



ACTA

FECHA: Bogotá 19 junio 2025

HORA: 8:00 am a 10:00 am

LUGAR: Jardín Infantil Antón Pirulero

TEMA: DILIGENCIAMIENTO AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

ASISTENTES: Dayana González – responsable del servicio

Angie Johanna Mendoza – Líder Componente Nutrición

ORDEN DEL DÍA: Realizar autoevaluación de manera consiente y objetiva, en pro de validar escenarios y espacios a mejorar del Jardín Infantil Antón Pirulero

DESARROLLO: El día de hoy jueves 19 de junio se realiza validación, verificación y diligenciamiento del formato AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES establecido por la Secretaría de Salud, con el objetivo de realizar una revisión detallada en la planta física y documentación de la prestación de servicio para una atención de calidad de las niñas y niños del Jardín Infantil Antón Pirulero.

Compromisos:





Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar diligenciamiento de manera oportuna en 6 meses	Angie Johanna Mendoza Componente Nutrición.	19 enero 2026

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Dayana González	Responsable	J.I.C. Antioqueño	
Angie Johanna Mendoza	Profesional de atención a la primera infancia	J.I.C. Antioqueño	

Anexos: Formulario diligenciado adjunto

Elaboró: Angie Johanna Mendoza Pinzón

Profesional en primera infancia



AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, que aplican establecimientos abiertos al público de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia.

¿Qué requerimientos debo cumplir?		CUMPLIMIENTO			¿Qué me falta por cumplir?
		Cumpro	No cumpro	N/A	
1. Documentación En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:	Procedimientos de limpieza y desinfección.	SI			
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas.	SI	AM		
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.	SI	12		FECHA: 2 DE NOVIEMBRE 2024
	Documento implementado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento.	SI	AM		
	Documento implementado del Plan de emergencias.	SI	AM		
2. Condiciones Locativas Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Áreas de circulación claramente demarcadas, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada.	SI	AM		
	Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija.	SI	12		
	Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.	SI			
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos y material antideslizante, si se tienen.	SI	AM		
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.	SI	AM		

3. Condiciones para áreas de Laboratorios Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.	SI			
	Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas.	SI			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	SI			
	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, señalizadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades del laboratorio.	N/A			
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	SI			
	Las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados.	N/A			
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	N/A			
	Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.	N/A			
	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas.	SI			
	Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (acopio, movilización, almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).	SI			
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.	N/A			
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios.	N/A			

4. Condiciones sanitarias
Deberá cumplirse lo
establecido en la Ley 9 de
1979, en cuanto a:

Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.	SI			
Tanque de almacenamiento construido con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y sin grietas fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el Plan de saneamiento.	SI			
Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas, microbiológicas y físicas de los parámetros básicos utilizados en el procesos de potabilización. (Res.2115/2007)	N/A			
Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.	SI			
Toda edificación se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.	SI			
El número y tipo de los aparatos sanitarios están de acuerdo con el número requerido de las personas servidas y funcionan de tal manera, que asegure su permanente limpieza en cada descarga.	SI			DE ACUERDO CON LA COBERTURA DE 107 NIÑAS Y NIÑOS
Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado y funcionamiento. Dotados de todos los elementos indispensables para su servicio (papel higiénico, recipientes de recolección, secadores o toallas de papel, jabón) y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas (Res 2400/79).	SI			
Segregación de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios.	SI			

	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	SI	12		
5. Condiciones de seguridad Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible.	SI	12		
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	SI			
6. Condiciones servicios de Refrigerio	Existe un área para recepción los refrigerios con ventilación, estibas, planillas de registros.	N/A	12		
	Se lleva registro de control de proveedores que contengan como mínimo datos como: fecha y hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado.	N/A	12		
	La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la Resolución 2674 del 2013.	N/A	12		
7. Condiciones de servicios preparación de alimentos	Todos los establecimientos deben cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013, ver lista de chequeo No 13 Autoevaluación preparación de alimentos.	SI	12		
8. Ley 1335 de 2019	Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana. Todos los establecimientos deben cumplir con esta ley, ver lista de chequeo No 14 Autoevaluación Ley 1335 de 2009	SI	12		

Si ya registraste tu establecimiento y verificaste que cumplas con el 100% de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de “Negocios Saludables, Negocios Rentables”.