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
7605-2024	24 4 24	7 5 24	30 4 25	23

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
15 5 25	8:00 a. m.	MAYO-2025	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Carrera 136 No 133 - 40 / Calle 136 No 136 A - 12	Suba

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Toscana	3213892168	fundacion@celestinfreinet.edu.co liderdecoordinadoras@celestinfreinet.edu.co

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA NA NA	NA NA NA	212 194 167	260 258 230	NA NA NA

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

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

9.1.3.2 COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1 (C5)	¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexo técnico, Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?	**SAT**
A.	¿Implementó adecuadamente el protocolo administración de medicamentos en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?	**NA**
	Observación: Durante el período verificado, no fue necesario implementar el protocolo de administración de medicamentos en el Jardín Infantil.	
B.	¿Realizó adecuadamente el suministro de complemento nutricional o fórmulas terapéuticas en el jardín infantil, en caso de haber sido necesario?	**NA**
	Observación: Durante el período verificado, no se suministraron complementos nutricionales o fórmulas terapeúticas en el Jardín Infantil.	
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?	**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	Refieren que durante el periodo verificado no presentaron brotes u otras enfermedades transmisibles.

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

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

Complete la información del cuadro:

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

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

			SAT
	Número acta de Inspección Sanitaria	**Concepto Sanitario**	**Fecha de emisión**
EE	SB06N 012230	FAVORABLE	10 DE FEBRERO DE 2025
EPA	AS02N 174731	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	19 DE FEBRERO 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? NA — N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

Cuenta con autoevaluación para EPA? NA — N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

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.?	NA

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
Autoevaluación aplicada a establecimiento educativo y de preparación de alimentos, en mayo y noviembre de 2024.	No se reportaron 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
1.2. Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, presenta deterioro de pintura, se observa superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío, presenta desgaste. 1.3. Se evidencia pérdida de continuidad en unión entre techo y pared. 1.4. Se evidencia estación de lavado de manos con llave desgastada, no cuenta con sistema de secado, ni protocolo de lavado de manos. 2.1. Se evidencia caucho de puerta de cuarto frío deteriorado. 2.2. Se observa superficie de utensilios de preparación con deterioro. 3.4. Se evidencia falta de implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza. 4.4. Se evidencia pasillo obstruido en área de almacenamiento, producto almacenado, no cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío. No se respeta distancia perimetral a piso.	1.2. Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, se encuentra denidamente pintada, se realizó mantenimiento de la superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío. 1.3. realizó mantenimiento para conservar la continuidad en unión entre techo y pared 1.4. Se realizó ajuste en la llave de la estación de lavado de manos, contaron con sistema de secado (toallas desechables ubicadas en el paquete) cuenta con dispensador ubicado en el punto, cuenta con el protocolo de lavado de manos ubicado cerca al punto de lavado de manos. 2.1. Realiza cambio de caucho de puerta de cuarto frío. 2.2.se observa cambio de lamina de superficie de utensilios de preparación. 3.4. Se evidenció la implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza. 4.4. No se evidenciaron obstrucciones en área de almacenamiento, el producto almacenado, cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío y se

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

EE: **12 de febrero de 2025- mediante correo eletrónico.**

EPA: **20 de febrero de 2025 - mediante correo electrónico.**

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?	NA
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	22 FEB 2025 (COCINA Y JARDÍN)
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	14 DE MAYO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	2 de mayo de 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	2 de mayo de 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	14 DE MAYO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	*13 DE FEBRERO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	2 de mayo de 2025

F.	¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?	SI
G.	¿Clasifica, señaliza y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?	SI
H.	¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus caraterísticas?	SI
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SI
J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	SI
L.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?	SI
M.	¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?	SI
N.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?	SI

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

1 TANQUE, TIPO SUBTERRANEO DE 55M3 / 2 TANQUES TIPO SUBTERRANEO DE 98M 3

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

22 DE FEBRERO DE 2025 JARDÍN / 22 DE FEBRERO DE 2025 SERVICIO DE ALIMENTOS.

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

SEINCOF C.S. SQ07C004591 FAVORABLE del 03/05/2024. /SEGICOM FIRE C.S SQ07C004848 FAVORABLE DEL 23/08/2024

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?.	**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. 14		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Sorbete de banano	Leche entera	56090	57000
	Banano	24312	28900
Torta de quinua	Torta de quinua	9850	13000

R.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
S.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
T.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	SI
U.	¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?	SI
V.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
W.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
X.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
Y.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
Z.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AA.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico?	SI
AB.	Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:	SI
	a. Asiste el (la) Responsable del Jardín Infantil a la Jornada de Fortalecimiento Técnico: Socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos._30 DE ENERO 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. ____3 DE FEBRERO DE 2025_____	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.) __6 DE DICIEMBRE DE 2024 -7 DE ABRIL DE 2025 _____	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**
MARIBEL PEREZ OCHOA	03 DE FEBRERO DE 2025	7/06/24 - 5/07/24 - 30/01/25 - 11/04/25	12
YADID YOMAIRA MONTES MAUSSA	19 DE ENERO DE 2025	7/06/24 - 5/07/24 - 20/09/24- 30/01/25- 11/04/25	15
CLAUDIA PÉREZ MANCILLA	20 DE ENERO DE 2025	7/06/24 - 5/07/24 - 20/09/24- 30/01/26- 11/04/25	15
JORGE LUIS PAVAS GALLARDO	24 DE ENERO DE 2025	7/06/24 - 5/07/24 - 20/09/24- 30/01/27-11/04/25	12
YURAMIS NIETO PALMERA	05 DE MARZO DE 2025	11/04/2025	4
AURA ALICIA ORTIZ ORTIZ	24 DE FEBRERO DE 2025	11/04/2024	4

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	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: Liam Martín Paez,modificación alimentaria implementada desde el 28 de marzo de 2025, con ceritificado de sospecha de alergía a la proteína.

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. 14	**Grupo de edad: 3-5 A 11 m**		**Población: 92**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Colada de avena	150	135-165	148	163	170	149	158		C	C	C	62
Huevos revueltos	46	46-50.6	46	46	48	47	50		C	C	C	65
Galletas de soda	16	15-17.6	17	18	15	16	16		C	C	C	TA
Patilla	70	63-77	70	82	73	68	69		C	C	C	TA

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	28	26	26	26	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	9	9	9	9	NA
Auxiliar de Servicios Generales	6	6	6	6	1
Manipulador de Alimentos	6	6	6	6	NA
Auxiliar Administrativo	3	3	3	3	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

6(C6) Continúa exigencias de la Autoridad Sanitaria establecimiento de preparación de alimentos del 19 de febrero de 2025: 5.5 Se evidencia acumulación de residuos en ventana, puntos muertos de piso y rincones.//Se evidencia adecuada limpieza y desinfección en ventana,puntos muertos de piso y rincones. 5.6 El plan de saneamiento no se implementa en las áreas de limpieza e higiene. // Se implementa plan de limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentos. 7(C7). C. Se evidenció inadecuada limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentos pisos, partes altas de los equipos, campana extractora, ventana, carro transportador de alimentos, canastillas, carretilla transportadora.// Se evidencia adecuada limpieza y desinfeccción en las áreas del servicio de alimentos, pisos, partes altas de los equipos, campana extractora, ventanas, carro transportador de alimentos, canastillas y carretilla transportadora.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se continuara trabajando en las mejoas de las observaciones generadas por la autoridad de Salud

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

a.) El asociado informa que realizó la solicitud de visita sanitaria para establecimiento de preparación de alimentos, el día 9 de mayo de 2025, mediante correo electrónico a la siguiente dirección: correspondencia@subrednorte.gov.co.
b.) El asociado informa que el 16 de mayo va a realizar la autoevaluación de las condiciones sanitarias para establecimiento educativo y de preparación de alimentos.
c.) Se encuentra pendiente el oficio de cierre de requerimiento.
d.) Se le solicita al asociado realizar mantenimiento a la base de la barra de la cocina, que ya presenta desgaste, se sugiere el cambio de las cortinas del cuarto frio de refrigeración ya que se encuentran desgastadas y mantener la continuidad en la unión entre el área de almacenamiento y comedor, debido a que la pintura se encuentra desgastada, se recomienda mantener las capacitaciones al personal manipulador de alimentos.
e.) Se le recuerda al asociado que al asociado que el equipo balanza de pie debe mantener una fecha inferior a un año, en este caso se tiene del 10 de mayo de 2024, favor ajustar para la visita de verificación de este compromiso.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

Planilla de Talento Humano: 3 folios
Relación ausencias talento humano: 1 folio y soportes: 2 folios.

MONICA BONILLA	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: MONICA MARCELA BONILLA CARO	**NOMBRE: CAROLINA JIMÉNEZ MARTÍNEZ**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52.358.201	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 39628325**
CARGO: Profesional Responsable del Servicio	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:30 PM

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Piedra Verde Celestín Freinet **CONTRATO:** 7605-2024 **FECHA:** 15 de Mayo de 2025

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	26	Auxiliar en atención a la primera infancia	9	Auxiliar administrativo	3	Auxiliar servicios generales	6	Manipulador de alimentos	6	Total	51

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Monica Bonilla	52'358.201	Prof. Responsable del servicio	Licenciada	3143578187	
2	Diana Jael P.	52901636.	Profesional en API	licenciada educación	3102461735	
3	Luz Mary Rincon	39776098	Profesional en API	Licenciada	3172544491	
4	Yeni Rodriguez	52806219	Profesional en API	Licenciada Pedagogía I	3215657293	
5	Mayerly Tarazona V.	1019.091.488	Profesional en API	Licenciada preescolar	3123612489	Mayerly T
6	Paola Bohorquez Perdomo	1010184918	Profesional en API	Licenciada en pedagogía	3004466105	
7	Karent Millan P	53139825	Profesional en API	Licenciada	3246829850	
8	Mitia Rodriguez	39672110	Profesional en API	Licenciada.	3138260289.	
9	JulrethAndreaPast	20371097	Profesional en API	Licenciada	3007801944	Julieth Pastrana
10	Dayli Gutierrez	1014207223	Profesional en API	licenciada	3202139769	DERM G.
11	Veronica Mesquera	52990250	Profesional en API	Licenciada	3183966252	
12	Alejandra Aldana	1015404652	Profesional en API	Licenciada	3203806867	
13	Ribiam castillo6	20370879	Profesional en API	Licenciada	3233108574	Ribiam C
14	AnaMaria Franky	33365385	Profesional en API	psicologo	3108041675	
15	Yenny Castaneda	1065641650	Profesional en API	licenciada pedagogia I	3146091154	Yenny Castaneda
16	Emilsen Clavijo	52531096	Profesional en API	Licenciada edu. Prees	3145281376	
17	Marcela Romero	1057690291	Profesional en API	Licenciada Ed. Infantil	3106553013	MARCELA R.
18	Arleé Almanza M.	52063666	Profesional en API	Lic Pedagogía Infantil	3213310884	
19	Della Quiroz	1012444469	Profesional en API	Lic. Pedagogia I	3147847221	Della Q
20	Liliana Duarte	52340947	Profesional en API	Lic. Pedagogia I	3104161749	Liliana Duarte
21	Amalia Nobano	1014246712	Profesional en API	Lic Pedagogia I	3114792456	Amalia N
22	Angie Gonzalez	1233891854	Profesional en API	Lic Pedagogia I	3103041233	
23	Sandra Urquijo	52530768	Profesional en API	Lic. Basica CN. E H	3133826813	
24	Dolly Gonzalez	20750513	Profesional en API	Lic Preescolar	3115527521	DOLLY G.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Piedra Verde Celestín Freinet CONTRATO: 7605-2024 FECHA: 15 de Mayo de 2025

