	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
7615 - 2024	24 / 4 / 24	7 / 5 / 24	30 / 4 / 25	19

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
13 / 3 / 25	9:00 AM	MARZO DE 2025	INDEPENDENCIA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CARRERA 88 C BIS #78-31 SUR	BOSA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
VILLA EMMA	4714903	jardinindependencia2021@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA / NA / NA	NA / NA / NA	59 / 49 / 47	66 / 66 / 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?	**DEF**
A.	¿Implementó adecuadamente el protocolo administración de medicamentos en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?	**NA**

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

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

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

C.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo de mobiliario, dotación, elementos y equipos requeridos para la implementación del componente, y lo implementa?	**SAT Ver obs**
2 (C9)	¿Permite la labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de los Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?	**SAT**
3 (C10)	¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?	**NA**
4 (C12)	¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?	**SAT**

9.1.3.2 COMPROMISOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

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

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

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

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

Complete la información del cuadro:

Brote notificado Número de casos	Fecha y medio de notificación	Fecha de la visita autoridad sanitaria	Recomendaciones dejadas por la entidad de salud
Ninguno	NA	NA	Refieren que durante el periodo verificado no se requirió notificar brotes de Enf.Transmisibles.

3 (C15) ¿Documenta, implementa y cuenta con la dotación necesaria para dar cumplimiento a las buenas prácticas de manipulación en los procesos de extracción, rotulado, conservación y suministro de leche humana en la 'Sala Amiga de la Familia Lactante?

		NA
A.	¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)	NA
B.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NA
C.	¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?	NA
D.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	NA

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Fecha del último diligenciamiento
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA

4. (C4) ¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimientos. Estos reposan en las instalaciones del Jardín Infantil y están a disposición de la SDIS o cualquier ente de control?

			SAT
	Número acta de Inspección Sanitaria	**Concepto Sanitario**	**Fecha de emisión**
EE	SB06C 009680	FAVORABLE	23 DE ENERO DE 2024
EPA	AS02C 127074	FAVORABLE	02 DE MAYO 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 realizó la autoevaluación para el establecimiento educativo en diciembre de 2024. No se identificaron iincumpimientos Se realizó la autoevaluación de establecimiento de preparación de alimentos el 01/10/2024. No se identificaron incumplimientos.	No aplica

6 (C6) ¿Realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en las actas de inspección sanitaria e informa de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

NA

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
NA	NA

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

EE: **NA (No se han recibido visitas de la autoridad sanitaria dentro de la vigencia del convenio)**

EPA: **NA (No se han recibido visitas de la autoridad sanitaria dentro de la vigencia del convenio)**

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

		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?	SÍ
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?	SÍ
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	NO
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SÍ

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	27 DE SEPTIEMBRE DE 2024
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	12 DE MARZO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	PROGRAMADO 21 MARZO DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	PROGRAMADO 21 MARZO DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	12 DE MARZO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	27 DE MARZO DE 2024
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	PROGRAMADO 21 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?	SÍ
G.	¿Clasifica, señaliza y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?	SÍ
H.	¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus caraterísticas?	SÍ
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SÍ
J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SÍ
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	SÍ
L.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?	SÍ
M.	¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?	SÍ
N.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?	SÍ

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

3 TANQUES AÉROS - POR 1100 LITROS CADA UNO

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

27 DE SEPTIEMBRE DE 2024

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

FUMINSECT - C.S FAVORABLE DEL 28 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?	SÍ
O.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SÍ
P.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SÍ
Q.	¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?	SÍ

8 (C8) ¿ Documentó e implementó frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente?.

DEF

A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SÍ
B.	¿Socializó todos los procesos contemplados en el documento de Buenas Prácticas de Manufactura con el talento humano y contó con el soporte?	SÍ
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SÍ

D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SÍ
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SÍ
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SÍ
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SÍ
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SÍ
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SÍ
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SÍ
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SÍ
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	NO
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SÍ
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?	NO

Complete la información del cuadro:

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

Ñ.	¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?	SÍ
O.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	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?	SÍ
Q.	¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?	SÍ

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 9		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Verduras cocidas con mayonesa	Mayonesa	274 g	250 g
Tajada de plátano	Tajada de plátano	5350 g	4155 g
Jugo de Maracuyá	Jugo de Maracuyá	3690 g	4000 g
Yogur	Yogur	14640 ml	15000 ml
Papaya	Papaya	9357 g	10000 g

R.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SÍ
S.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SÍ
T.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
U.	¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?	SÍ
V.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SÍ
W.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SÍ
X.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SÍ
Y.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SÍ
Z.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SÍ
AA.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico?	SÍ
AB.	Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:	SÍ
	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. 30/01/2025	SÍ
	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. Programado 14/02/2025 (Actualizado a protocolo)	SÌ
	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.) _5 de julio de 2024 - 1 de octubre de 2024- 06 de diciembre de 2024_.	SÍ

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?

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

Certificación médica y plan de capacitación del personal a cargo del servicio de alimentación

Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Plan de capacitación Fechas de asistencia	Número de horas de capacitación
DIANA MILENA CASTILLO	5 DE JULIO DE 2024	19 JUL - 16 AGO - 20 SEP - 25 OCT 2024 Y 31/01/2025	9
MARÍA MERCEDES MANCILLA NARE	25 DE OCTUBRE DE 2024	21 JUN - 19 JUL -16 AGO 20 SEP -25 OCT Y 31/01/2025	11.5
EDILCE MARÍN PUENTES	13 DE ENERO DE 2025	21 JUN - 19 JUL -16 AGO 20 SEP -25 OCT Y 31/01/2025	11.5

D.	¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal, uñas limpias, cortas y sin esmalte, y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?	SÍ

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

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SÍ
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SÍ
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SÍ
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SÍ
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SÍ
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SÍ
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SÍ
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	NO

F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SÍ
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SÍ

10 (C10) ¿Contó con equipos, utensilios y menaje de acuerdo con la cobertura, en adecuado estado de funcionamiento, según lo establecido en los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital y en el Anexo técnico?

SAT

A.	¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?	SÍ
B.	¿Los equipos y utensilios están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?	SÍ
C.	¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?	SÍ
D.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SÍ
E.	¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)	SÍ
F.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SÍ

11 (C12) ¿Implementó las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, orientadas por el profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS, para los casos de niñas o niños que lo requieran de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas?

NA

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

12 (C13) ¿Ejecutó la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social, la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales del profesional asignado al Jardín Infantil?

AM

A.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SÍ
B.	¿Suministra los alimentos máximo cada 3 horas entre cada tiempo de comida?	SÍ
C.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SÍ
D.	¿ Entrega alimentos equivalentes a las onces, cuando los niños y las niñas deben retirarse de la unidad operativa, antes de este tiempo de comida?	SÍ

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 9	**Grupo de edad: 3 a 5a 11m**		**Población: 60**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Pescado Guisado	30 g	30 - 33 g	31	33	32	31	30		C	C	C	82
Arroz con Cilantro	50 g	45 - 55 g	50	55	54	55	53		C	C	C	75
Verduras Cocidas con Mayonesa	30 g	27 - 33 g	31	33	33	27	32		C	C	C	8.2
Tajada de Plátano	26 g	23.4 - 28.2 g	26	26	27	25	27		C	C	C	72
Sopa de Colicero	150 ml	135 - 165 g	162	152	160	154	165		C	C	C	75

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	8	8	8	8	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? **SÍ**

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

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

La inspección de elementos en desuso, empaques y embalajes, de la presencia de plagas y hermeticidad correspondientes al mes de febrero, se realizaron el 24 de febrero.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se realizaran todas las acciones pertinentes para subsanar las situaciones presentadas y poder dar cierre al requerimiento, se tendran en cuenta las observaciones en cuanto limpieza y desinfeccion y se tomaran las medidas necesarias, la higienizacion de tanques esta programada para el dia 24 de marzo de 2025.
Se hara fortalecimiento en diligenciamiento de de formatos de recepcion y entradas y salidas de alimentos.

