



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital
INTEGRACIÓN SOCIAL

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN
INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1

Código
Versión
Fecha
Página

No. CONVENIO

7618-2024

FECHA DE
SUSCRIPCIÓN

26 4 24

FECHA DE INICIO

10 5 24

FECHA DE
FINALIZACIÓN

30 4 25

No. DE
INSTRUMENTO

21

FECHA DE
VERIFICACIÓN

22 4 24

HORA DE INICIO

8:30 a. m.

PERIODO
VERIFICADO

ABRIL 2025

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL

CAMINOS DE LA VIDA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL

CARRERA 76 C BIS # 62 F -42 SUR

LOCALIDAD

CIUDAD BOLIVAR

BARRIO

LOS TRES REYES

TELÉFONO

305-2461972

CORREO ELECTRÓNICO

jicaminosdelavida@hotmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL

NA NA NA

CAMINADORES

10 10 10

PÁRVULOS

25 24 22

PRE JARDÍN

26 26 26

JARDÍN

43 42 41

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

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

9.1.3.2 COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

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

SAT

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

NA

Observación: En el periodo verificado no se realizó administración de medicamentos.

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

NA

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?

SI

9.1.3.2 COMPROMISOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

1(C1)

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

SAT

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

SI

SI

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"?
- B. ¿Atiende las recomendaciones que sean entregadas por la Secretaría Distrital de Salud, cuando sean informados brotes en el jardín infantil?

SI

SI

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
			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)
- B. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?
- 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?
- D. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?

SI

SI

SI

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	22 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 SB06S008632	FAVORABLE	16 DE FEBRERO DE 2024
EPA AS02S065497	FAVORABLE	20 DE FEBRERO 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
Autoevaluación aplicada a establecimiento educativo y de preparación de alimentos, el 17 de octubre de 2024 y el 15 de abril de 2025.	NA

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
Seguimiento a acta de EPA AS02S065497 del 20 de febrero de 2024 (Favorable con el 92%): 4.3 Se evidencia mal diligenciamiento de chequeo de toma de temperaturas. 5.5 Se evidencia lista de chequeo de limpieza incompleta, faltan algunos equipos. 5.6 Se evidencia chequeos incompletos del Programa de limpieza y desinfección.	Se realizaron las siguientes acciones para dar cumplimiento: 4.3 Se evidencia diligenciamiento de chequeo de toma de temperaturas de acuerdo a los equipos que estan en la unidad, y en los horarios establecidos. 5.5 Se evidencia lista de chequeo de limpieza completa, realizada a todos los equipos. 5.6 Se evidencia chequeos completos del Programa de limpieza y desinfección.

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

EE: No se recibieron visitas por parte de la Autoridad Sanitaria dentro de la ejecución del convenio

EPA: No se recibieron visitas por parte de la Autoridad Sanitaria dentro de la ejecución 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?

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	05 DE ABRIL DE 2025	
	Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	21 DE ABRIL DE 2025	
	Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	01 DE ABRIL DE 2025	
	Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	01 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	05 DE ABRIL DE 2025	
	Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	01 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, señala 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 características?

SI

I. ¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?

SI

J. ¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?

SI

K. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)

SI

L. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?

SI

M. ¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?

SI

N. ¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?

SI

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

1 tanque aéreo x 500 litros

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

El 12 de octubre de 2024 y el 05 de abril de 2025

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

FUMINDUSTRIAL BC con CS. Favorable del 08 de abril de 2025.

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 libres de acumulación de basuras?

SI

P. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?

SI

Q. ¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?

SI

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

SAT

A. ¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?

SI

B. ¿Socializó todos los procesos contemplados en el documento de Buenas Prácticas de Manufactura con el talento humano y contó con el soporte?

NA

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?
- 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?
- F. ¿La leche utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en el análisis nutricional de la minuta de alimentos?
- G. ¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?
- H. ¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?
- 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?
- J. ¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?
- 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?
- L. ¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?
- 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?
- N. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?

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?
- O. ¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?
- 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?
- 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?

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	13290	15750
MANTECADA	MANTECADA	1430	1560
PATILLA	PATILLA	15025	16545

- 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?
- S. ¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?
- T. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- 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?
- 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?
- W. ¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- X. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?
- Y. ¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- Z. ¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- 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?
- AB. Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:
- 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. _____
- 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. Se realizó el 14 de abril de 2025.
- 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.) Reporte del consolidado del Formato de Registro y control de desperdicios el 05 de abril de 2025.
- 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?