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	26	Auxiliar en atención a la primera infancia	9	Auxiliar administrativo	3	Auxiliar servicios generales	6	Manipulador de alimentos	6	Total	51

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Erika Johanna Bayona	52747401	Profesional en API	Licenciada Pedagogía I	3134967177	
2	Ximena Beltran	1030579038	Profesional en API	Lic. Ped. Infantil	3123349056	
3	Ana Carvajal	52976500	Profesional en API	Lic en Preescolar	3105631083	
4	Chelsy Aguilar	1005027991	Auxiliar en API	Normalista	3152433299	Chelsy Aguilar
5	Diana Reyes	52.826.182	Auxiliar en API	Tecnica Profesional	3144302235	Diana Reyes
6	Vanessa Bonilla	1016111663	Auxiliar en API	Técnica Profesional	3125361633	Vanessa Bonilla
7	Paula Ferrero	1031066053	Auxiliar en API	Normalista	3185958996	Paula F.
8	Karolyn Iglesias	1049337715	Auxiliar en API	Tecnico Profesional	3228569716	Karolyn I
9	Angélica Buitrago	52128717	Auxiliar en API	Técnica profesional	3125760383	Angelica Buitrago
10	Patricia Baron	52341386	Auxiliar en API	Tecnico Profesional	3025279950	Patricia Baron
11	Angelica Guerrero	53020946	Auxiliar en API	Tecnico Profesional	3197399177	Angelica Guerrero
12	Tina Calderon	1019087860	Auxiliar en API	Tecnico Profesional	3102090409	
13	Nicole Sosa	1037803570	Auxiliar administrativo	Tecnico	3028338366	Nicol Sosa
14	Jessica Hoyos Madera	1032494434	Auxiliar administrativo	Bachiller	3016474807	Jessica Hoyos.
15	Ana Maria Gomez	1007195186	Auxiliar administrativo	Tecnico	3232091037	
16	Maryis Gutierrez	1065565299	Auxiliar servicios generales	Bachiller	3043012090	Maryis G
17	Milexdis Martinez	1002392682	Auxiliar servicios generales	Bachiller	3009012176	Milexdis.
18	Yuyi Escorcia	64522065	Auxiliar servicios generales	Basica secundaria	312 370 2907	Ingrid
19	Angela Manuela Luna	52.804.317	Auxiliar servicios generales	Primaria	322 348 19 21	Angela Luna
20	Jhon Freddy Rojas	79215060	Auxiliar servicios generales	Tecnico	3118699766	Jhon F Rojas
21	Rosa Diaz	1007598037	Auxiliar servicios generales	Bachiller	3206847204	Rosa Diaz
22	Claudia Perez Morillo	1007246313	Manipulador de alimentos	Bachiller	3245138726	Claudia Perez Morillo
23	Yanid. Y Montes	1073818671	Manipulador de alimentos	Bachiller	3143910039	Yanid. Montes.
24	Jocsel Pardo	1016254414	Manipulador de alimentos	Bachiller	3168968758	

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Piedra Verde Celestín Freinet **CONTRATO:** 7605-2024 **FECHA:** 15 de Mayo de 2025

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	26	Auxiliar en atención a la primera infancia	9	Auxiliar administrativo	3	Auxiliar servicios generales	6	Manipulador de alimentos	6	Total	51