Se realizara socializacion sobre el adecuado uso del tapabocas

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Compromisos generales del asociado.
1(C5) Calificación deficiente por observaciones a mejorar y proyección de requerimiento CSYN compromiso 8
C. Según cronograma de mantenimiento se tiene programado para el 21/3/2025. Pendiente presentación de los soportes

7(C7) C Se evidenciaron áreas con deficiente limpieza y desinfección: baños ubicados en el tercer piso, además las canastillas se encontraba con suciedad. Lo cual no es coincidente con el registro en formato control limpieza, desinfección y acciones correctivas.
E. Se recomienda realizar la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable cada seis meses, los cuales se cumplen el 27 de marzo de 2025.

8(C8). B.Socialización procesos del servicio de alimentos programado para el 21/03/2025
L Se evidenciaron alimentos almacenados en recipientes plásticos, sobre el piso del área de ducha en el baño del tercer piso:
patilla (8030g), manzana (4535 g), pera (5465 g), mango (2100 g) enteros, guayaba (2755g) y acelga (1535 g)prealistadas (peladas y picadas), aceite vegetal (2000 ml), arroz (500 g), pasta espaguetti (2X250 g), Galletas de soda (3x110 g), galletas de leche (31 paquetes individuales), cocoa en pastillas (5 libras) y sal (1000 g).
Se evidenció la pajarilla correspondiente a la preparación Caldo de pajarilla del menú 10 del 14/3/2025, en proceso de cocción en la olla a presión.

N. No se realizó un adecuado diligenciamiento del formato control de entradas y salidas de alimentos, ya que para aceite vegetal y leche entera los saldos no coincidieron al hacer la resta entre lo ingresado y las salidas.
O. no hubo coincidencia entre los saldos registrados en el formato control de entradas y salidas de alimentos y las existencias en alacena para plátano maduro registran 5300 g y hay 4155 g, azúcar 7400 y había 8400 g, espaguetti X 250: 60 y habían 100 paquetes (jornada pedagógica).

Esta visita generó requerimiento: SI _X_ NO ___

1. Se encontraron almacenados en área de la ducha en el baño del tercer piso los siguientes alimentos: patilla, manzana, pera, mango enteros, guayaba y acelga prealistadas (peladas y picadas), aceite vegetal, arroz, pasta espaguetti, Galletas de soda, galletas de leche, cocoa en pastillas y sal. Estos alimentos se encontraban ubicados en recipientes plásticos sin tapa y directamente sobre el piso, junto a elementos personales del talento humano. 2. No contaron con la cantidad suficiente de plátano maduro para la preparación de hoy, menú 9 Tajada de plátano, acorde con el número de asistentes se requerían 5350 g y solamente contaban con 4155 g, es de tener en cuenta que según formato control de entradas y salidas deberían contar con 5300 g, lo cual tampoco era suficiente para la asistencia del día.
3. Se evidenció la pajarilla correspodiente al menú 10 del día 14/3/25, en proceso de cocción en la olla a presión.

Anexos: documentos y número de folios

Planilla talento humano: 1 folio
Anexo acta: 1 folio

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Nidia Leonor Bustamante Hernández	**NOMBRE: Gloria Johanna Bustos Leiton**
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52444372	**N° DE IDENTIFICACIÓN: 52817003**
CARGO: Responsable del servicio	**CARGO: Apoyo a la Supervisión**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 5:00 PM

	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
		Fecha
	FORMATO DE OBSERVACIONES	Página

No. CONVENIO	**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**	**FECHA DE LA VISITA**		
7615-2024	INDEPENDENCIA	13	3	2025

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

9(C9). El personal manipulador de alimentos no estaba haciendo adecuado uso del tapabocas, dejando descubierta la nariz.

12(C13) no se garantizó la temperatura de conservación de las verduras cocidas, presentando temperaturas de riesgo

RECOMENDACIONES

1 (C5) C. Realizar el mantenimiento a los equipos acorde con lo programado y presentar los respectivos soportes.
7 (C7) CSYN implementar el programa de limpieza y desinfección en todas las áreas del jardín, garantizando adecuada higiene.
8 (C8) CSYN. Aplicar los procedimientos de almacenamiento y preparación de alimentos acorde con los instructivos y realizar la respectiva cualificación al talento humano de manera que se evite la contaminación cruzada y las inadecuadas prácticas en manipulación de alimentos
Realizar una decuado y oportuno diligenciamiento del formato control de entradas y salidas de alimentos y verificar que hayan coincidencia entre lo registrado en este y las existencias en la alacena.

9(C9). Realizar un adecuado uso del tapabocas por parte del personal manipulador de alimentos, de manera que cubra boca y nariz.

12 (C13) Garantizar la temperatura de conservación de los alimentos fríos, de manera que no se encuentren en temperaturas de riesgo

Se recomienda contar con los soportes de compra y los respectivos formatos control de alimentos y de elementos de aseo institucional y de colaboradores, de marzo de 2025, disponibles para verificación acorde con lo establecido.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: NIDA LEONOR BUSTAMANTE HERNÁNDEZ	NOMBRE: GLORIA JOHANNA BUSTOS LEITON
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52444372	N° DE IDENTIFICACIÓN: 52817003
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN
	HORA DE FINALIZACIÓN: 5:00 PM

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: INDEPENDENCIA CONTRATO: 7615 - 2024 FECHA: 13 DE MARZO DE 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	8	2	1	3	3	18

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Nidia J Bustamante	52 444372	Profesional Responsable	Lic Preescolar	3214889192	
2	Maria Alejandra Montaño	1016101213	Profesional en atención	Lic Educación Infantil	3208045177	
3	Laura Alejandra Charamo	1000124025	profesional en atención	lic Educación infantil	3144716643	Alejandra
4	Laura Julieth Carrero	1014308905	Profesional en atención	Lic. Pedagogía infantil	3239888225	Julieth C.
5	Andrea Sánchez	28869745	Profesional en atención	Lic. pedagogía infantil	3144500201	
6	Anyi liliana Borda	1030584347	Profesional en atención	Maestra en artes	3203425283	Anyi Borda
7	Johanci Diaz Nieto	52932196	Profesional en Atención	Lic. Educ. Básica	3212733481	Johanci Diaz Nieto.
8	Julieth Johanna Hurtado	1077181827	Profesional en Atención	Lic. Educación infantil	3205136046	Julieth Hurtado
9	Magnolia Bello G	52.335.803	Profesional en Atención	Lic Preescolar.	3204318787	Magnolia Bello Guevara
10	Gimenza Gutierrez	52.344451	Auxiliar en Atención	Lic. Educación Infantil	3124578908	Gimenza Gutierrez B.
11	Estefanía Omeña R	1014779836	Auxiliar en atención	Lic en Lengua CY C	3014738540	Estefanía O.R
12	Nafibe Cerquera M	52132007	Aux Administrativo	Tec Administrativo	3223294637	
13	Leidy Fernanda Nuñez	1032410219	S Generales	Bachiller	3125277221	Leidy Nuñez
14	Luz Mery Anaya	1095878505	S. Generales	Bachiller	3193271884	Luz Mery
15	Ana Maria Duarte O	1030584370	S. Generales	bachiller	3143625038	Ana Maria D.
16	Edilce Maria P	38326237	S Alimentos	Bachiller	3123335579	Edilce M P
17	Diana M Castillo	1081392943	S Alimentos	Bachiller	3213054819	Diana M. Castillo
18	Mercedes Murcilla	39655115	S Alimentos	Bachiller	3219252712	Merry Murcilla
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner