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
7595-2024	25 4 2024	7 5 2024	30 4 2025	21

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
22 4 2025	10. AM	ABRIL 2025	COLOR KIDS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 19 106 34	FONTIBON

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
BELEN	3125453222	jicolorkids@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
14 14 12	46 46 33	45 43 43	60 60 55	NA NA NA

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

9.1.3.2 COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1 (C5) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexo técnico, Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS? **AM**

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

La responsible del servicio manifiesta que en el presente mes no fue necesario suministrar complemento nutricional o fórmula terapéutica en el jardín.

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

La reponsable del servicio manifiesta que en el presente mes no fue ecesario 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? **SAT**

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

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

9.1.3.2 COMPROMISOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

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

		SAT
A.	¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?	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	NA

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	22 DE ABRIL DE 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	21 DE ABRIL 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 010861	FAVORABLE	25 DE FEBRERO DE 2025
EPA	AS02C 141819	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	3 DE MARZO DE 2025

Si el Jardín Infantil no cuenta con concepto sanitario, ¿Realiza autoevaluación en el primer mes de operación y aporta soporte de la solicitud de visita? NA

Cuenta con autoevaluación para EE?	SI	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE	NA
Cuenta con autoevaluación para EPA?	SI	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 autoevaluación de EE el 20 de febrero de 2025 para EPA EL 4 de diciembre de 2025.	En las autoevaluaciones realizadas 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?

SAT

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
Acta Sanitaria SB06C 010861 4.1 Se presentan paredes manchadas de aula de prejardín 2 piso. Se presenta desprendimiento pintura paredes de polimotor. 4.2 No se garantiza material sanitario de piso sobresalto baño ingreso 3 piso. 7.4 No se cuneta con la totalidad de aviso de protocolo de lavado de manos. Acta sanitaria AS02C 141819 En anexos	4.1 Se realiza mantenimiento (pintura) al aula prejardín 2 y polimotor. 4.2 Se realiza cambio del material sanitario piso sobresalto baño. 7.4 Todos los baños cuentan con aviso de lavado de manos.

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

EE: **SE INFORMO AL SUPERVISOR VÍA CORREO ELECTRONICO EL 25 DE FEBRERO DE 2025.**

EPA: **SE INFORMO AL SUPERVISOR VÍA CORREO ELECTRONICO EL 3 DE MARZO DE 2025.**

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

AM

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

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

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	12 DE NOVIEMBRE DE 2024
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	21 DE ABRIL DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	1 DE ABRIL DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	1 DE ABRIL DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	21 DE ABRIL DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	8 MAYO DE 2024
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	1 DE ABRIL 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 AÉREO CON CAPACIDAD DE 500 LT CADA UNO

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

12 DE NOVIEMBRE DE 2024

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

AIS ASESORÍAS 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?	NO

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. 17		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
KUMIS	KUMIS	17820	18000
MANTECADA	MANTECADA	1955	3360
PATILLA	PATILLA	19125	20000

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._____	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.) _____	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**
OMAIRA CACERES VEGA	APTO 11 DE ENERO 2025	11/5/2024. 13/7/2024 14/9/2024 9/11/2024 20/1/2025 22/3/2024	2 + 2 + 2 + 2 + 2 + 2
OLGA VASQUEZ CRUZ	APTO 11 DE ENERO 2025	11/5/2024. 13/7/2024 14/9/2024 9/11/2024 20/1/2025 22/3/2024	2 + 2 + 2 + 2 + 2 + 2
JHOJANA PINZON SUAREZ	APTO 11 DE ENERO 2025	11/5/2024. 13/7/2024 14/9/2024 9/11/2024 20/1/2025 22/3/2024	2 + 2 + 2 + 2 + 2 + 2

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**

AARP: Presenta alergia a la fresa, caminadores 4
ACPH: Realizar cambio de consistencia de la dieta (9 - 11 meses), sala materna 1.
DASG: Pre jardin 2 certificado para ofrecer dieta hiperproteica y hipercalorica.

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.17	**Grupo de edad: 3 A 5 AÑOS**		**Población: 55**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
ARVEJA VERDE SECA	33	33-36,3	53	51	49	54	50		C	C	C	92
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS, GUISADA	33	33-36,3	43	34	38	38	37		C	C	C	105
ARROZ CON ZANAHORIA	50	45-55	53	51	49	54	50		C	C	C	96
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	30	27-33	29	30	30	32	34		C	C	C	5,5
CROQUETA DE YUCA	22	19,8-24,2	24	23	23	22	25		C	C	C	80
JUGO DE UVA	150	135-165	159	162	156	158	157		C	C	C	4,9

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).
*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)
**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)
Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

9.1.3.6 COMPROMISOS COMPONENTE TALENTO HUMANO

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

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del Servicio	1	1	1	1	NA
Profesionales en atención a la primera infancia	13	13	13	13	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	3	3	3	3	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

Se realizó seguimiento a las observaciones registradas en el instrumento anterior, evidenciando el cumplimiento total de las exigencias establecidas en el acta de inspección sanitaria para alimentos, así como un adecuado estado de limpieza tanto en el área de preparación de alimentos como en los equipos de cocina. Por otro lado, durante el mes verificado, la responsable manifestó que no fue necesario realizar intercambios.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

En relación con la limpieza del cuarto que actualmente no está en uso por parte del jardín, informo que se solicitó al personal de aseo realizar una limpieza profunda del espacio el viernes 25 de abril, aprovechando la jornada pedagógica programada para ese día.
Sin embargo, es importante aclarar que los elementos en desuso almacenados los cuales se encuentran embalados no pueden ser retirados, ya que no contamos con autorización para disponer de ese material. Por tal motivo, se gestionará una solicitud formal ante la Fundación Manos Unidas correspondiente para que nos autoricen organizar dichos elementos en estivas, de manera que el espacio quede más ordenado y funcional.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Se tiene programado realizar plan de cualificación sanitaria el 22 de marzo de 2025, por lo que se revisara en la próxima visita.
Se realiza alcance al instrumento anterior dado que el acta de inspección sanitaria para EPA es favorable con requerimiento con acta número AS02C 141819 del 3 de marzo de 2025.
7. Se deja observación a mejorar, dado que en el espacio que se encuentra en el área de bodega, se encuentran almacenados elementos en desuso, como colchones y varios archivos documentales del jardín. Adicionalmente, dicho espacio presenta condiciones de suciedad, por lo que se recomienda realizar una limpieza y organización adecuada del mismo y retirar los elementos en desuso.
Se realiza alcance al instrumento anterior dado que solo se registraron solo 2 peso en el gramaje de proteina y los otros tres fueron 39,36 y 38.
8 AB Se realizó consolidado del FOR-PSS-803 FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS el 2 de abril de 2025, el cual se envió por correo electronico a la persona encargada.
El asociado cuenta con un requerimiento en curso S2025053456 con fecha del 2 de abril de 2025. Se realizó seguimiento durante el momento del servido del almuerzo, donde se verificó el gramaje correspondiente para la edad de 3 a 5 años, evidenciando que cumple a satisfacción con lo establecido por la SDIS. Asi mismo, se constató el cumplimiento de la minuta en cuanto a los alimentos y sus respectivos gramajes. Por otro lado, se evidenció la apertura de un cuarto ubicado dentro de la bodega de alimentos, en el cual se encontraron elementos en desuso, como colchones y varios archivos documentales del jardín en estado de desorden. Cabe resaltar que dicho espacio se encuentra sucio y no presenta una adecuada limpieza ni desinfección. Finalmente, al verificar los elementos de aseo institucional, así como los destinados para colaboradores y colaboradoras, se constató que todos se encuentran debidamente registrados en el formato de entradas y salidas, y están almacenados en la bodega principal.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

Planilla Asistencia: 1 Folio Formato novedades Talento humano: 1 soporte: 2 Folios Exigencias Acta AS02C: 2 Folios Seguimiento Formato de acción de mejora inmediata: 1 Folio Carta de Renuncia: 1 Folio.

	Isabella G.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: ELIZABETH DÍAZ GARZÓN	**NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTAÑEDA**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52324155	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817**
CARGO: RESPONSABLE	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISION**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 17:00

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Color KIDS CONTRATO: 7595-2024 FECHA: 22 Abril 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	13	3	1	3	3	24

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Elizabeth Diaz G	52'324.155	Responsable	Administrativo	3125453222	
2	Lina María Herrera Rey	1.019.765.188	Profesional Atención Primera Infancia	Lic. Pedagogía Infantil	313 323 3921	
3	Evelyn Lorena Gomez S	1019009055	Auxiliar Atención Primera Infancia	Especialista en atención integral infancia	3156813204	
4	Yuruby Arevalo T	45503664	Profesional Atención Primera Infancia	Lic Educ Infantil	3125623991	
5	Karen Forero Medina	1012411409	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3183313284	
6	LORENA JAZMIN CUERVO	1016053252.	Profesional en atención a la primera infancia.	Lic. Pedagogia Infantil	3166198055.	
7	Francy Ramirez	1019013538	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3134624011	
8	Yanneth Figue	52487.161	Profesional en atención a la primera infancia.	Lic Preescolar	3158846968	
9	Johana K. Otalora	1024565055	Profesional en atención primera infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3194812463	
10	Luisa fernanda Ramirez	1022369626	Profesional en atención a la primera infancia	Lic pedagogia Infantil	3134013997	
11	Sandra Patricia Jimenez G	52516441	Profesional en atención a la primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3112782071.	
12	Vanessa Ortiz	1073254268	Profesional en atención primera infancia	Lic Educación Infant.	3218236850	
13	Adriana Cabrejo	1.022.773.608	Profesional atención Primera infancia	Lic Psicopedagogia	3123421008	
14	Maria del Pilar Medina	52545 033	Profesional atención primera infancia	Lic Pedagógica Infantil	3174286551	
15	Diana Milena Torres F	52483051	Auxiliar en atención a la 1ª infancia	Técnica	3046572942	
16	Maria José Fonseca G.	1031177035	Aux. en atención a la primera infancia	Lic. en Educación Infantil	3143004123	
17	Ismenia Sosa	1018497552	Auxiliar en atención a primera infancia	Técnica	3126727678	
18	M. Camila Barragan	1065674142	AUX Administrativo	Tecnologa	9260435	
19	Julia Esther Sanchez	39696527	Auxiliar aseo e higiene.	Bachiller	3122727912.	
20	Mercedes Rodriguez	52326045	Aux Aseo e Hogar	Tecnico	3138278780	
21	Marcela Vebora	52783812	Aux Aseo e higiene	Bachiller	3208551375	
22	Yohana Pinzon	1069726886	Manipuladora de Alimentos	Tecnica	3115776783	
23	Olga Lucia Vasquez	39655726	Manipuladora de Alimentos	Bachiller.	3102279774	Olga Lucia Vasquez
24	Amaira Caceres	63561256	Manipuladora de Alimentos	Bachillerato	3144007923	

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**
7595-2024	22	4	2025	COLOR KIDS

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
MAGDA YAMILE RODRIGUEZ VERA	PROFESIONALEN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: RENUNCIA SOPORTE: RENUNCIA TIEMPO: TRABAJÓ HASTA EL 4 DE ABRIL	NOMBRE DEL REEMPLAZO: FRANCY PAOLA RAMIREZ MORENO FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 4 DE ABRIL DE 2025 FECHA DE INGRESO: 5 DE ABRIL DE 2025 ARL: 5 DE ABRIL DE 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA
		MOTIVO: SOPORTE: TIEMPO:	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA
		MOTIVO: SOPORTE: TIEMPO:	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA
		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: ELIZABETH DÍAZ GARZÓN	NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTAÑEDA
No. IDENTIFICACIÓN: 52324155	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: RESPONSABLE	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

EXIGENCIA	SOLUCIÓN
1.1 Área no identificadas. Se evidencia puerta con llave en bodega de alimentos, no se pudo verificar su interior.	Se realiza verificación del área que se encontraba con llave en la bodega de alimentos, donde se evidencia espacio con elementos en desuso y el espacio se encuentra sucio.
1.2Mesones porosos, superficies no lisas con espacios, grietas. Paredes de la bodega con grietas, desprendimiento de superficies, manchas, suciedad. Pisos rincones porosos con polvo en bodega. Se evidencia lavaplatos y drenajes de la cocina con suciedad, residuos.	Los mesones se encuentran no porosos, las superficies están lisas, sin grietas. Los mesones se evidencia sin suciedad. Las paredes de la bodega se encuentra sin grietas, desprendimiento de pinturas y suciedad. Los rincones de la bodega se encuentran sin polvo. Se evidencia el lavaplatos y drenajes de la cocina limpios y sin residuos.
1.3Protección de doble techo en área de cocina que permite iluminación natural, con deterioro, grasa, rota. Puerta área de proceso autocerrable esta sucia, manchas de residuo de alimentos. Sistema de extracción de humo y olores con grasa, residuos.	La protección doble techo que permite la iluminación se evidencia sin deterioro, sin grasa y no rota. Puerta área de procesos se evidencia limpia, se pintó. Sistema de extracción se evidencia sin suciedad de grasa.
1.4Punto para lavado de manos no es de uso exclusivo, se evidencian guantes, elementos y suciedad en su punta.	Punto para lavado de manos es de uso exclusivo se evidencia sin ningún elemento.
2.1 Motores de las neveras con acumulo de polvo y grasa. Base de estufa con oxido. Ventiladores de equipos con grasa y suciedad. Equipos con desprendimiento de pintura. Empaque del congelador roto y sucio.	Motores de la nevera de evidencia sin acumulo de grasa. La estufa se encuentra sin oxido. Se evidencia equipos sin desprendimiento de pintura. Empaque del congelador se evidencia limpio y se realizó cambio del empaque.
2.2 Superficies, estibas con suciedad. Bases de la estufa con oxido. Paños para limpiar con suciedad y deterioro. Se evidencia ollas en el piso (desocupadas). Vaso de la licuadora con residuos. Lavaplatos parte interior con oxido.	Las superficies y estibas están sin suciedad. Base de la estufa se evidencia sin oxido. Se evidencia paños para la cocina limpios. Vaso de la licuadora sin residuos. Las ollas se encuentra encima de unas estibas.

3.3 Punto para lavado de manos no es de uso exclusivo, se evidencia elementos, guantes y suciedad en su interior.	En el punto de lavado de manos es de uso exclusivo. El punto para lavado de manos está sin suciedad, se encuentra limpio.
3.4 Plan de capacitación continuo incompleto indica tomas desactualizadas. No presentan evaluaciones. Manipuladoras de alimentos no tienen claros conceptos básicos BPM.	El plan de educación se encuentra completo y actualizado, cuentas con las evaluaciones. Se realizó capacitación con la nutricionistas de apoyo para reforzar conceptos básicos de BPM a las manipuladoras de alimentos.
4.1 No transfieren información importante de los productos. Trazabilidad incompleta Superficie, estibas con suciedad insuficientes	Se evidencian los formatos control de alimentos completos a la fecha. Superficies de estibas sin suciedad.
4.4 Superficies, estibas con suciedad insuficientes	Se evidencia superficies y estibas sin suciedad. Las ollas se encuentran almacenadas encimas de estibas.
5.1 No documentan controles para garantizar el cumplimiento de los requerimientos establecidos en la normatividad	Documento los controles realizados acorde con lo establecido en el plan de saneamiento para el abastecimiento de agua potable.
5.2 Drenajes del lavaplatos con suciedad	Se evidencia drenajes de lavaplatos con limpios
5.3 Se evidencia bolsa de los residuos en el piso de la cocina. No separan adecuadamente los residuos	Se realiza adecuada separación de residuos, cuentan con la caneca blanca y negra en el área de preparación.
5.5 Implementos de aseo con suciedad. Motores, rincones, parte posterior de los equipos con suciedad. Procedimientos descritos de limpieza y desinfección incompletos usan esponja y jabón con residuos de alimentos y suciedad.	Se evidencia implementos de aseo sin suciedad. Se evidencia motores y parte posterior de los equipos sin suciedad. Los formatos del plan de saneamiento se encuentran completos y actualizados. Esponja y jabón sin residuos de alimentos y suciedad.
5.6 Plan de saneamiento incompleto no satisface las necesidades particulares del proceso. Listas de chequeo, plan de saneamiento incompletos desactualizados.	Plan de saneamiento y formatos control se encuentran actualizados y completos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL** **SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS** **FORMATO SEGUIMIENTO ACCIÓN DE MEJORA INMEDIATA**	Código: Versión: Fecha: Página: 1 de 1

CONVENIO: 7595-2024 | **ZONA Y OPCIÓN: 2 Y 1**

FECHA DE LA VISITA: 22 DE ABRIL DE 2025

FECHA EN QUE SE DETECTO LA OBSERVACIÓN: 19 DE MARZO DE 2025

ASOCIADO: FUNDACIÓN MANOS UNIDAS DE COLOMBIA | **JARDÍN INFANTIL: COLOR KIDS**

RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ELIZABETH DÍAZ GARZÓN

NUMERO DE	COMPONENTE	OBLIGACIÓN A MEJORAR	OBSERVACIÓN DETECTADA	CUMPLIMIENTO DE LA OBSERVACION		SOPORTE DE CUMPLIMIENTO
				Marque con un X el grado de cumplimiento		
				Satisfactorio	*A Mejorar*	
6	*SALUD Y NUTRICION*	*Realizar las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en las actas de inspección sanitaria e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control.*	*No se implementaron en su totalidad las exigencias y recomendaciones registradas en el acta de inspección sanitaria de preparación de alimentos, tales como: los mesones presentan suciedad, los rincones de la bodega tienen polvo, se observa suciedad y residuos en los lavaplatos y drenajes de la cocina, la puerta del área de proceso está manchada con restos de comida, el sistema de extracción tiene acumulación de grasa, el punto de lavado de manos no es de uso exclusivo y está con bandejas de alimentos, el empaque del congelador está roto, los paños para la cocina están sucios, se requieren estibas para guardar las ollas, no se separan adecuadamente los residuos, se observan implementos de aseo sucios, y las esponjas y el jabón tienen residuos de suciedad*	*Satisfactorio* X	*A Mejorar*	*El 21 de marzo de 2025 se llevó a cabo una jornada de limpieza y desinfección en el área de cocina. El asociado aportó soporte mediante correo electrónico, incluyendo fotos y videos, los cuales fueron verificados durante la visita. Adicionalmente, se evidenció la colocación de estibas para el almacenamiento de ollas, una adecuada separación de residuos y el cambio del empaque del congelador.*
8	SALUD Y NUTRICION	Documentar e implementar 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.	*No se están implementando de manera adecuada los intercambios, según lo establecido en el anexo técnico, ya que no se están realizando con previa autorización y dentro del tiempo estipulado. Se ha realizado un intercambio de jugo de mora por melón y se están llevando a cabo dos intercambios a la semana, lo cual no es permitido sin la previa autorización del supervisor.*	*Satisfactorio* X	*A Mejorar*	*Durante el mes verificado, el asociado no realizó intercambios en la minuta; sin embargo, se llevó a cabo un refuerzo por parte de la nutricionista de apoyo sobre la importancia del estricto cumplimiento de la minuta.*

Esta visita genera requerimiento SI ___ No _X__

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA: Isabella G.
NOMBRE ELIZABETH DIAZ GARZÓN	ISABELLA GUERRERO CASTAÑEDA
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52324155.	N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817
CARGO: RESPONSIBLE	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

Bogotá 04 de abril de 2025

SEÑORES:
FUNDACIÓN MANOS UNIDAS DE COLOMBIA
JARDIN INFANTIL COLOR KIDS

ASUNTO: RENUNCIA AL CARGO DE PROFESIONAL EN ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA.

Respetados señores:

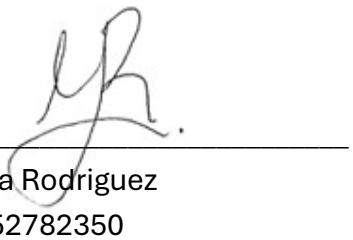
Por medio de la presente, me permito presentar mi renuncia voluntaria al cargo de Profesional Titular en Atención a Primera Infancia, a partir del día 4 de abril de 2025.

Agradezco profundamente la oportunidad que me brindaron de hacer parte de esta institución y contribuir al desarrollo integral de la primera infancia. Ha sido una experiencia enriquecedora tanto en lo profesional como en lo personal.

Deseo manifestar igualmente mi total disposición para continuar colaborando con la fundación en caso de que requieran mi apoyo o disponibilidad para realizar reemplazos de manera ocasional. Será un gusto seguir aportando desde esa modalidad, siempre que así lo necesiten.

Agradezco su comprensión y quedo atenta a cualquier trámite que se deba realizar para formalizar este proceso.

Atte.



_____

Magda Rodriguez
C.C. 52782350
Tel: 311 8674480