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Maribel Perez Adm	44754507	Manipulador de alimentos	Bachiller	3223300348	Maribel Perez
2	Yoranis Vieto	1051657090	Manipulador de alimentos	Bachiller	3014934527	Yoranis Vieto
3	Alicia Ortiz	24176.937	Manipulador de alimentos	Bachiller	3143939923	Alicia Ortiz
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by 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**
7605-2024	15	5	2025	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
July Paulin Gómez Vergara	Auxiliar administrativa	MOTIVO: finalización de contrato SOPORTE: Ninguno TIEMPO: 30 de abril de 2025	NOMBRE DEL REEMPLAZO:Yesica Lorena Hoyos Madera FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 9 de mayo de 2025 FECHA DE INGRESO: 12 de mayo de 2025 ARL: 12 de mayo de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: Personal son contratar. DÍAS A DESCONTAR: 11 días FECHA DE DESCUENTO: del 1 de mayo al 11 de mayo de 2025.
Yileydys Barroso Guerra	Servicios Generales	MOTIVO: incapacidad SOPORTE: incapacidad médica TIEMPO: primera incapacidad: 5 días : del 03 de mayo al 07 de mayo de 2025. Segunda incapacidad: 14 días, inicia el 9 de mayo y finaliza el 22 de mayo de 2025.	NOMBRE DEL REEMPLAZO:Rosa Angélica Díaz Mergarejo FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 22 de marzo de 2025 FECHA DE INGRESO: 05 de mayo de 2025 ARL: 05 de mayo de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA

MONICA BONILLA	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Mónica Marcela Bonilla Caro	NOMBRE: Carolina Jiménez Martínez
No. IDENTIFICACIÓN: 52358201	No. IDENTIFICACIÓN: 39628325
CARGO: Responsable del servicio	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

INCAPACIDAD
GENERADO: 09/05/2025 13:29

SUCURSAL CLINICA UNIVERSITARIA COLOMBIA
DIRECCIÓN CALLE 23 B # 66-46
TELEFONO 5948660
ENTIDAD AFILIACIÓN EPS SANITAS S.A.S
NIT 800149384-70
CIUDAD BOGOTÁ, D.C.
NOMBRE USUARIO YILEYDYS BARROSO GUERRA
FECHA 09/05/2025
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC - 1002499521
PLAN USUARIO OTRO
CARNÉT 010 (PLAN) 000000005844468 (CONTRATO) 00001 (FAMILIA) 000000001 (USUARIO) **TIPO DE USUARIO** CONTRIBUTIVO

FECHA NACIMIENTO: 06/01/1997 **ESTADO CIVIL:** OTRO **OCUPACION:** PENSIONADOS,ESTUDIANTES Y AMAS DE
DIR. DOMICILIO: BGT **TEL. DOMICILIO:** 1 **LUGAR RESIDENCIA:** BOGOTA D.C.
TIPO VINCULACION: OTRO **ACOMPAÑANTE:** GONZALEZ YUDYS **TEL. ACOMPAÑANTE:** 3132353613
RESPONSABLE: YUDYS GONZALEZ **PARENTESCO:** OTRO **TEL. RESPONSABLE:** 3132353613
Código REPS: 110010918630 CLINICA UNIVERSITARIA COLOMBIA **Grupo de Servicios:** Atención Inmediata **Modalidad:** Intramural

INCAPACIDAD

DÍAS DE INCAPACIDAD: 14 **FECHA INICIAL:** 09/05/2025 **FECHA FINAL:** 22/05/2025

DIAGNÓSTICO PRINCIPAL: O02.1 **DIAGNÓSTICO RELACIONADO:**

TIPO DE INCAPACIDAD: DESCANSO REMUNERADO POR ABORTO

PRÓRROGA: NO

RETROACTIVA: NO

CAUSA QUE MOTIVA LA ATENCIÓN: ABORTO RETENIDO - G1A1P0V0
LICENCIA POST ABORTO ARTICULO 237CSL

FIRMA Y SELLO MÉDICO: _____ **FIRMA USUARIO:** _____

PROFESIONAL: ALDANA CAMPOS JAVIER ADOLFO

REGISTRO: 1073239064

ESPECIALIDAD: MEDICINA GENERAL

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL