ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	BIENESTAR INTEGRAL	Fecha
	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1	Página

No. CONVENIO	**FECHA DE SUSCRIPCIÓN**	**FECHA DE INICIO**	**FECHA DE FINALIZACIÓN**	**No. DE INSTRUMENTO**
8404-2025	23 / 5 / 2025	3 / 6 / 2025	5 / 12 / 2025	3

FECHA DE VERIFICACIÓN	**HORA DE INICIO**	**PERIODO VERIFICADO**	**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**
16 / 7 / 25	7:15 a. m.	JULIO - 2025	CASTILLO SAN LUCAS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	**LOCALIDAD**
Calle 40 B Bis Sur 11 - 90 Este	San Cristóbal

BARRIO	**TELÉFONO**	**CORREO ELECTRÓNICO**
San José Sur Oriental	3102932499	pequesabios2023@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	**CAMINADORES**	**PÁRVULOS**	**PRE JARDÍN**	**JARDÍN**
20 / 17 / 15	39 / 37 / 27	45 / 41 / 32	53 / 46 / 39	25 / 22 / 17

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

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6)	¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?	**AM**
2(C10)	¿Permite a 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 las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?	**SAT**
3(C11)	¿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(C13)	¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?	**SAT**

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1)	¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?	**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
E.	¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?	NA
	a. Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación	NA
F.	¿Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	SI
G.	¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	SI

Fecha (s)	**Tema (s)**
08/072025	Alimentación saludable. Mediante la publicación y socialización de una infografia alusiva al tema
10/07/2025	Enfermedades de la Primera Infancia. Otitis. Mediante la publicación y entrega de un folleto alusivo al tema
15/07/2025	Enfermedades de la Primera Infancia. Brote de Roceola. Mediante la publicación y socialización de diapositivas alusivas al tema

H.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para niños y niñas? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para niños y niñas)	SI
I.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para niños y niñas se encuentra actualizada?	SI

2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en Jardines Infantiles de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y documentos relacionados emitidos por la SDIS.?

NA

A.	¿Cuentan con casos de niñas o niños con administración de medicamentos al interior del Jardín Infantil?	NO

Complete la información del cuadro:

SOPORTES DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	**SI/NO**
Presenta soporte que confirme que el participante requiere la administración del medicamento estrictamente dentro del horario de atención de la unidad operativa.	NA
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida	NA
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.	NA
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.	NA
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA
El medicamento cuenta con rotulo, fecha de caducidad, vigencia, se encuentra almacenado de manera adecuada (de acuerdo con las indicaciones del producto y con acceso restringido).	NA

3 (C5). ¿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 requerimiento, realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06E704656	FAVORABLE	23 de agosto de 2024
EPA	AS02E 773311	FAVORABLE	23 de agosto de 2024

A. ¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita? **SI**

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
En el acta de visita AS02E 773311 se relaciona el siguiente hallazgo, el cual fue subsanado: 5.5: "Acumulación de residuos sólidos debajo y detrás de equipos, en áreas y superficies" 5.6: "Presenta plan de saneamiento, no lo aplican en su totalidad en cuanto a procesos de limpieza y desinfección"	Se observaron áreas y superficies libres de residuos sólidos, implementando los procesos de limpieza y desinfección.

B. ¿Presenta soporte de solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario una vez se haya dado solución a las exigencias registradas en el acta de visita? **NA**

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE: No aplica

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA: No aplica

C. Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud. **NA**

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

EE: **No recibió visita de inspección sanitaria durante la ejecución del convenio, por lo tanto, no aplicó informar al Supervisor**

EPA: **No recibió visita de inspección sanitaria durante la ejecución del convenio, por lo tanto, no aplicó informar al Supervisor**

3 (C6). ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del 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.? 3 de junio de 2025 **NA**

A. ¿Define e implementa acciones sobre los incumplimientos y realiza seguimiento periódico para subsanarlos? NA

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
En el periodo verificado no aplico realizar autoevaluación. Realizó la Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de establecimiento el 3 de junio de 2025 Realizó la Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de preparación de alimentos el 3 de junio de 2025 No se identificaron incumplimientos	No aplica

¿Realiza autoevaluación de las condiciones sanitarias durante el primer mes de ejecución del convenio? **SI**

4 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse 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
	3 de junio de 2025	
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? 03/06/2025	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	01 de marzo de 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	15 de julio de 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	1 de julio de 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	1 de julio de 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	15 de julio de 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	01 de marzo de 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	1 de julio de 2025

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

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

2 tanques aéreos de 500 litros

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

01 de marzo de 2025

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

Corporación Investigativa de Medio Ambiente CIMA

O.	¿ 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
P.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SI
Q.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SI
R.	¿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

5 (C8). ¿Implementa 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 Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza 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.	¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?	SI

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
14 de julio de 2025	Mónica Sánchez Trujillo	Joany Pardo	Lola Estefania Ceballos Pardo	2 horas	Caracteristicas de los alimentos. La salud y el manipulador de alimentos
14 de julio de 2025	Mari Luz Novoa Ochoa	María Transito Urrea	Diana Judith Vargas Mahecha	2 horas	Caracteristicas de los alimentos. La salud y el manipulador de alimentos
14 de julio de 2025	Olga Lucía Gutierrez Tinjacá	Carlos Andrés Morales Gómez			Caracteristicas de los alimentos. La salud y el manipulador de alimentos

B.	¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?	SI

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación

Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
Mónica Sánchez Trujillo	15 de enero de 2025		
Olga Lucía Gutierrez Tinjacá	16 de septiembre de 2024		

C.	¿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

D.	¿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? 3 de junio de 2025	SI
E.	¿Los profesionales 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, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	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

6 (C9). ¿Documenta e implementa 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, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS?

		AM
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? 3 de junio de 2025	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?	NO
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 de los procesos del servicio de alimentos?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	**SI/NO/NA**
Formato Plan de Compras	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones	NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803	SI

O.	¿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
P.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	SI
Q.	¿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
R.	¿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.18		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Mix de corazones y Mollejas	Corazones de pollo	3051	3900
Mix de corazones y Mollejas	Mollejas de pollo	3051	4100
Aguacate en Trozos	Aguacate	3621	4525
Plátano Asado con queso	Plátano Maduro	8160	8300
Sorbete de Banano	Banano	10950	14500

S.	¿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
T.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
U.	¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles-PTC-PSS-098"?	SI
V.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
W.	¿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
X.	¿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
Y.	¿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
Z.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
AA.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
AB.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AC.	¿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, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?	SI
AD.	¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?	SI
	a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? 30 de enero de 2025.	SI
	b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil? 03/06/2025	SI
	c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida?_ 2 de julio 2025	SI

7 (C11).	¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?	**AM**
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 equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?	SI
E.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SI
F.	¿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)	NO
G.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SI
H.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?	SI
8 (C12).	¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	**NA**
Modificaciones alimentarias:		
A.	¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	NA
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	NA
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	NA
Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):		
D.	¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?	NA
E.	¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?	NA
F.	¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?	NA
9 (C13).	¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?	**AM**
A.	¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?	SI
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	NO
D.	¿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
F.	Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?	SI

G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS? SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No.18	**Grupo de edad:3 a 5 años**		**Población: 56**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Mix de corazones y Mollejas	39	39 - 42,9	48	39	48	46	43		C	C	C	85
Sopa de cebada	120	108-132	135	132	135	128	130		C	C	C	95
Plátano Asado con queso	55	49,5 - 60,5	62	67	63	56	53		C	C	C	75
Arroz Blanco	51	46-56	57	62	57	58	60		C	C	C	80
Aguacate en Trozos	22	19,8 - 24,2	20	28	32	35	30		C	C	C	18
Melon en trozos	80	72 - 88	75	82	85	80	82		C	C	C	18

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.

10 (C14) ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y garantiza la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin?

SAT

A. ¿Diligencia el Instrumento de autoapreciación de acuerdo a lo evidenciado en la unidad operativa? SI

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS SI

C. ¿Cuenta con el plan de mejoramiento proyectado y presenta los soportes de ejecución? SI

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
Observaciones y recomendaciones reportadas: Paso 2. Se cuenta con el 50% del talento humano con la cualificación. Paso 3. Dar cumplimiento a la cualificación a las familias gestantes y con niñas y niños menores de dos años. Paso 8. Informar sobre las desventajas de la alimentación artificial, el uso del biberón y chupo de entretención.	Plan de mejoramiento implementado: Paso 2. Se está a la espera de la programación de la SDIS para acceder a la cualificación en Lactancia materna y alimentación infantil saludable para la cualificación del talento humano faltante. Paso 3. La profesional de enfermería realizó dos cualificaciones a familias, quedan pendientes seis. Paso 8. Está proyectada la socialización fue reprogramada para el 24 de julio de 2025 El 27 de junio de 2025 se realizó la reunion a familias del grupo de apoyo de la SAFL y se socializó el tema Mitos y verdades de la leche materna por medio de botellas sensoriales.

D.	¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).	NO
E.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	SI
F.	¿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
G.	¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?	SI
H.	¿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
I.	¿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	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	16 de julio de 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	15 de julio de 2025
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	El 27 de junio de 2025 se realizó la reunion a familias del grupo de apoyo de la SAFL y se socializó el tema Mitos y verdades de la leche materna por medio de botellas sensoriales.

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

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

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Profesional de atención a la primera infancia	13	13	13	13	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	3	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos:	3	3	2	2	NO
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. **AM**

SI [ ] NO [X] AM

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

4 (C7) C: Realizaron limpieza a los juguetes del patio a la intemperie con polvo en su superficie. Se recomienda mantenerlos limpios y protegidos.
Realizaron limpieza a las sillas Comedores individuales para bebé sucios y cuentan con el asiento y espaldar acolchado.
4 (C7) G: Se observaron escobas señalizadas de acuerdo con la tabla de colores. Se continua observando cerradura de la puerta del baño de personal del primer piso dañada y la Ducha eléctrica de la lava colas del segundo piso dañada
6 (C9). Existió coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena. La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad.
7 (C11) F: 7 (C11) Falta contar con un refrigerador de 530 litros de capacidad, toda vez que cuentan con una nevera mixta con 374 litros y se requieren 900 litros de capacidad para dar cumplimiento al anexo técnico.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN
Se realizarán los arreglos locativos pendientes en el transcurso del mes Se está gestionando la adquisición del equipo de refrigeración en el transcurso del mes. Se tendrán en cuenta los intervalos de tres (3) horas para el consumo de los alimentos. Se envió hoja de vida de una manipuladora para el aval. Se realizará seguimiento a los alimentos para garantizar que cumplan con la norma de rotulado

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
4 (C7) C: Subsanó observaciones de junio de 2025 dado que, realizaron limpieza a los juguetes del patio a la intemperie con polvo en su superficie. Se recomienda mantenerlos limpios y protegidos. Realizaron limpieza a las sillas Comedores individuales para bebé sucios y cuentan con el asiento y espaldar acolchado. 4 (C7) G: Subsanó observaciones de junio de 2025 dado que,se observaron escobas las cuales encontraban señalizadas de acuerdo con la tabla de colores. Sin embargo, se continua observando cerradura de la puerta del baño de personal del primer piso dañada y la ducha eléctrica de la lava colas del segundo piso dañada. Así mismo se observó la lampara del cuarto de almacenamiento de lementos de aseo dañada.Se recomienda realizar los arreglos locativos faltantes. 6 (C9). Subsanó observaciones de junio de 2025 dado que, se observó coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena. La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad. 7 (C11) C Frente a la observación a mejorar del 18 de junio de 2025, donde se evidenció que falta contar con un refrigerador de 530 litros de capacidad, toda vez que cuentan con una nevera mixta con 374 litros y se requieren 900 litros de capacidad para dar cumplimiento al anexo técnico. Presentaron una nevera mixta de 529 litros de capacidad por tanto no cumple con la capacidad requerida. La responsable del servicio manifiesta que se van a adquirir otro equipo cumplimiento a lo solicitado. Se recomienda contar con el equipo de refrigeración de 530 litros de capacidad faltante. 10 (C14): Algunas de las profesionales del jardín infantil no cuentan con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable vigente. Realizaron solicitud ante la subdirección local ce San Cristóbal para tener en cuenta al talento humano para la asistencia a la cualificación en cuanto haya programación. 6 (C9) I: Presenta observación a mejorar dado que, se observaron 500 gramos de queso campesino que no cumplen con la normatividad de rotulado, toda vez que, no contaron con el rotulo del proveedor impreso en el empaque donde se indiquen los ingredientes, fecha de caducidad vigente, lote, ni metodo de conservación. Se recomienda dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 para todos alimentos adquiridos. 9 (C13) C: Presenta observación a mejorar dado que, no suministró los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos toda vez que, el almuerzo para el nivel de caminadores B se suministró a las 12: 55 pm y para el nivel de prejardín B a la 1:10 pm. Dado que los participantes de estos niveles recibieron las nueves reforzadas entre las 8:30 am y las 9:00 am, se recomienda repetar los intervalos de tres (3) horas para el consumo de los alimentos. Compromisos de equipo humano: Presenta observación a mejorar dado que, no cuenta con una manipuladora de alimentos desde el 14 de julio de 2025. De otra parte se observó que la profesional de atención a la primera infancia Gloria Inés Vargas ingreso a laborar a las 7:46 am, el señor Carlos Andrés Morales Gómez auxiliar de servicios generales ingreso a laborar siendo las 7:56 am. manifestando que había trancones en el tráfico, la auxiliar de servicios generales Martha Rosa Valles ingresó a las 12: 40 pm dado que se encontraba realizándose unos exámenes médicos, la responsable del jardín infantil ingresó a la unidad operativa a las 9:30 am. Se recomienda contar con talento humano requerido para dar cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico, teniendo en cuenta que, la atención a los niños y niñas se debe brindar en horario de7:00 am a 5:00 pm y se debe garantizar la vinculación de las y los colaboradores acorde con el número de niñas y niños matriculados.

c

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__
No aplica

Anexos: documentos y número de folios
Planilla de asistencia de de equipo humano: 1 folio Formato de ausencias de talento humano: 1 folio Copia de carta de renuncia: 1 folio

MELIZA AVILA	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE:Meliza Andrea Ávila Sánchez	NOMBRE: Marleny Suárez Medina
N° DE IDENTIFICACIÓN :1000936823	N° DE IDENTIFICACIÓN : 51909885
CARGO: Auxiliar Administrativo	CARGO: Apoyo a la supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 5: 05 pm

Versión: junio 2025

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 EQUIPO HUMANO	Página

No. CONVENIO	**FECHA DE LA VERIFICACIÓN**			**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**
8404-2025	16	7	2025	CASTILLO SAN LUCAS

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
Joany Pardo	Auxiliar de servicios generales	MOTIVO: La Auxiliar laboró en la unidad operativa hasta el 14 de julio de 2025 SOPORTE. Carta de renuncia TIEMPO: No aplica	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Martha Rosa Valles Portela FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 26/06/2025 FECHA DE INGRESO: 15 de julio de 2025 ARL: 19/01/2021 MOTIVO DE DESCUENTO: No aplica
Mari Luz Novoa Ochoa	Personal manipulador de alimentos	MOTIVO: La señora laboró en la unidad operativa hasta el 14 de julio de 2025 SOPORTE. No presentó TIEMPO: 2 días	NOMBRE DEL REEMPLAZO: No contó con reemplazo FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: No aplica FECHA DE INGRESO: No aplica ARL: No aplica MOTIVO DE DESCUENTO: No contó con una persona para desmpeñar el cargo DÍAS A DESCONTAR: 2 FECHA DE DESCUENTO: 15 y 16 de julio de 2025.

MELIZA AVILA	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIÉN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Meliza Andrea Ávila Sánchez	NOMBRE: Marleny Suárez Medina
No. IDENTIFICACIÓN: 1000936823	No. IDENTIFICACIÓN: 51909885
CARGO: Auxiliar administrativo	CARGO: Apoyo a la Supervisión

Bogota 14 de Julio

Senores Castillo Sanlucas

Atentamente Me Permito Presentar Mi carta de renuncia por motivos de traslado.

Cordialmente

Johany Pardo

26521194

Servisios Generales

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: CASTILLO SAN LUCAS **CONTRATO:** 8404-2025 **FECHA:** 16/07/2025

Responsable del jardin infantil [1] Dinamizador pedagógico al jardin infantil [Ø] Profesional en atención a primera Infancia [13] Auxiliar en atención a pimera infancia [3] Auxiliar administrativo [1] Auxiliar de servicios Generales [3] Personal manipulador de alimentos [3]

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Luz Stella Sáenz Portela	51703872	Responsable del jardin infantil	Administradora de empresas	3102932499	
2	Mariluz Cuesta Santoyo	52.852.918	Profesional en atención a la primera Infancia	LicenciadaEducación Preescolar	3112852557	
3	Andrés Ricardo Rodríguez Jiménez	80139861	Profesional en atención a la primera Infancia	Profesional en Ciencias del deporte	3183595327	
4	Lola Estefania Ceballos Pardo	1033723743	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada Pedagogía Infantil	3228624223	
5	Diana Judith Vargas Mahecha	52434347	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada e Prrescolar	3118524464	
6	Wendy Carolina Correa Arciniegas	1.022.391.094	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada Pedagogía Infantil	3188088788	
7	María de la Paz Valero Valero	52.064.771	Profesional en atención a la primera Infancia	LicenciadaEducación Preescolar	31257411877	
8	Laura Katherin Mateus Olaya	1.032.426.416	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada en Psicología y Pedagogía	3125134938	
9	Jhon Jairo Gómez Ramírez	80.434.328	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciado en Educación Física	3227034516	
10	Yenny Paola Lozano Ibarra	52.745.699	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada Pedagogía Infantil	3173710163	
11	Gloria Inés Vargas Ovalle	52.601.145	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada en Educacion Infantil	3142978139	
12	Sirley Posada Barbosa	1.023.866.349	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada en Educación Infantil	3142148730	
13	Luz Stella Díaz Ramírez	1.033.732.145	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada Pedagogía Infantil	3196659888	
14	Jennifer Edith Alonso Canaiba	1033720123	Profesional en atención a la primera Infancia	Licenciada Pedagogía Infantil	3204059207	
15	Sandra Patricia Suspes López	52.304.933	Auxiliar en atención a la primera Infancia	Licenciada en Preescolar	3118664196	
16	Ingrid Esperanza Moreno Chuquin	1.023.920.672	Auxiliar en atención a la primera Infancia	Licenciada Pedagogía Infantil	3104807182	
15	Yuri Andrea Jimenez	1.013.576.852	Auxiliar en atención a la primera Infancia	Licenciada Pedagogía Infantil	321925706	
16	Meliza Andrea Ávila Sánchez	1.000.936.823	Auxiliar administrativo	Bachiller Académico	3229178463	
17	Joany Pardo	26.521.194	Auxiliar de servicios generales	Bachiller Comercial	3197355556	RETIRO
18	María Transito Urrea	52.345.415	Auxiliar de servicios generales	Bachiller Académico	3193429941	
19	Carlos Andrés Morales Gómez	1.023.922.860	Auxiliar de servicios generales	Bachiller Académico	3219748601	
20	Mónica Sánchez Trujillo	39.578.079	Personal manipulador de alimentos	Bachiller Académico	3133978647	
21	Mari Luz Novoa Ochoa	51994064	Personal manipulador de alimentos	Bachiller Comercial	3104904010	AUSENTE.
22	Olga Lucía Gutiérrez Tinjacá	52011576	Personal manipulador de alimentos	Bachiller Académico	3194702154	
23	Martha Rosa Valles Portela.	41745403	Auxiliar Servicios Generales	Bachiller Académico	3123057963	
24						