de 2025

HORA: 3:00 – 3:30

LUGAR: JARDIN INFANTIL COLOR KIDS

TEMA: Alcance acta visita del componente de Salud y Nutrición de la visita del 26 de febrero de 2025

ASISTENTES: Martha Elizabeth Diaz Garzón

Isabella Guerrero Castañeda

ORDEN DEL DÍA: Alcance visita del 26 de febrero de 2025

DESARROLLO:

Se deja observación a mejorar dado que, en verificación de planillas de paquete de jornada liberada del 14 de febrero de 2025, se presentó un dato de asistencia (caminadores 5) que a corroborar con la metafísica se evidencia que las asistencias de los niños no coincidían con lo presentado en las planillas de entrega de jornada liberada.

Por otro lado, se deja a mejorar en el compromiso 15 del CSYN dado que no cumplieron con el cargue de la ficha de sala amiga en el aplicativo SIRBE del mes de febrero 2025.

En relación con las planillas del paquete alimentario, el error se debió a un factor humano, ya que la docente asumió la responsabilidad del grupo ese mismo día. Lamentablemente, ni la auxiliar ni yo, como responsable de la unidad operativa Colorkids, notamos la ausencia del registro en la fecha correspondiente.En cuanto al cargue de la ficha, este no se realizó debido a un descuido por parte de la responsable de la unidad operativa. Tomaremos las medidas necesarias para evitar que situaciones similares ocurran en el futuro.

Scanned with CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Para prevenir futuros errores en el registro de las planillas del paquete del alimentario, se recomienda brindar una capacitación adicional a la docente.	Elizabeth Diaz	Permanente.
- Se realizaron las asistencias a la semana.		

En constancia de lo anterior firman: y se asignan todos los turnos.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Isabella Guerrero	Contratista	SDIS	Isabella G
Elizabeth Diaz G.	Responsable	J.I Colo. Kids	

Elaboró: Isabella Guerrero Castañeda

Scanned with CamScanner