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
7592-2024	25 4 24	8 5 24	31 3 25	19

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
18 3 2025	9:30 a. m.	FEBRERO	MAMA CANGURO

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 89 BIS No 89A -67	ENGATIVA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
CEREZO	(601)7557523	jimamacanguro@live.com mamacanguro75@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
8 5 4	10 11 6	45 45 34	54 52 36	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**

Observación: En el periodo verificado no se realizó administración de medicamentos.
Socialización del protocolo 23 de enero de 2025.

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

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

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

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

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

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

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

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Fecha del último diligenciamiento
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	18 DE MARZO DE 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	A LA FECHA NO HAN REALIZADO USO DE LA SALA AMIGA

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	SB06N010904	FAVORABLE	12 DE NOVIEMBRE DE 2024
EPA	AS02N 167957	FAVORABLE	8 DE NOVIEMBRE 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?

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

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
Se realizó la autoevaluación para el día 28 de junio de 2024, se encontraron los siguientes hallazgos: Área de preparación de alimentos: a la fecha no se evidenciaron hallazgos. Área de establecimiento educativo: * Se deben realizar arreglos locativos debido a que presentan humedad en pares del baño del primer piso y salón de párvulos A y caminadores. *Se deben instalar en baños cintas antideslizantes. *Se debe cambiar en sifón en lavacolas que se encuentra deteriorado. *Ajustar el sistema de llave de la sala amiga que se encuentra con filtración. *Cambio de vidrio en el área de la sala amiga ya que se encuentra vencido. *Cambio de tapa de sanitario del baño de primer piso que se encuentra rota. ******* mirar observación	En realizó los arreglos de las paredes que presentaban humedad en el baño del primer piso y salón de párvulos A y caminadores. *Se cambiaron cintas antideslizantes baños. *Se cambió el sifón del lava colas que se encontraba deteriorado. *Se realizó ajuste a la llave de la sala amiga que se encontraba con filtración. * Se cambió de vidrio en el área de la sala amiga ya que se encuentra vencido. *Cambio de tapa de sanitario del baño que se encontraba rota.

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?

SAT

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
Exigencias de la Autoridad Sanitaria, establecimiento preparación de alimentos.:	Dichas exigencias, se realizaron las correspondientes a colcar el soporte de la puerta, ajuste de las tejas para evitar el ingreso de insectos y polvo.
Se evidencia espacio entrepiso y puerta de ingreso a predio y Texas tercer nivel que no impiden el posible ingreso de plagas suciedad y polvo.	Se ajustó la malla deteriorada del techo de la cocina y se colocó ventilador en la bodega.
Se evidencian tabletas rotas en pollo de estufa	Se realizó el cambio de las tabletas en el espacio donde se coloca la estufa.
Techo cocina con desgaste de recubrimiento malla deteriorada parte alta cocina acrílicos de cocina techos deteriorados ventilación en bodega es insuficiente.	

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

EE: **Correo electrónico 12 de noviembre de 2024.**

EPA: **correo electrónico 8 de noviembre 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	1 DE FEBRERO 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	15 DE MAYO DE 2024
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:

2 tanques aéreos x 600 litros

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

1 DE FEBRERO DE 2025

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

Fumigaciones Cedicar cs. Favorable del 5 de marzo de 2024

Ñ.	¿ Las mallas o anjeos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?	SI
O.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y 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?.	**DEF**
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?	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?	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. 12		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
YOGURTH	YOGURTH	10080 ml	15000 ml
GALLETAS CRACKER	GALLETAS CRACKER	1232 g	1820 g
MANZANA	MANZANA	5194 g	7590 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?	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?	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?	SI
V.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
W.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
X.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
Y.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
Z.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AA.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico?	SI
AB.	Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:	SI
	a. Asiste el (la) Responsable del Jardín Infantil a la Jornada de Fortalecimiento Técnico: Socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.___30 de enero de 2025____	SI
	b. Realiza la socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, al personal de servicios generales y manipuladores de alimentos. __23 de enero de 2025____	SI
	c. Reporta el consolidado del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide. (el cual debe reportarse trimestralmente el tercer día calendario de los meses de enero, abril, julio, octubre, acorde a la vigencia del convenio.) __6 DE DICIEMBRE DE 2024__	SI

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

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

Certificación médica y plan de capacitación del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	**Certificado médico Fecha de emisión**	**Plan de capacitación Fechas de asistencia**	**Número de horas de capacitación**
MARTHA CECILIA GALICIA REINOSO	18 DE ENERO DE 2025	14 DE MAYO DE 2024 7 y 21 DE JUNIO DE 2024	7,5 horas
YOLADYS GUILLEN PATIÑO	18 DE ENERO DE 2025	14 DE MAYO DE 2024 7 y 21 DE JUNIO DE 2024	7,5 horas
MARIA ISABEL MORA	18 DE ENERO DE 2025	14 DE MAYO DE 2024 7 y 21 DE JUNIO DE 2024	7,5 horas
*** mirar observación.			

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

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

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

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

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

SAT

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

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

SAT

Observación: Durante el periodo verificado se presentó la modificación alimentaria, del niño Eddy Santiago Gómez Urrego, párvulos, debido a que presenta alergia a la proteína del huevo, de igual manera los productos de panadería debido a que se elaboran con huevo; la nutricionista indicó la modificación a seguir el 4 de octubre de 2024. con certificación medica expedida del 10 de septiembre de 2024 y exámenes médicos del 16 de septiembre de 2024. Asistieron a la cita médica, el 9 de enero de 2025 y nuevamente coloca restricción de productos de panadería y huevos firma la doctora Gladys Isabel Guerrero Girón. **** mirar observación.

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. 12	**Grupo de edad: 3 A 5 años**		**Población: 31**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	29g	29 -31 g	33	32	31	31	30		C	C	C	68°
ARROZ CON ZANAHORIA	35 g	32 -38 g	34	39	37	35	43		C	C	C	58°
AHUYAMA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	25 g	23 - 27 g	25	34	31	30	26		C	C	C	60°
PAPA CRIOLLA AL VAPOR	30 g	27-33g	33	34	32	35	37		C	C	C	60°
SOPA DE CONCHITAS	120 cc	108 - 132 cc	176	122	161	132	125		C	C	C	63°
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	120 cc	108 - 132 cc	125	125	121	122	114		C	C	C	0.5°

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	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.

SI [X] NO [ ]

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

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

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Subsanó las observaciones relacionadas:C5. Se realizó la autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de establecimiento educativo, el día 23 de enero de 2025; encontrándose falta de mantenimiento en las humedades del segundo piso. Se realizó arreglo de las humedades del salón del segundo piso, antideslizantes de baños y de las escaleras (Se realizó cambio de cintas antideslizantes) y ajustar pasamanos del tercer piso; Se realizó arreglo de los pasamanos.
Se realizó la autoevaluación de las condiciones sanitarias de preparación de alimentos, el día 23 de enero de 2025.
encontrándose baldosas rotas en el área donde se ubica la estufa. Se realizó arreglo de los pasamanos
Se evidencióarreglo de las humedades y grietas en el salon del segundo piso.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se cualificará al personal manipulador de alimentos frente a los procedimientos relacionados con el almacenamiento, entradas y salidas y los formatos control de alimentos.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

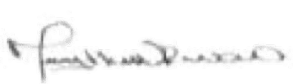
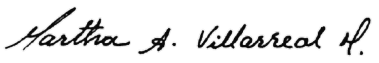
El 10 de febrero de 2025, se realizó optimización del 10 porciento, en el nivel caminadores con el niño Estaban Mariño Díaz.
C5.C Refieren que el mantenimiento de los equipos lo tienen programado para el 31 de marzo de 2025, se verificará en la siguiente visita.
C7. Se realizó socialización de Plan de saneamiento el día 16 de enero de 2025, se realizó socialización del proceso de descomide el día 20 de enero de 2025.
C8c. Se evidencian alimentos pre alistados (mango, maracuyá, guayaba, mora, ahuyama) almacenados en una caneca en el cuarto de elementos de aseo, el cual no es un lugar apropiado para guardar dichos alimentos. Por lo tanto, se genera requerimiento toda vez, que los alimentos almacenados de esa manera pueden presentar algún tipo de contaminación. Se recomienda cualificar los instructivos de almacenamiento, preparación alimentos y plan de saneamiento.
C9. Se realizó plan de capacitación el día 19 de julio de 2024, el día 2 de agosto de 2024, el 6 de septiembre de 2024 y el día 4 de octubre de 2024 con el tema enfermedades alimentarias. Se realizó el día 22 de noviembre de 2024, Con el tema medidas preventivas y correctivas del control de plagas.
7 de febrero de 2025, con el tema protocolo de limpieza y desinfección. Se realizó con todo el talento humano.
el día 17 de marzo realizaron evaluación general de los temas vistos en el transcurso del periodo, se espera respuesta del capacitador, para realizar refuerzo de los temas en donde se vean que falta más conocimiento.
C12. Andrés Sebastián Leiva Guevara, el participante presenta parálisis cerebral (PC) de párvulos B, el día 17 de marzo de 2025, asiste el grupo de apoyo PABC, quienes sugieren que al niño se le ofrezca el menú de los participantes de 9 a 11meses debido a las condiciones del niño, sin embrago quedo como compromiso con la madre de familia, llevarlo al servicio médico, para que sean ellos quién autorice dicha ingesta. Cabe aclarar que en la historia clínica indica que el niño tiene dificultades en la deglución. Queda en seguimiento.

Esta visita generó requerimiento: SI _X__ NO ___

Se proyecta requerimiento debido a que, en la visita de verificación 1, se evidenció que en una caneca del cuarto de almacenamiento de los elementos de aseo se encontraban alimentos prealistados. Estos no deberían estar allí, ya que no cumplen con las condiciones apropiadas ni con las indicadas en los procedimientos establecidos por la SDIS. Dichos alimentos no contaban con observación en los formatos control de alimentos

Anexos: documentos y número de folios

1 PLANILLA DE ASISTENCIA DE TALENTO HUMANO

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: MERY HELEN RUIZ GARZON	**NOMBRE: MARTHA ADRIANA VILLARREAL MÁSMELA**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 53.088.689	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 52109956**
CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISION**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 3:25 PM

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Mamá Canguro CONTRATO: 7592 - 2024 FECHA: Marzo 18/2025

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	8	Auxiliar en atención a la primera infancia	2	Auxiliar administrativo	1	Auxiliar servicios generales	3	Manipulador de alimentos	3	Total	18

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Mery Helen Ruiz Garzón	53088689	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	LICENCIADA PREESCOLAR	3126402170	
2	Maria Yesenia Joya	1032366511	profesional en atención a la primera infancia	Lic. pedagogia infantil	3142305843	Maria joya.
3	Mary Gloria Garcia	52963910	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. pedagogia infantil	3202112497	Gloria Garcia
4	Ana Rocio clavijo	52104890	Profesional a la primera infancia	Lic. Normalista Supervisor	3133457807	Ana Rocio Clavijo R.
5	Viviana Barrero	52982331	Profesional en atención a la primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3043106811	
6	Diana Patricia Muñoz	52930222	profesional en atencion a la primera infancia	licen Pedagogia Infantil	3107127620	
7	Yolima Méndez Pachón.	52.267.436	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. en Preescolar.	3046341240	Yolima Méndez
8	Jessica Tatiana Pava	1032430908	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. Preescolar	3112781130	
9	Yolanda Galindo Pava	52'460.445	profesional en atención a la primera infancia	Lic en preescolar	3112068010	Yolanda Galindo P
10	Deicy Juliana Rojas T.	1053313097	Auxiliar AIPI	Tecnica	3126585519	
11	Yomira Arrozola P	50927034	Auxilio AIPI	Tecnico	3024383321	
12	Yenny Abaco Barón	52'314.096	Aux. Administrativo	Técnico	3026669994	
13	Jenny Garzon	52829279	AUX. SER. Generales	Bachiller	3508761047	Jenny Garzon
14	Ximena Mususi	53'067.982.	Auxiliar S. Generales	Bachiller.	3194117481.	
15	Yenni Adriana Ucros	52.775.078	AUX. S Generales	Bachiller	3108860066	
16	Yoladys Guillen	57407922	Man. Alimentos	Bachiller	3187723216	
17	Maria Mora	1018421941	Man. alimentos	Bachiller	3112874475	Maria Mora
18	Martha Garcia	28.688.220	man. alimentos	Bachiller	3223638969	
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner