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
8433-2025	23 / 5 / 2025	3 / 6 / 2025	5 / 12 / 2025	11

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
20 / 11 / 25	9:15 a. m.	NOVIEMBRE - 2025	SALAMANDRA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Calle 75 A Bis No. 27 - 28 sur	Ciudad Bolívar

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Bella Flor	3105778108	salamandra@laudesinfantis.org

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
12 / 12 / 11	14 / 14 / 12	24 / 24 / 23	54 / 53 / 48	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

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)**
4 de noviembre de 2025.	Se realizó socializacion del tema adecuado lavado de manos con las familias mediante la socializacion de un folleto alusivo 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	SB06S 009975	FAVORABLE	6 de mayo de 2025
EPA	AS02S 076131	FAVORABLE	4 de julio de 2025

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? NA

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
No se relacionan exigencias ni recomendaciones de la autoridad sanitaria	No aplica

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? **SI**

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. **SI**

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: Informaron al Supervisor del Convenio sobre la visita el dia 08/07/2025 y 24/07/2025, mediante correo electronico.

4 (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.? 25 de de junio de 2025 **SI**

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
Se realizaron las autoevaluaciones del cumplimento de los requisitos establecidos por la autoridad sanitaria para Establecimienos educativos y preparación de alimentos el 25/06/2025.	No se identificaron incumplimientos.

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

5 (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? 6 de junio de 2025 20 de noviembre de 2025: Lavado y desinfección de lavamanos mediante la socializacion de una infografia alusiva al tema	SI
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI
E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	28 de agosto de 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	19 de noviembre de 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	4 de noviembre de 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	4 de noviembre de 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	19 de noviembre de 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	04 de abril de 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	4 de noviembre 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 x 500 litros cada uno

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

28 de agosto de 2025

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

Corporación Investigativa del Medio Ambiente. C.S. Favorable del 12 de mayo de 2025

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

6 (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		
23/07/2025	Maribel Rincon Herrera María Teresa Puentes Manrique Olga Lucia Quina Pérez	Katherine J Herrera Rodriguez Maria A Perea Mosquera Genny A Parra Sierra	Darlin Mosquera Vaca	3 horas	Introducción a las BPM Normas higienicas del manipulador
21/09/2025	Maribel Rincon Herrera María Teresa Puentes Manrique Olga Lucia Quina Pérez	Katherine J Herrera Rodriguez Maria A Perea Mosquera Genny A Parra Sierra	Darlin Mosquera Vaca	3 horas	Microorganismos, ETAS y Contaminación.
Proxima capacitacion esta programada para el 21/11/2025				2 horas	Plan de saneamiento

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
Maribel Rincon Herrera	14 de enero de 2025	NA	NA
Olga Lucia Quina Perez	15 de enero de 2025	NA	NA
Maria Teresa Puentes Manrique	17 de febrero de 2025	NA	NA

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? Se realizò el 25 de julio 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

7 (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? 6 de junio de 2025. 18 de noviembre de 2025: Que es y como evitar la contaminación cruzada mediante la socializacion de un folleto alusivo al tema	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 de los procesos del servicio de alimentos?	NO

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	NO
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?	NO
P.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	NO
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. 9		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Albondigas en salsa	Carne Molida	5000	4546
Ensalada roja: remolacha, zanahoria,tomate y cilantro	Remolacha	4075	4500
Jugo de Tomate de Árbol	Tomate de Árbol	3665	3750
Yogurt	Yogurt	8190	9750
Torta de banano	Torta de banano	2300	3800

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? 14 de junio de 2025. 25 de julio de 2025.	SI
	c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida?_ Reporte del mes de octubre enviado el 03 de noviembre de 2025	SI

		SAT
8 (C11).	¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?	
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)	SI
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
9 (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?	
		SAT
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?	SI
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	SI
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	SI
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
10 (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?	
		SAT
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?	SI
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. 9	**Grupo de edad:3 a 5 años**		**Población: 48**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Tornillos Guisados	61	55 - 68	65	68	70	65	70		C	C	C	80
Albondigas en salsa	47	47	50	48	52	50	55		C	C	C	85
Papa guisada	54	49 - 60	55	60	64	55	62		C	C	C	82
Ensalada roja: remolacha, zanahoria,tomate y cilantro	75	67,5-82,5	75	80	75	76	82		C	C	C	5,8
Jugo de Tomate de Árbol	150	135 - 165	155	150	152	160	170		C	C	C	5,5

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.

11 (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
1. Paso 1: Se realizaron las socializaciones 2. Paso 2: Existe 1 profesional de atención sin cualificación 3. Paso 3: Estan pendientes 2 temas por socializar a los padres de familia 4. Paso 4: Ok 5. Paso 5: OK 6. Paso 6: OK 7. Paso 7: Ok 8. Paso 8: OK 9. Paso 9: OK	1. Paso 1: Se realizaron las socializaciones 2. Paso 2: Del 10 al 27 de octubre se cualificaron 2 de las tres profesionales que faltaban por cualificar 3. Paso 3: El 19 de noviembre se realizó socializacion a familas sobre lla importancia del suministro de la leche materna mediante una pieza comunicativa enviada a la familas via Whatsaap. 4. Paso 4: Ok 5. Paso 5: OK 6. Paso 6: OK 7. Paso 7: Ok 8. Paso 8: OK 9. Paso 9: Se conformó el grupo de apoyo el 2 de septiembre de 2025

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	20/11/2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	20/11/2025
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	07de noviembre de 2025 Taller de promocion de la lactancia materna y alimentacion infantil saludablecon las familias y talento humano

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) **SAT**

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	0	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Profesional de atención a la primera infancia	9	9	9	8	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	2	2	2	2	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos:	3	3	3	2	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

1.1 ¿Garantiza la contratación del remplazo de las y los colaboradores que por fuerza mayor o caso fortuito durante dos (2) días hábiles de operación consecutivos no presten sus servicios en el Jardín Infantil, o de manera inmediata cuando se presente renuncia voluntaria. **SAT**

SI [X] NO [ ] **SAT**

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

5 (C7) R Subsanó las observaciones a mejorar de septiembre y octubre dado que realizó mantenimiento a las medias cañas en en el area de cocina y lavado de menaje que presentaban deterioro y desprendimiento de pintura. Realizaron mantenimiento en el area de preparacion bajo el lavaplatos y en area de lavado de ollas al emboquillado al rededor de la rejilla del sifon que presentaba deterioro, de igual manera realizaron mantenimiento en el area de lavado de menaje al emboquillado del meson donse se encuentra el lavaplatos.
De otra parte realizaron mantenimiento a la fuga de agua bajo los lavaplatos.
Falta realizar mantenimiento a la corrosion en las divisiones metalicas de los baños de los niños del segundo piso.

7 (C9). Subsanó la observacion del mes de octubre de 2025, dado que se observó la torta de banano la cual cumple con la normatividad de rotulado, toda vez que, el rotulo del proveedor cuenta con el listado de ingredientes, contenido neto y forma de conservación del alimento. Se recomienda hacer seguimiento a todos los alimentos de panaderia de tal forma que cumplan cumplan con la normatividad de rotulado según la Resolución 5109 de 2005.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

El mantenimiento a la corrosion en las divisiones metalicas de los baños de los niños del segundo piso, el fin de semana del 22 de noviembre de 2025.
Se realizaría seguimiento al diligenciamiento de los formatos control de alimentos y al adecuado recibo, prealistamiento y almacenamiento de las frutas y verduras para garantizar su conservación.
Se realizará fortalecimiento al personal manipulador el 25 de noviembre de 2025, frente al diligenciamiento de los formatos control y a las Buenas Practicas de Manufactura de los alimentos.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Seguimiento a la cobertura y a la asistencia (matriculados y asistencia) y 9.1.3.6 compromisos componente talento humano: El talento humano asistente fue acorde con la estructura de costos y los niños matriculados.
El talento humano que se contempla según los 104 matriculados al día de hoy es de 1 profesional responsable del servicio, 9 profesionales de atención a la primera infancia, 2 auxiliar en atención a la primera Infancia, 1 auxiliar administrativa, 3 auxiliares de servicios generales y 3 manipuladoras de alimentos.

5 (C7) R Subsanó las observaciones a mejorar de septiembre y octubre dado que realizó mantenimiento a las medias cañas en en el area de cocina y lavado de menaje que presentaban deterioro y desprendimiento de pintura. Realizaron mantenimiento en el area de preparacion bajo el lavaplatos y en area de lavado de ollas al emboquillado al rededor de la rejilla del sifon que presentaba deterioro, de igual manera realizaron mantenimiento en el area de lavado de menaje al emboquillado del meson donse se encuentra el lavaplatos. De otra parte realizaron mantenimiento a la fuga de agua bajo los lavaplatos.
Falta realizar mantenimiento a la corrosion en las divisiones metalicas de los baños de los niños del segundo piso.

7 (C9). Subsanó la observacion del mes de octubre de 2025, dado que se observó la torta de banano la cual cumple con la normatividad de rotulado, toda vez que, el rotulo del proveedor cuenta con el listado de ingredientes, contenido neto y forma de conservación del alimento. Se recomienda hacer seguimiento a todos los alimentos de panaderia de tal forma que cumplan con la normatividad de rotulado según la Resolución 5109 de 2005.

Presentó observaciones a mejorar dado que:
7 (C9).O La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas no coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos
P. No existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena.
Se observaron alimentos sobremadurados (sandia, papaya y guanabana) sin el adecuado proceso de prealistamiento y refrigeracion que garanticen su conservacion.Se recomienda realizar fortalecimiento al personal encargado del diligenciamiento, recepcion y manipulacion de alimentos frente a las Buenas Practicas de Manufactura y al oportuno diligenciamiento de los formatos control de alimentos.

9 (C12) cuentan con modificación alimentaria desde el 7 de octubre de 2025para la participante Hanna Sofia Martínez García del nivel de prejardín con diagnóstico de sobrepeso en el cual recomiendan evitar el consumo de coladas, dulces, azúcar, miel panela pan, queso doble crema, yogurt, sopas jugos, naturales, consumir una harina por tiempo de comida. sustituir las bebidas por fruta entera, reemplazar el yogurt entero por yogurt light, reemplazar el queso doble crema por huevo o queso campesino, pan integral o galletas integrales, suministrar solo una harina por tiempo de comida, evitar los tubérculos con el arroz, pastas, aumentar el gramaje de las verduras en reemplazo del farináceo.

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 asitencia al comité ampliado: 1 folio
Soporte de cita medica: 2 folios

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Laura Nathaly Vélez Ramírez	NOMBRE: Marleny Suárez Medina
N° DE IDENTIFICACIÓN: 1024575899	N° DE IDENTIFICACIÓN : 51909885
CARGO:Auxiliar administrativo	CARGO: Apoyo a la supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 3:15 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**
8433-2025	20	11	2025	SALAMANDRA

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del jardin infantil	MOTIVO: La responsable se encontraba asistiendo al Comité ampliado en la Subdirección Local de Ciudad Bolivar SOPORTE: Listado de asistencia TIEMPO: NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: No conto con reemplazo FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL:No aplica FECHA DE INGRESO: No aplica ARL: No aplica MOTIVO DE DESCUENTO:No aplica FECHA DE DESCUENTO: No aplica
Mayurly Parra Sierra	Profesional en atención a Primera Infancia	MOTIVO: La profesional se encontraba asistiendo al Comité ampliado en la Subdirección Local de Ciudad Bolivar SOPORTE: Listado de asistencia al comite TIEMPO: NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: No conto con reemplazo FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL:No aplica FECHA DE INGRESO: No aplica ARL: No aplica MOTIVO DE DESCUENTO:No aplica FECHA DE DESCUENTO: No aplica
María Teresa Puente Manrique	Personal manipulador de alimentos	MOTIVO: La manipuladora de alimentos se encontraba asistiendo a acompañar a la madre a una cita medica en el hospital militar SOPORTE: Asignacion de la cita medica e informe de evolucion medica. TIEMPO: NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: No conto con reemplazo FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL:No aplica FECHA DE INGRESO: No aplica ARL: No aplica MOTIVO DE DESCUENTO:No aplica FECHA DE DESCUENTO: No aplica

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Laura Nathaly Vélez Ramírez	NOMBRE: Marleny Suárez Medina
No. IDENTIFICACIÓN:1024575899	No. IDENTIFICACIÓN: 51909885
CARGO:Auxiliar administrativo	CARGO: Apoyo a la Supervisión

Fecha: 14/11/2025
Hora: 01:06:42 p. m.
Usuario que asigna:
Usuario que imprime: Usuario: 8861146

HOSPITAL MILITAR CENTRAL
830040256-0
TRANSVERSAL 3a No. 49-00 BOGOTA D.C.

CITA MEDICA

Consecutivo:	**6734357**	**Fecha :**	**20/11/2025 02:30 p. m., jueves**
Especialidad :	PSIQUIATRIA	**Medico :**	**ROJAS ORTIZ YINETH CATHERINE**
Centro Atencion :	HOSPITAL MILITAR CENTRAL	**Consultorio:**	**Recibo 5 CONS-511**
Proceso:	CONSULTA DE PRIMERA VEZ POR ESPECIALISTA EN PSIQUIATRÍA	**Tipo Cita :**	Normal
Estilo Cita :	Control	**Asignacion :**	Telefonica
Estado Cita :	Asignada	**No. Autorización:**	AUT-2025-11-4088511

Observaciones : AUT-2025-11-4088511***890384 **CONSULTA DE CONTROL O DESEGUIMIENTO POR ESPECIALISTA ENPSIQUIATRÍAFECHA DE VENCIMIENTO: 06/11/2026ESTADO Activo**EPS/IPS DESTINO: HOSPITAL MILITAR CENTRAL**Cita de control en un mes (NOVIEMBRE)se optimiza

---

Paciente : LILIA MANRIQUE SANCHEZ **Documento :** 52045162
Telefono : 3227797726 **Fuerza:** EJERCITO NACIONAL

Indicaciones: RECUERDE LLEGAR 20 MINUTOS ANTES DE SU CITA MÉDICA Y/O PROCEDIMIENTOSSi no puedes asistir, por favor cancela o reprograma tu cita con anticipación utilizando alguno de los siguientes medios:

Presencial: Realiza la cancelación al menos 24 horas antes de la cita.

Teléfono: Llama al (601) 359 8888, opción 1 - 1 - 2, con un mínimo de 24 horas hábiles de antelación a la hora programada.

Portal web: Ingresa al Portal del Paciente y realiza la cancelación directamente desde allí.

Tu colaboración nos permite brindar una mejor atención a todos nuestros pacientes.

¡Soy HOMIL, camino a la acreditación!

RECUERDE TRAER EN FORMATO DIGITAL SU ORDEN MEDICA Y AUTORIZACION PARA EL DIA DE LA CITA

Señor Usuario: Al utilizar nuestros servicios de salud usted nos autoriza a usar sus datos personales de acuerdo con la política de protección de datos personales emitida por la entidad, que garantiza que la información contenida es confidencial sin modificaciones sobre la recopilación de datos a través de nuestros sistemas de información. La reserva legal que tiene la información de la historia clínica se encuentra de acuerdo a la normatividad vigente establecida en la ley 23 de 1981, resolución 1995 de 1999 y demás que las complementen. En tal sentido el usuario es responsable de la custodia, manejo y uso de la misma, acogiéndose a la política de seguridad de datos del Hospital Militar Central.

INFORME DE EVOLUCIÓN MENSUAL

Bogotá, 20 de noviembre de 2025

Nombre: Lilia Manrique Sánchez
C.C.: 52.045.162
Edad: 63 años
Fecha de ingreso: 2 de marzo de 2025
Diagnóstico: Esquizofrenia paranoide

Evolución mensual:

Durante este mes, la señora Lilia Manrique Sánchez se ha mantenido estable, tranquila y adaptada al entorno institucional. Ha participado de manera colaboradora en las actividades grupales y mantiene una adecuada relación con los demás usuarios y con el equipo profesional.

Realiza su aseo personal y alimentación con supervisión, conserva un patrón de sueño regular y se muestra receptiva a las rutinas diarias. Su estado emocional ha permanecido equilibrado, sin presentar episodios de ansiedad ni desestabilización.

Es importante resaltar que durante este periodo **no ha sido llevada a su domicilio**, lo cual ha favorecido de manera significativa su estabilidad emocional. En ocasiones anteriores, los desplazamientos al hogar familiar habían generado ansiedad y dificultades a su regreso. El mantener únicamente visitas dentro de la institución y salidas breves y acompañadas ha contribuido positivamente a su evolución.

Observaciones:

Se recomienda continuar con el esquema actual de visitas y salidas controladas, evitando traslados prolongados al domicilio. Asimismo, se sugiere fortalecer el acompañamiento emocional y continuar estimulando sus avances en autonomía e integración social.

Atentamente,
Mabir Lopez
Gerontologa Directora

Mabir López Fernández
Directora – Gerontóloga

	PROCESO GESTION DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Version: 2 Fecha: Memo I2024018993 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Comité ampliado 2. Lugar o Localidad o Sede: Subdirección local 3. Fecha y hora: 20 - Noviembre 2025

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Claudia Fernanda	CC	52977069	[illegible]	Referente	Planta	[illegible]	3161223170	
2	Viviana Nieto	CC	53004872	Manitas, [illegible]	Maestra	contrato	[illegible]	3182913644	
3	Francia Rosada T	CC	52858765	[illegible]	Referente	Contratista	[illegible]	3017538[illegible]	
4	Yeni P. Morales M.	CC	52.327198	Salamandra	Responsable	contratista	salamandra@[illegible]	3105798108	
5	Maguita para Seroy	CC	1024462781	Salamandra	Operativo	contratista	[illegible]	300[illegible]	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectaran mediante este registro. Entiendo que para conocer o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de manera presencial debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: SALAMANDRA **CONTRATO:** 8433 – 2025 **FECHA:** 20/11/2025

Responsable del jardín infantil	Dinamizador pedagógico al jardín infantil	Profesional en atención a primera infancia	Auxiliar en atención a primera infancia	Auxiliar administrativo	Auxiliar de Servicios Generales	Personal manipulador de alimentos	Total
1	0	9	2	1	3	3	19

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Yeni Patricia Morales Martínez	52327148	Responsable del jardín infantil	Licenciada en Educación Inicial	3105778108	AUSENTE
2	Leidy Paola Duque Umbarila	103242612	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Preescolar	3102117018	
3	Diana Sirley Sierra Chisco	1018405316	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3178403529	
4	Diana Elizabeth Morales Martínez	53014171	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Preescolar	3134035114	
5	Darlín Sayda Mosquera Vaca	52906574	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3133433816	
6	Leydi Johana Hernández Jerez	1033710990	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3114042247	
7	Carmen Alexandra Velandia López	52929243	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Preescolar	3212478843	
8	Lizeth Paola Vivas Quiñones	1023894460	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Preescolar	3138512829	
9	Ingrid Marceña Maldonado Murillo	1033742942	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3102698596	
10	Mayurly Parra Sierra	1024462281	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3004754278	AUSENTE
11	Jeimy Alexandra Muñoz Duque	1031122663	Auxiliar en atención a Primera Infancia	Técnica en atención a Primera Infancia	3057824261	
12	Claudia Viviana Félix Jiménez	53010314	Auxiliar en atención a Primera Infancia	Licenciada en educación infantil.	3002587174	
13	Laura Nathaly Vélez Ramírez	1024575899	Auxiliar administrativo	Administradora de empresas	3212852537	
14	Katherine Herrera Rodríguez	1033804385	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller	3208215190	
15	María Aleyda Perea Mosquera	42031758	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller	3114471751	
16	Genny Alexandra Parra Sierra	53088245	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller	3115005404	
17	Maribel Rincón Herrera	1013653703	Personal manipulador de alimentos	Bachiller	3002909451	
18	Olga Lucía Quina Pérez	55114314	Personal manipulador de alimentos	Bachiller	3138583828	
19	María Teresa Puente Manrique	1032368500	Personal manipulador de alimentos	Bachiller	3006833025	AUSENTE.
20						
21						
22						
23						
24						