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
7603-2024	24 4 24	3 5 24	30 4 25	19

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
26 3 25	9:35 a. m.	MARZO - 2025	FANA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Carrera 96 No 156 B - 18 / Calle 156 No 92 - 88	SUBA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Salitre Suba	6016806000 ext 140	administracion@fundacionfana.org

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
10 10 7	60 59 26	60 60 47	80 80 60	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? **AM**

A. ¿Implementó adecuadamente el protocolo administración de medicamentos en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural? **NA**

Observación: Durante el período verificado, no fue necesario implementar el protocolo de administración de medicamentos en el Jardín Infantil. La socialización se realizó el día 23 de enero de 2025

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

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

C. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo de mobiliario, dotación, elementos y equipos requeridos para la implementación del componente, y lo implementa? **SAT**

2 (C9) ¿Permite la labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de los Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención? **SAT**

3 (C10) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?

4 (C12) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital? **SAT**

9.1.3.2 COMPROMISOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

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

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

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

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

Complete la información del cuadro:

Brote notificado Número de casos	Fecha y medio de notificación	Fecha de la visita autoridad sanitaria	Recomendaciones dejadas por la entidad de salud
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	En el período verificado, no se suministraron complementos nutricionales en el JI.

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?	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?	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	26 de marzo de 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	20 de marzo 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?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06N 012642	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	18 DE MARZO DE 2025
EPA	AS02N 177213	FAVORABLE	21 DE MARZO DE 2025

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	NO APLICA
Cuenta con autoevaluación para EPA?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA	NO APLICA

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.?	SI

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
Autoevaluación de preparación de alimentos realizada el día 13 de marzo de 2025 Autoevaluación de establecimiento educativo realizada el día 13 de marzo de 2025.	No reporta acciones para mejorar, en ninguna de las dos autoevaluaciones.

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
Preparación de alimentos; "Se observa presencia de óxido en rieles de puertas de mueble para menaje". Establecimiento educativo; 4.1 "Realizar mantenimiento a techo de salón de música, así como realizar mantenimiento de humedad presente en parte baja de ventana ubicada en escalera de emergencias del primer al segundo piso" 4.2 "Realizar mantenimiento de piso entrada caminadores primer piso." 9.4.1 "Implementar plan de gestión integral de residuos sólidos." 9.4.3 "Realizar mantenimiento tanto en el marco de la puerta como de la puerta de acceso de acceso al cuarto de almacenamiento de residuos, por presencia de corrosión." Se emite concepto sanitario en acta principal de inspección vigilancia y control a establecimiento de vivienda transitoria SB03N 006631.	Preparación de alimentos: se encuentran programando el mantenimiento del mueble. Establecimiento educativo; Se da plazo con vencimiento del 5 de mayo de 2025. a la fecha se encuentran haciendo la proyeccion del cronograma para ejecutar los arreglos.

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

EE: **Radicado # E2025013568 del 19 de marzo de 2025.**

EPA: **Radicado # E2025014259 del 25 de marzo de 2025.**

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?

		AM
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?	NO

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	25 de octubre de 2024
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	25 de marzo de 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	21 de marzo de 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	21 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	24 de enero de 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	21 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, señaliza y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?	SI
H.	¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus caraterísticas?	SI
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SI
J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	SI
L.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?	SI
M.	¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?	SI
N.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?	SI

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

1 TANQUE DE ALMACENAMIENTO, TIPO SUBTERRANEO, DE 20.000 LITROS.

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

24 DE OCTUBRE DE 2024

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

FUMISERVI, ACTA C.S: SQ07C004154 FAVORABLE DEL 15 DE NOVIEMBRE DE 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?	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?.

AM

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?	NO

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	NO
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	NO

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?	NO
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. 18		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
CHOCOLATE	Chocolate	918 g	1000 g
	Leche	17760 ml	22000 ml
CROISSANT	Croissant	2760 g	3300 g
PERA	Pera	9237 g	11500g

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.___30 DE ENERO DE 2025_____	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. _28 de febrero de 2025__	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.) ____6 DE DICIEMBRE DE 2024_____	SI

9 (C9) ¿ Implementan el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al personal manipulador de alimentos. Realizar sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

		SAT
A.	¿Las y los Colaboradores que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, demás normas vigentes y anexo técnico?	SI
B.	¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica y plan de capacitación en educación sanitaria?	SI
C.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?	SI

Certificación médica y plan de capacitación del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	**Certificado médico Fecha de emisión**	**Plan de capacitación Fechas de asistencia**	**Número de horas de capacitación**
EIDA MARLÉN GUALTEROS VANEGAS	22 de julio de 2024	26 mayo - 21 junio - 19 julio - 20 septiembre, 25 oct	10 horas
ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	14 de agosto de 2024	26 mayo - 21 junio - 19 julio - 20 septiembre, 25 oct	10 horas
ANDREA DEL PILAR SABOGAL HOLGUÍN	27 de enero de 2025	27 de enero de 2025	3 horas
DIANA PATRICIA BEYTAR	5 de marzo de 2025	5 de marzo de 2025	10 horas

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

Observación: Implementaron una modificación en la alimentación, orientada por el profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil por parte de la SDIS, para el participante; Ian Stifth Ramirez Ripe del nivel Párvulos 4, de quién presentó soporte médico del día 13/03/2024 con diagnóstico de alergia al huevo. Se solicitó a traves de novedad, nuevamente la certificacion medica del diagnostico. *Samantha Callejas Benavides, presenta certificado medico con sospecha de intolerancia a lactosa, administras alimentos sin lactosa, con fecha del 3 de marzo de 2025, le notifican a la nutricioista local, la cual realizó autorización de intercambio de leche entera por leche deslactosada, mediante correo del 25 demarzo de 2025 y codigo JI2025031803KS

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 a 5 años**		**Población: 60**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
HAMBURGUESA DE CARNE	43g	43 - 47 g	46	46	49	46	47		C	C	C	76°
ENSALADA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	110 g	99 g - 121g	124	111	120	112	112		C	C	C	6°
PLATANO CON BOCADILLO	22 g	20 - 24 g	22	21	22	24	23		C	C	C	76.8°
JUGO DE MANGO	150ml	135 - 165 ml	170	160	150	170	160		C	C	C	5.9°
									C	C	C	
									C	C	C	

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	15	15	15	15	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	4	4	4	4	NA
Auxiliar de Servicios Generales	4	4	4	4	NA
Manipulador de Alimentos	4	4	4	4	NA
Auxiliar Administrativo	2	2	2	2	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. **SAT**

SI [X] NO [ ]

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

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

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

1.) Subsana la observación presentada en seguimiento, debido a que cuenta con el talento humano, para cada uno de los perfiles requeridos para la prestación del servicio en proporción a los niños matriculados y a la estructura de costos. Contrató el personal manipulador de alimentos faltante.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se tendra en cuenta el instructivo, para diligenciar los formatos del plan de saneamineto.
Se continuara diligenciando los formatos de control de alimentos, verificando las existencias de la bodega como lo diligenciado en los formatos.

Es de aclarar que el aval de la profesional Sandra Milena Forero Restrepo, llego al correo del jardin el 17 de marzo e incio el 18, aunque el aval tiene fecha del 16 de marzo

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

C5c. De acuerdo con el cronograma de mantenimiento, se realizó en el mes de febrero de 2025 (21,03,2025), el mantenimiento del procesador de alimentos.
C7b. Realiza socialización del plan de saneamiento el día 25 de marzo de 2025, con las auxiliares de Servicios generales.
C7e. Se evidenció en el diligenciamiento del Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas, se colocan X y no lo estipulado en el instructivo.
C7n. se recuerda que el lavado de tanques de agua potable corresponde para el mes de abril de 2025.
C8b. se socializó con el personal manipulador de alimentos la BPM el 21 de febrero de 2025.
C8N y O. se evidencia que el formato de entradas y salidas, no se encuentra diligenciado oportunamente, por lo tanto, no se realizaron descargas.
Por lo tanto, no se evidencian coincidencias entre lo registrado en los formatos control y las exigencias en físico, en alimentos como; avena, arroz, promasa, leche, queso campesino y queso doble crema.
C9c. Se realizó cualificación del plan de capacitación el día 28 de febrero con el tema Buenas Prácticas de Manufactura (¿qué son? ¿Para qué sirven?)
Se tiene programada la continuidad del plan de capacitación el día 28 de marzo de 2025, con el tema programa de limpieza y desinfección
RECOMENDACION:
C7e. Diligenciar los formatos correspondientes al plan de saneamiento de acuerdo con lo estipulado en los instructivos.
C8 N y O. Se recomienda diligenciar correcta y oportunamente los formatos control de alimentos y verificar que existan coincidencias entre lo encontrado en bodega con lo diligenciado en los formatos.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

Planilla de Talento humano 2 folios.
Formato novedad de talento humano: 1 folios

FRANCIA RODRIGUEZ S.	Martha A. Villarreal M.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Francia Rodríguez Suescún	**NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 39.532.600	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 52109956**
CARGO: Responsable del servicio	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:35 pm

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

No. CONVENIO	**FECHA DE LA VERIFICACIÓN**			**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**
7603-2024	26	3	2025	FANA

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
NA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MOTIVO: Para el día 10 de febrero de 2025, se terminó la activación en SIRBE de los 201 participantes matriculados, desde ese momento se requirió de la cuarta persona. SOPORTE: NA TIEMPO: NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Diana Patricia Beytar FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 11 de marzo de 2025. FECHA DE INGRESO: 11 de marzo de 2025 ARL: 7 de marzo de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: no habia personal contratado. DÍAS A DESCONTAR: 8 días FECHA DE DESCUENTO: 3 de marzo al 10 de marzo de 2025. Se incluyó un festivo.
JEIMMY JULIETH PORTILLA MATEUS	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: Presentó renuncia y laboró hasta el día 7 de marzo de 2025 SOPORTE: renuncia TIEMPO: NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Sandra Milena Forero Restrepo FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 16 de marzo de 2025 FECHA DE INGRESO: 18 de marzo de 2025 ARL: 18 de marzo de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: No habia personal contratado DÍAS A DESCONTAR: 10 días FECHA DE DESCUENTO: 18 de marzo de 2025 a 17 de marzo de 2025 incluye 2 fines de semana.
NELCY SANDOVAL GUTIERREA	AUXILIAR DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: Presentó renuncia y laboró hasta el día 21 de febrero de 2025 SOPORTE: renuncia TIEMPO: NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Zulma Carolina Palomino Romero FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 26 de febrero de 2025 FECHA DE INGRESO: 3 de marzo de 2025 ARL: 27 de febrero de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: No habia personal contratado DÍAS A DESCONTAR: 9 días FECHA DE DESCUENTO: 21 de febrero de 2025 a 2 de marzo de 2025 incluye 2 fines de semana.

FRANCIA RODRIGUEZ S.	Martha A. Villarreal M.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Francia Rodríguez Suescún	NOMBRE: MARTHA ADRIANA VILLARREAL MÀSMELA
No. IDENTIFICACIÓN: 39.532.600	No. IDENTIFICACIÓN: 52109956
CARGO: Responsable del servicio	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Faura CONTRATO: 7603 - 2024 FECHA: 26 de Marzo/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	15	4	2	4	4	30

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Francia Rodriguez S	39532608	Resp servicio	Lic. Primaria.	3185226319	Francia Rodriguez S
2	Diana P Muñoz	53025940	Profesional en atención a la primera infancia	Lic en Pedagogia I	3057572446	
3	Leidy Moises	1014202837	Profesional en Atencion a la primera infancia	Lic P. Infantil	6806000	Leidy Mois
4	Jaqueline Ramirez	53080063	Profesional atención a la primera infancia	Lic. ed. preescolar	3014217975	Jaqueline Ramirez
5	INGRID CEREDA	39752956	Profesional atención primera Infancia	LIC. PEDAGOGIA I.	317 4824587	INGRID CEREDA R.
6	Lady chaparro	53192900	Profesional Atención a Primera Infancia	Lic ed. Preescolar	3212191760	
7	Martha Rodriguez	1020724385	Profesional en atención a la primera Infancia	Lic. ed. Preescolar	3156760020	
8	Raquel Pedroza	1104430339	Profesional en atención a la primera infancia	Lic ed. Preescolar	3234107913	Pedroza R.
9	Lina Ibargen H	1076351059	Profesional en atención a Primera Infancia	Lic Español y Lit	3008605637	
10	Kelly Paola Accio	52344339	Profesional Atención Primera Infancia	Lic. Edu Preescolar	6806000	
11	Mónica Mendivelso M	33.031.650	Profesional Atención Primera Infancia	Lic Ed Infantil	6806000	
12	Martha Lorena Gonzalez Martinez	1026264091	Profesional atención primera infancia	Lic. en Ed. Preescolar	3167592076	Lorena G
13	Milena Idarraga C	53070676.	Profesional atención primera infancia.	Lic. en Ped. Infantil	6806000.	
14	Sandra Acero	52346556	Profesional en atención a la Infancia	Lic en Pedagogia	3133493774	
15	Erika Tinjaca	53065101	Profesional en atención a la primera Infancia	Lic. Ped. Infantil	3115438922	
16	Ruby Neyda Triana	52182803	Profesional Atención P.I	Lic Ed Preescolar	3125283321	
17	Sandra Torres G.	1005063542	Auxiliar pedagogica	Lic. Edu. Infantil	3102981515	
18	Sandra M Sanchez	52801569	Auxiliar Pedagogica	Tecnico Profesional en la primera infancia	3057269541	
19	Valeria Velasco P.	1010001725	Auxiliar Pedagogica	Lic. edu. Infantil	3196956330	Valeria V.
20	Zulma Palomino	1019016614	Aux Pedagogica	Lic Ped Infantil	3212429781	Zulma P
21	SANDRA BELLO	35416954	ADMON	PROFESIONAL	6806000	
22	Andrea Palacios V	52825093	Apoyo Administrativo	Tecnica.	6806000	
23	Hernan Lopez Y	52338560.	Aux S Generales	Bachiller	6806000	
24	Rosa Liced Rueda	65827790	Aux S Generales	Bachiller	6806000	Rosa

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Fauna CONTRATO: 7603 - 2024 FECHA: 26 de Marzo/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	15	4	2	4	4	30

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Maira F Paez	64478437	Aux s generales	Bachilleres.	680 6000	Maira Paez
2	Diana Arturo Peña	1014.062.079	Aux S Generales	Bachiller	680 6000	Diana Peña
3	Ella Maria Prieto	20678886.	Manipulador Alimentos	Bachiller	680 6000	Maria P
4	Diana Beytar	39428964	M. Alimentos	Tecnico	680 6000	
5	Andrea Sabogal H	53165800	M Alimentos	Bachiller	680 6000	Andrea S
6	Ana Teresa Coronel	1.058038746	M Alimentos	Bachiller	680 6000	Ana Teresa Coronel
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner