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
7594-2024	26 4 2024	9 5 2024	30 4 2025	19

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
17 3 2025	9.20	MARZO 2025	EMANUEL

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 23 106 56	FONTIBON

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
VERSALLES	3502971199	jardinemanuel@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
6 6 4	24 24 15	40 40 38	47 46 35	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? **SI**

Se implementa adecudamente el protcolo de administricación de medicamentos al participante JDGG, del nivel de sala materna. Se realiza el diligenciamiento de los formatos FOR-PSS-146 ingreso de medicamento, FOR-PSS-145 administración medicamento y FOR-PSS-309 registro de novedades. Se cuenta con la utorización de la madre y el soporte médico. El medicamento se suministra el 12, 13 y 14 de marzo de 2025.

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

La responsable del servicio manifiesta que en el presente mes no fue necesario 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? **SI**

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

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

9.1.3.2 COMPROMISOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

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

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

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

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

Complete la información del cuadro:

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

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	17 DE MARZO DE 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	17 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	SB06C 009960	FAVORABLE	21 DE MAYO DE 2024
EPA	AS02C 127102	FAVORABLE	17 DE ABRIL 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

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

NA

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

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
Se realiza autoevaluación para EPA el 12 de marzo de 2025 y EE el 17 de marzo de 2025.	En las autoevaluaciones no se identificaron incumplimientos.

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
NA	

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

EE: **Se realiza mediante correo electronico el 21 de mayo de 2024.**

EPA: **Se realiza mediante correo electronico el 17 de abril de 2024.**

7 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento establecido por la SDIS de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya y se mantienen a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

SAT

A.	¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?	SI
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?	SI
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI

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

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	14 DE FERBERO DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	17 DE MARZO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	3 DE MARZO DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	3 DE MARZO DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	17 DE MARZO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	9 DE ENERO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	3 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 AÉREO DE 500 LT

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

14 DE FEBRERO DE 2025

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

A.I.S ASESORIAS 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. 11		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
COLADA DE AVENA	LECHE ENTERA	11610	14000
MANTECADA	MANTECADA	1350	2500
MANDARINA	MANDARINA	5100	8200

R.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
S.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
T.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	SI
U.	¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?	SI
V.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
W.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
X.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
Y.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
Z.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AA.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico?	SI
AB.	Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:	SI
	a. Asiste el (la) Responsable del Jardín Infantil a la Jornada de Fortalecimiento Técnico: Socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos._____	NA
	b. Realiza la socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, al personal de servicios generales y manipuladores de alimentos. _____	NA
	c. Reporta el consolidado del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide. (el cual debe reportarse trimestralmente el tercer día calendario de los meses de enero, abril, julio, octubre, acorde a la vigencia del convenio.) _____	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**
LUCELYS RODRIGUEZ FLOREZ	APTO 12 DE ENERO DE 2024	14/5/2024-13/7/2024-4/9/2024 16/11/2024 17/1/2025	3 + 3 + 3 + 3 + 3 + 3
JOSEFINA HERNANDEZ REY	APTO 12 DE ENERO DE 2024	14/5/2024-13/7/2024-4/9/2024 16/11/2024 17/1/2025	3 + 3 + 3 + 3 + 3 + 3
SANDRA LUCIA RODRIGUEZ VASQUEZ	APTO 11 DE ENERO DE 2025	11/01/25	10

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**

Modificaciones alimentarias. 3 Restrcciones alimentarias: Angela Romero Ovalles caminadores certificado médico de no lácteos, ni derivados de la leche como queso, yogurt, kumis. Emily Thatiana Castillo Machado solo consumir leche entes máximo 3 veces a la semana y Ana Victoria Rojas Caminadores 3 Peña alergica al pescado, JDGM del nivel de sala materna certificado médico restrición de lácteos y derivados y no ofrecer banano.

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. 11	**Grupo de edad:3 A 5 AÑOS**		**Población: 35**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS , EN SALSA BLANCA	33	33-36	34	44	37	35	34		C	C	C	80
ARROZ CON CILANTRO	50	45-55	50	50	55	50	49		C	C	C	76
ESPINACA CON HUEVO	30	27-33	32	30	28	30	29		C	C	C	70
PAPA COCIDA CON CASCARA	30	27-33	33	35	31	30	30		C	C	C	70
SOPA DE AVENA	150	135-165	148	147	156	156	156		C	C	C	80
JUGO DE PIÑA	150	135-165	154	145	149	145	146		C	C	C	5

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).

*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)

**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)

Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

9.1.3.6 COMPROMISOS COMPONENTE TALENTO HUMANO

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

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del Servicio	1	1	1	1	NA
Profesionales en atención a la primera infancia	10	10	10	10	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	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 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
Cuenta con todo el talento humano contratado según estructura de costos.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN
Continuar prestación de servicio en cumplimiento del convenio.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
Se tiene programado realizar la capacitación del plan de educación sanitaria el 22 de marzo de 2025, por lo que se revisará en la próxima visita.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__
Ninguno

Anexos: documentos y número de folios
Planilla de asistencia: 1 Folio Formato Ausencia Talento Humano: 1 Folio Renuncia: 1 Folio. Autoevaluación EPA y EE: 13 Folios

	Isabella G.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS	**NOMBRE: ISABELLA GUERRERO**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52329326	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817**
CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISION**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 14:30

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Emanuel CONTRATO: 7594 - 2024 FECHA: 17 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	10	2	1	3	3	20

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Mª del Pilar Suarez P	52329326	Prof. Responsable	T.O Profesional	3502971199	
2	Harvin Giovanny Pinzon	1016093049	Prof. Aten. Prim. Inf	Lic. Deporte	3163441368	
3	Luisa Maria Ramirez	1014242606	Prof. Aten. Prim. Infan	Lic. ed. Preescolar	3214540733	
4	Nubia Seeley Cortes O.	52050452	Prof. Atenc Primera Inf	Lic Pedagogia Infantil	3143278665	
5	Libia Pinzon T.	52482576	Prof. Aten. Prim. Inf	Lic. Ped Infantil	3143972891	
6	Jinet Alejandra Chacon B	1030681889	Prof. aten. Prim. Infan.	Lic. Pedagogia Infantil	3219593894	Alejandra Chacon.
7	Sandra M. Moque Diaz	53098199	Prof. Atenc. Prim. Inf	Lic. Pedagogia Infantil	3123913251	
8	Paola Buitrago Contreras	1076052828	Profe. Atención Prime. Inf.	Lic pedagogia infantil	3118340603	
9	Liz Andrea Monroy J	52478421	Prof. Atencion Primera Infa	Lic. Preescolar	3103498460	
10	Libia Ximena Ariza G.	1072695177	Prof. Atencion Primera Infa	Lic Educación Infantil	3105765467	
11	Sandra Daza Cezano	1074159463	Prof. Atencion. Prime. Inf.	Lic. Educacion Inf.	3123113788	
12	Lilibeth Sabio Ch.	22570881	Auxiliar en Atención PI	Normalista Superior	3105572825	
13	Nicolle Dayana Laverde	1001188293	Aux. Atención PI	Tecnica en Atencion PI	3124844073	Nicolle Laverde
14	Ling Daniela Barbosa	1016109554	Aux. Administrativa	Tecnica	3208830312	
15	Gloria c Nieto	39533374	P. aseo e higiene	Bachiller	3134240512	Gloria c Nieto
16	Carolina Huertas	1012.380.946	P. aseo e higiene	Bachiller	3223003245	Carolina Huertas
17	Sandra Aponte	34503675	P. aseo e higiene	Bachiller	3228401337	
18	Sandra Rodriguez	53136176	M. Alimentos	Bachiller	3192887389	Sandra Rodriguez.
19	Jacqueline Hernandez	40389303	M. Alimentos	Bachiller	3138130670	
20	Lucelis Rodriguez	50909964	M. Alimentos	Bachiller	3133437400	
21						
22						
23						
24						

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**
7594-2025	17	3	2025	EMANUEL

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
DAYANNA ALEJANDRA FORERO GIL	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: RENUNCUA SOPORTE: CARTA TIEMPO: TRABAJÓ HASTA EL 10 DE MARZO DE 2025	NOMBRE DEL REEMPLAZO: LIBIA XIMENA ARIZA GAMBOA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 11 DE MARZO DE 2025 FECHA DE INGRESO: 12 DE MARZO DE 2025 ARL: 12 DE MARZO DE 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: NO CONTABAN CON EL PERFIL DÍAS A DESCONTAR: 1 DÍA FECHA DE DESCUENTO: DEL 11 DE MARZO DE 2025
		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:
		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: MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS	NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTAÑEDA
No. IDENTIFICACIÓN: 52329326	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: RESPONSIBLE	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

Bogotá, 10 de marzo 2025

Señores:

Fundación Manos Unidas de Colombia

Estimada Fundación Manos Unidas de Colombia por la presente deseo comunicar mi decisión de renunciar de manera inmediata a mi posición como profesional en atención a la primera infancia en el jardín infantil cofinanciado Emanuel, efectiva a partir del día 11 de marzo del 2025.

Lamento los inconvenientes que esto pueda causar y agradezco su comprensión ante esta situación que a la fecha se me sale de las manos. Estoy profundamente agradecida primero con Dios y con ustedes por la oportunidad de formar parte de este equipo, por los aprendizajes que obtuve durante mi tiempo aquí y por ayudarme a crecer profesionalmente y como persona.

Atentamente

Dayana Alejandra Forero

Dayana Alejandra Forero

Cc 1016091604

Powered by CamScanner

Fecha: 12032025

AUTOEVALUACIÓN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes paralos establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías yca-tering. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

Requisitos Sanitarios	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones			
El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos. (Resolución 2674/2013, Artículo 1,2 Artículo 32, Numerales. Artículo 33, Numeral 8)	C		
El establecimiento no es usado como dormitorio. *En caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta.* *(Resolución 2674 Articulo 2)*	C		
Pisos y paredes: *Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas.Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.* *Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	C		
Drenajes: *Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 39)*	C		

Scanned with CamScanner

Techos: *Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo; o quefavorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso ala cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	C		
Ventilación: *Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor.* *En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*	C		
Puertas: *Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*	C		
Iluminación: *La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*	C		
Instalaciones sanitarias: *Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario,vestidores y casilleros en cantidad suficiente (conrespecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración.En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.* *Están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 32)*	C		

Scanned with CamScanner

En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante. *(Resolución 2674/2013, Artículos 6,32)*	C		
¿Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividady antes de iniciar las labores diarias?	C		
Equipos y utensilios			
¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, construidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección?¿Los materiales en que están construidos son resistentes al uso y a la corrosión?	C		
¿El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas? *(Resolución 2674/2013, Artículos 8, 9 y 10, Artículo 34)*	C		
Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. *Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 9 y 10;. 34. 35, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013*	C		

Scanned with CamScanner

Personal manipulador de alimentos			
Estado de salud: *Se implementan las medidas preventivas y correctivas para evitar la contaminación de los alimentos por parte de personal que tenga alguna afección de salud (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea).* *Algunas de las medidas que se pueden implementar son: cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado;y así evitar el contacto entre los productos yel manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad que pueda ser transmitida a los alimentos.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 11;Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14,Numeral 12)*	C		
Reconocimiento médico: *El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en loscuales consta su aptitud para manipular alimentos; deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.* *Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario, se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptituddel manipulador, en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos.* *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	C		
Prácticas higiénicas			
Higiene personal: Todos los manipuladores mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.	C		

Scanned with CamScanner

Dotación: *El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador, de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable.* *Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.* *El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios.* *Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.*	C		
Lavado de manos: *Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del áreade trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.* *Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).* *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35,Numeral 5 y 7)*	C		
Requisitos higiénicos			
Control de materias primas e insumos: Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación o alteración y están debidamente rotuladas. El establecimiento cuenta con los documentos que soportan el origen de las materias primas y se inspeccionan tanto en la recepción como en el momento de su uso las características organolépticas, temperaturas y condiciones de envase para garantizar la calidad e inocuidad.	C		

Scanned with CamScanner

Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladasgradualmente previo al uso y no son recongeladas. *Los productos de la pesca y alimentos que requieran refrigeración y/o congelación son descargados y almacenados de manera rápida evitando la perdida de temperatura y contaminación de estos.* *Decreto 561 de 1984, Artículo 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.* *Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 012; 834 y 835 de 2013*	C		
Contaminación cruzada: *Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir,secar, entre otros, se realiza de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación.* *Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.*	C		
El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. *En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.* *Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.* *Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7;Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35,Numeral 4.*	C		

Scanned with CamScanner

Manejo de temperaturas: *Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C.* *Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación, se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente, según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido, garantizando que se conserve a temperaturas mayores a 60°C, no mayoresde 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.* *Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.*	C		
Condiciones de almacenamiento: *Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un sitioexclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.* *Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.*	C		
Educación y capacitación			
El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionadoscon buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (manipulación higiénica de los alimentos, higiene personal, higiene de las instalaciones, control integrado de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). **Contiene al menos los siguientes aspectos:** Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes. El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o porla autoridad sanitaria. Los manipuladores implementan el plan y toman las acciones en el momento que se requiera. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.	C		

Scanned with CamScanner

Saneamiento			
Suministro y calidad de agua potable: *El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.* *En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección* *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)*	C		
Residuos líquidos: *El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuaciónrápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando la devolución de las aguas servidas, la acumulación y contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)*	C		
Residuos sólidos: *El establecimiento dispone adecuadamente y hace retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulenen las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).* *Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.* *Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18,Numeral 11)*	C		
Control integral de plagas: *En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionadospor éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	C		

Scanned with CamScanner

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: *El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.* *Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.*	C		
Soportes documentales de saneamiento: *El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:* *a. Limpieza y desinfección* *b. Desechos sólidos* *c. Control de plagas* *d. Abastecimiento o suministro de agua potable* *El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento.* *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)*	C		
Ley 1335 de 2009: 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. **Ver lista de chequeo para ley 1335**	C		

Scanned with CamScanner

Fecha: 17.03.2025.

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.	C			
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas.	C			
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.	C			
	Documento implentado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento.	C			
	Documento implementado del Plan de emergencias.	C			
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.	C			
	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.	C			
	Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.	C			
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos y material antideslizante, si se tienen.	C			
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.	C			

Scanned with CamScanner

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ
Negocios Saludables Negocios Rentables

	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.	C			
	Las instalaciones eléctricas estan adecuadamente instaladas y protegidas.	C			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	C			
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.	C			
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	C			
	Las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados.	C			
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	C			
	Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.	C			
	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas.	C			
	Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (acopio, movilización,almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).	C			
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.	C			
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios.	C			

Scanned with CamScanner

	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.	C			
	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.	C			
	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)			N/A	
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.	C			
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.	C			Se presentan pequeñas infiltraciones por agua lluvia
	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.	C			
	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).	C			
	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.	C			

Scanned with CamScanner

	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	C			
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.	C			
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	C			
6. Condiciones servicios de Refrigerio	Existe un área para recepción los refrigerios con ventilacion, estibas, planillas de registros.	C			
	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.	C			
	La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la Resolución 2674 del 2013.	C			
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.	C			
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	C			

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".

Scanned with CamScanner