SI

SI

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SAT

SI

SI

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
GLORIA EDITH JARA CORREAL	31 DE ENERO DE 2025	30/01/24- 27/09-24/10-29/11- 28/02/25- 28/03/2025	20
MERCEDES SIERRA FLOREZ	13 DE NOVIEMBRE DE 2024	31/05/24-20/06-19/07-27/09- 24/10- 29/11-28/02/25-28/03/2025	16
MIRIAM ELENA ORTEGA TORRES	11 DE ENERO DE 2025	11/01/2025- 28/02/2025- 28/03/2025.	14

- 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, contruidos, 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?	NA
En el periodo verificado no se evidencia participante con modificación en la alimentación.		
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.16	Grupo de edad: De 3a-5a. 11 meses		Población: 63						Muestra: 5		
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A* T**
ARVEJA VERDE SECA	33	33-36.3	39	34	37	37	33		C	C	C 76
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS GUISADA	36	36-39.6	41	38	39	41	40		C	C	C 81
ARROZ CON ZANAHORIA	50	45-55	56	60	53	52	50		C	C	C 69
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	30	27-33	30	32	32	32	30		C	C	C 4.3
COQUETA DE YUCA	30	27-33	27	31	30	28	27		C	C	C 67
JUGO DE UVA	150	135-165	154	1578	155	161	160		C	C	C 5.1

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	REEMPLAZOS
Responsable del Servicio	1	1	1	1	NA
Profesionales en atención a la primera infancia	7	7	7	7	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.

SAT

SI ☒

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 ☒

NO ☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Seguimiento a Resolución 967 de 2007: En atención a la situación presentada en el mes de febrero de 2025, el asociado Realizaron el diligenciamiento de los Formatos de autoevaluación de las condiciones sanitarias de establecimiento educativo y de preparación de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente, el 15 de abril de 2025.
Contaban con el certificado de lavado y desinfección de tanque de agua potable, con fecha 05 de abril de 2025.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

visita satisfactoria sin novedad, se tendran en cuenta las recomendaciones de la profesional

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Seguimiento:

3 (C 15) B. Para el 23 de abril de 2025 esta pryecata socialización a familias sobre Uso del chupo y el biberón.

7 (C 7) B. Para el 25 abril de 2025 está proyectada socialización con el talento humano sobre el tema Separación de residuos sólidos.

8(C 8) AB. b. Realizaron la socialización al personal manipulador de alimentos y servicios generales el 04 de abril de 2024, sobre Protocolo de manejo de descomide.

Recomendaciones:

-Se recomienda enviar los soportes de las socializaciones pendientes por realizar este mes, al apoyo a la supervisión.

Esta visita generó requerimiento: SI ____ NO X

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

1 Planilla de talento humano.

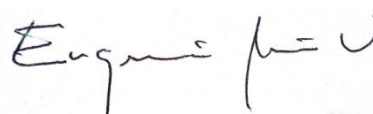


FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: BERTILDA SALAS CRUZ

N° DE IDENTIFICACIÓN : 40.270.565

CARGO: RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA



FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS

N° DE IDENTIFICACIÓN : 37.838.197

CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

HORA DE FINALIZACIÓN: 1:40 PM

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Caminos de la Vida

CONTRATO: 7618-2024

FECHA: 22-04-2024

Profesional responsable
de servicio

1

Profesional en atención
a la primera infancia

7

Auxiliar en atención a
la primera infancia

2

Auxiliar
administrativo

1

Auxiliar servicios
generales

3

Manipulador de
alimentos

3

Total

17

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Berilda Salazar	10270565	Profesional responsable	Licenciada	3052461977	Berilda
2	Aldy Paz Mora	65.928.610	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. en Pedagogía	3057122818	Aldy Paz
3	Lina I. Giraldo Jiménez	52.767.355	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. en Pedagogía Infantil	3144344953	Lina I. Giraldo
4	Stephanía Moreno H	52958696	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. Pedagogía Infantil	3142489164	Stephanía
5	Caribel Galindo Arango	65698602	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. ped. infantil	3223050161	Caribel
6	Sando Busto Comdon	52546430	Profesional en atención a la primera infancia	Lic en preescolar	3142871352	Sando Busto
7	Nandy Pineda Ladino	1012372215	Profesional de atención a la primera infancia	Especialista en Pedagogía	3105516840	Nandy Pineda
8	Ara Villana Segura	33875527	Profesional Atención a la primera infancia	Lic pedagógica	3214476303	Ara Villana
9	Martha Z chala	52096239	Auxiliar en atención a la P.I.	Lic en preescolar	3108585066	Martha Z chala
10	Akara Sarmiento G	52545918	Auxiliar en atención a la primera infancia	Técnica	3132602570	Akara Sarmiento
11	Luis Camilo García Rosas	1024568940	Auxiliar en atención a la primera infancia	Técnico	3153105200	Luis Camilo
12	Epifanio Mesa	30042430	Aux. Servicios Generales	Bachiller	3294129159	Epifanio Mesa
13	Katherin Morcote J	1004208334	Aux. Servicios Generales	Bachiller	3506901741	Katherin Morcote
14	Yazmin Orozco	28986375	Aux. Ser. generales	Bachiller	3232894805	Yazmin Orozco
15	Mirian Ortega	106557522	Manipulador de alimentos	Bachiller	3203692621	Mirian Ortega
16	Gloria Salazar Jara	52466505	Manipulador de alimentos	Bachiller	3173612721	Gloria Salazar
17	Mercedes Sieme	52787633	personal de alimentos	Bachiller	3057364426	Mercedes Sieme
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						