



SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN
INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1

Código
Versión
Fecha
Página

No. CONVENIO

FECHA DE
SUSCRIPCIÓN

FECHA DE INICIO

FECHA DE
FINALIZACIÓN

No. DE
INSTRUMENTO

7604-2024

25 4 24

7 5 24

30 4 2025

17

FECHA DE
VERIFICACIÓN

HORA DE INICIO

PERIODO
VERIFICADO

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL

26 3 24

8:30 a. m.

MARZO 2025

TUNA ALTA OTERO

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL

LOCALIDAD

CARRERA 90 147-32

SUBA

BARRIO

TELÉFONO

CORREO ELECTRÓNICO

TUNA ALTA

6815189 Extensión 101

oguintero@fol.org.c

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO

CAMINADORES

PÁRVULOS

PRE JARDÍN

JARDÍN

NA NA NA

NA NA NA

110 54 40

90 90 75

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: En el periodo verificado no se realizó administración de medicamentos.

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

NA

En el periodo verificado no se realizó suministro de complemento nutricional o fórmulas terapéuticas.

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?

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?

SI

SI

SI

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"?
- B. ¿Atiende las recomendaciones que sean entregadas por la Secretaría Distrital de Salud, cuando sean informados brotes en el jardín infantil?

SI

SI

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
			Refieren que durante el periodo verificado no presentaron brotes u otras enfermedades.

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

NA

NA

NA

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 010818	FAVORABLE	13 DE SEPTIEMBRE DE 2024
EPA AS02N 168454	FAVORABLE	19 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	NA
Cuenta con autoevaluación para EPA?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA	NA

¿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
Autoevaluación aplicada a establecimiento educativo y de preparación de alimentos, el 30 de noviembre de 2024. No se evidenciaron hallazgos.	No aplica.

¿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
No presenta exigencias por parte de los entes de control	No aplica.

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

EE: Le informaron al Suipervisor del Convenio sobre la visita el 13 de septiembre, vía correo electrónico.

EPA: Le informaron al Suipervisor del Convenio sobre la visita el 19 de septiembre, vía correo electrónico.

¿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	01 DE MARZO DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	25 DE MARZO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	03 DE MARZO DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	03 DE MARZO DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	25 DE MARZO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	22 DE FEBRERO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	03 DE MARZO 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, señala 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 características?

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 DE ALMACENAMIENTO, TIPO SUBTERRÁNEO, de 78 Metros cúbicos

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

01 de marzo de 2025

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

EFICAX FUMIGACIONES C.S: SQ07C004548 FAVORABLE DEL 02 DE MAYO DE 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 libres 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?
- 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?
- F. ¿La leche utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en el análisis nutricional de la minuta de alimentos?
- G. ¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?
- H. ¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?
- 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?
- J. ¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?
- 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?
- L. ¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?
- 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?
- N. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

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

SI

SI

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. 18		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE	840 gr	900 gr
	LECHE	16000 ml	16000 ml
CROISSANT	CROISSANT	2320 gr	2320 gr
BANANO	BANANO	8500 gr	8500 gr
***Intercambio de pera por banano.			

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, contruidos, 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

En el período verificado presentan 2 modificaciones en la alimentación:
MGJG, del nivel de PJA, con diagnóstico de intolerancia a la lactosa, carne de cerdo, frutas ácidas, fresa, arándanos, tomate de árbol, coco, repollo y brócoli.
VTL del nivel de Párvulos C, cuenta con diagnóstico de intolerancia a la leche entera. Los participantes cuentan con seguimiento de alimentación parte del profesional en nutrición.

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.18	Grupo de edad:3-5.11 años		Población: 75						Muestra: 5			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A*	T**
ENSALADA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	110	99-121	119	127	129	125	122		C	C	C	5.1
HAMBURGUESA DE CARNE	43	43-47.3	47	45	50	49	53		C	C	C	87.8
PLATANO CON BOCADILLO	22	19.8-24.2	25	27	25	24	26		C	C	C	79.4
JUGO DE MANGO	150	135-165	153	158	155	153	152		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	9	9	9	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	2	2	2	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 reemplazo 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.

SAT

SI

☒

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

☒

NO

☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Ninguna.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se tendran en cuenta las observaciones generadas.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Seguimiento:

- 7 (C7) B. Se socializará en el próximo mes de abril de 2025.
8 (C 8) B. Se socializará en el próximo mes de abril de 2025.
9 (C9) C. Se socializará en el próximo mes de abril de 2025.

Se recomienda consultar los Instructivos relacionados con el diligenciamiento de Formatos del servicio de alimentos.
Realizaron intercambio de fruta:pera por banano en el menú 18 para el tiempo de comida onces, toda vez que la pera no presentaba grado de maduración optimo para el consumo, estaba verde.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X_

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

- 1 Planilla de talento humano.
1 Soporte de intercambio de alimento

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: OLGA LUCIA QUINTERO QUIROGA

N° DE IDENTIFICACIÓN : 53.095.600

CARGO: RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS

N° DE IDENTIFICACIÓN : 37.838.197

CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

HORA DE FINALIZACIÓN: 2:50 PM

RV: solicitud de intercambio jardín otero

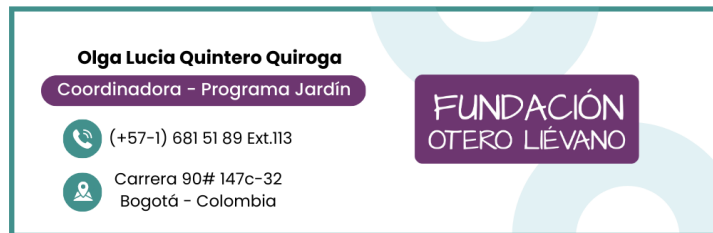
De: Olga Quintero (oquintero@fol.org.co)

Para: eugeniapevar@yahoo.es

Fecha: miércoles, 26 de marzo de 2025, 14:26 GMT-5

PTI;

Cordialmente,



De: Martha Isabel Gualdron <miguato@hotmail.com>

Enviado: miércoles, 26 de marzo de 2025 8:55

Para: Olga Quintero <oquintero@fol.org.co>

Asunto: RE: solicitud de intercambio

Coordinadora Olga buenos dias, remito autorizacion del intercambio solicitado.

Cordialmente

Martha Gualdron
Nutricionista Dietista

De: Olga Quintero <oquintero@fol.org.co>

Enviado: miércoles, 26 de marzo de 2025 8:41 a. m.

Para: Martha Isabel Gualdron <miguato@hotmail.com>

Asunto: solicitud de intercambio

Buen Día:

Espero estes bien,

Envío solicitud de intercambio del Jardin Otero para autorización.

Mil gracias

Cordialmente,

Olga Lucia Quintero Quiroga
Coordinadora - Programa Jardín



(+57-1) 681 51 89 Ext.113



Carrera 90# 147c-32
Bogotá - Colombia

FUNDACIÓN
OTERO LIÉVANO



intercambio MARZO 2025 (26).xlsx
34.6kB

 <p>ALCALDÍA MUNICIPIO DE SAN JUAN, P.R.</p>		<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS</p>					<p>Código: FOR-PSS-245</p> <p>Versión: 1</p> <p>Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023</p> <p>Página: 1 de 1</p>			
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: SUBA							SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: JARDIN DIURNO			
UNIDAD OPERATIVA: JARDIN TUNA ALTA OTERO							COORDINADOR O RESPONSABLE: OLGA LUCIA QUINTERO			
OPERADOR / COMITENTE VENDEDOR / CONTRATISTA:										
FECHA SOLICITUD	FECHA APLICACIÓN	No. MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA	CONCEPTO DE APROBACIÓN		NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA, DE QUIÉN APRUEBA
(dd/mm/aaaa)	(dd/mm/aaaa)							SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
26-mar	26-mar	18	onces	PERA	BANANO	ABASTECIMIENTO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	JOMIGT140 32502		<i>Martha Isabel Ballester Torres</i>

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual deberá ser enviado a la Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.

*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.

*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviar vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.

*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: TUNA ALTA OTERO CONTRATO: 7604 - 2024 FECHA: 26 DE MARZO DE 2025

Profesional responsable de servicio 1 Profesional en atención a la primera infancia 9 Auxiliar en atención a la primera infancia 2 Auxiliar administrativo 1 Auxiliar servicios generales 3 Manipulador de alimentos 3 Total 19

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Olga Quintero	53095600	Responsable del servicio	Lic Ed. Infantil	6815189	Olga
2	Mariana Fernandez	53063872	Profesional en API	Lic Ped Infantil	6815189	Mariana
3	Ledy Benito	1000728522	Profesional en API	Lic Ed. Infantil	6815189	Ledy B.
4	Maria Jarama	39280402	Profesional en API	Lic Pedagogia Inf	6815189	Maria J.
5	Adriana Cañero	52450075	Profesional en API	Lic pedagogia Inf	6815189	Adriana
6	Maria Cristina Uriago	52340779	Profesional en API	Lic. Ed. preescolar	6815189	Maria Cristina U.
7	Patricia Murcia	52801772	Profesional en API	Lic Ed Infantil	6815189	Patricia M.
8	Ledy Zambreno	1019073262	Profesional en API	Lic Ped. Infantil	6815189	Ledy Z.
9	NATALIA ADREA SERRA	1030566997	Profesional en API	Lic. Educación Infantil	6815189	Natalia S.
10	Gloria P. Lopez E.	52392575	Profesional en API	Lic. Educación Inf.	6815189	Gloria P.
11	Martha clavijo	52280.038	Auxiliar en API	Normalista	6815189	Martha C.
12	Luz Adriana Villalobos	52.975.157	Auxiliar en API	Tecnica	6815189	Luz Villalobos
13	Maria Luisa Fortea	52588.551	Auxiliar administrativo	Tecnica	6815189	Maria Luisa F.
14	Gloria Chonani	25638.605	Aux Servicios generales	Bachiller	6815189	Gloria C.
15	Hansol Galindo	52697199	Aux Servicios generales	Bachiller	6815189	Hansol G.
16	Yalcys Rubio	1.030651540	Aux Servicios generales	Bachiller	6815189	Yalcys R.
17	Maria Santa Valenciana	38797403	Manipuladores de alimentos	Bachiller	6815189	Maria S.
18	Lina Marcela Fabra	1066725250	Manipuladores de alimentos	Bachiller	6815189	Lina F.
19	Luisa Regina E.V.	1052730244	Manipuladores de alimentos	Bachiller	6815189	Luisa R.
20						
21						
22						
23						
24						