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
9167 - 2025	18 7 2025	24 7 2025	5 12 2025	1

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
8 8 2025	9:15 a. m.	AGOSTO 2025	LA CASITA DE SAN MIGUEL

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 128 B BIS A # 91 - 93	SUBA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
EL RINCON	3133818669 - 3104812146	CASITADESANMIGUEL@COLOMBIAUTIL.ORG

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL			CAMINADORES			PÁRVULOS			PRE JARDÍN			JARDÍN		
NA	NA	NA	NA	NA	NA	74	51	33	82	74	49	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?	**DEF**
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?	**SAT**
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?	**AM**
A.	¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?	AM
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?	AM
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?	AM

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?	AM
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)**
22/08/2025	PROMOCION Y MANEJO DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS AGUDAS (IRA)

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?	NA

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	SB06N012306	FAVORABLE	22 DE OCTUBRE DE 2024
EPA	AS02N169910	FAVORABLE	04 DE FEBRERO 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? SI

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
En el acta sanitaria para establecimientos de preparación de alimentos con fecha del 18/04/2025 se encontró lo siguiente: 1.2 Desprendimiento de pintura en la pared cerca a ventana en área de almacenamiento 1.3 Malla rota en ventana de área de almacenamiento 2.1 Olleta con manija desprendida y olla con acumulación de carbonización en su superficie 3.4 Planes de capacitación continua sin cronograma y evaluación de los temas vistos 5.3 Pedal de recipiente de residuos sólidos averiado	Se realizaron las siguientes acciones para dar cumplimiento a lo descrito en el acta de acta sanitaria para establecimientos de preparación de alimentos: 1.2 Se le realizó mantenimiento a la pintura de la pared cerca a ventana en área de almacenamiento 1.3 Se reemplazó la malla rota en ventana de área de almacenamiento 2.1 Se reemplazaron la olleta y olla 3.4 Se realizó el cronograma y evaluación de los temas correpondiente al plan de capacitación continua 5.3 Se reemplazó el recipiente de residuos sólidos

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 se recibió visita de sanitaria durante la ejecución del convenio, por tanto, no aplicó informar al supervisor

EPA: No se recibió visita de sanitaria durante la ejecución del convenio, por tanto, no aplicó informar al supervisor

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.?

SAT

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

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 08/08/2025.	No aplica toda vez que no se identificaron incumplimientos de los requisitos normativos

¿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?	SI
	Programado para el 15 de agosto de 2025. Se define que la frecuencia será trimestral y cuando se requiera.	
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?	AM

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	No presentó soporte diligenciado
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	No presentó soporte diligenciado
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	No presentó soporte diligenciado
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	No presentó soporte diligenciado
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	No presentó soporte diligenciado
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	No presentó soporte diligenciado
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	No presentó soporte diligenciado

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?	AM
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:

3 TANQUES AÉREOS - POR 1000 LITROS CADA UNO

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

29 DE JULIO DE 2025

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

FUMPLAG. NIT 79109337-4. ACTA C.S: FAVORABLE DEL 05 DE NOVIEMBRE DE 2024. ACTA N° SQ07C004996

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?	AM
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?	AM

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?

AM

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		
Programado 09/08/2025	Maria Camila Alfonso Moreno Wendy Johana Paba Fontalvo Olga Lucia Vega	Francy Castro Gordillo Nohora Lucia Sierra Rubenis Arredondo	No aplica	4 horas	Plan de saneamiento POES lavado y desinfeccion. Res. 2184/2019 prog. de limpieza y desinfeccion. contaminación y tipos de contaminación. conservacion de alimentos.
Programado 05/09/2025	Maria Camila Alfonso Moreno Wendy Johana Paba Fontalvo Olga Lucia Vega	Francy Castro Gordillo Nohora Lucia Sierra Rubenis Arredondo	No aplica	3 horas	ETAs- Enfermedades trasmitidas por alimentos. BPM en la industria de los alimentos
Programado 10/10/2025	Maria Camila Alfonso Moreno Wendy Johana Paba Fontalvo Olga Lucia Vega	Francy Castro Gordillo Nohora Lucia Sierra Rubenis Arredondo	No aplica	1 hora	Conceptos basicos en la manipulacion de alimentos.
Programado 14/11/2025	Maria Camila Alfonso Moreno Wendy Johana Paba Fontalvo Olga Lucia Vega	Francy Castro Gordillo Nohora Lucia Sierra Rubenis Arredondo	No aplica	1 horas	Claves de la inocuidad alimentaria

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
Maria Camila Alfonso Moreno	23/07/2025	NA	NA
Olga Lucia Vega	23/07/2025	NA	NA
Wendy Johana Paba Fontalvo	23/07/2025	NA	NA

C.	¿El uniforme del personal manipulador de alimentos cumple los requisitos establecidos en en Anexo Técnico?	AM

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.	NO
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.	NO
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	NO
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?	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?

		DEF
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? Programado para el 15 de agosto de 2025. Se define que la frecuencia será trimestral y cuando se requiera.	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?	NO
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?	AM

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	NO
Formato Control de entrada y salida de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	NO
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	NO
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones	NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803	NO

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. 15		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
SANDWICH DE QUESO	PAN TAJADO	2620 g	11250 g
SANDWICH DE QUESO	QUESO	1640 g	2460 g
JUGO DE MANGO	MANGO	6720 g	10000 g

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? No han habido convocatorias desde el inicio de este convenio	NA
	b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del 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? Se solicitará a la nutricionista local.	SI
	c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida?	NA

8 (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?	AM
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?	**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
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. 15	**Grupo de edad:** 3 - 5 años		**Población:** 49						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
CARNE DE CERDO EN TROZOS PEQUEÑOS EN SALSA BBQ	39 g	39 - 43 g	56	42	55	43	40		C	C	C	74 °C
ARROZ CON FIDEOS	51 g	46 - 56 g	79	46	65	65	70		C	C	C	79 °C
VERDURAS SALTEADAS CON AJONJOLÍ (CALABAZA, ZANAHORIA, PIMENTON, CEBOLLA)	75 g	67 - 83 g	75	75	75	81	83		C	C	C	89 °C
TAJADA DE PLATANO MADURO FRITA	35 g	31 - 39 g	60	38	36	41	47		C	C	C	66 °C
SOPA DE AVENA	120 mL	108 - 132 mL	166	200	162	174	170		C	C	C	93 °C
PATILLA EN TROZOS	80 g	72 - 88 g	113	91	100	85	73		C	C	C	04 °C

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?

NA

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

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS — NA

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

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
NO APLICA	NO APLICA

D.	¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).	NA
E.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NA
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)	NA
G.	¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?	NA
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?	NA
I.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	NA

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	NA

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	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	10	8	7	7	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	2	2	2	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

SI [X] NO [ ]

2 ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados? **SAT**

3 ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico? **SAT**

4 ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil? **SAT**

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Ninguna

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

se inicio seguiminto a la elaboracion de estos formatos y y diligenciamiento para dar cumpliento a las observaciones a mejorara, en cuanto al requerimiento se hablo con el proveedor sobre la situacion presentada , en la entrega de alimentos la cual estaba a cargo de el , y respondio que ese dia se le persento un problema con el vehiculo y que busco el apoyo con el señor de ese fruver. para realizar la entrega.
el personal de manipulacion ya cuenta con la respectiva dotacion(zapatos, Delantes y gorros adecuados)

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

a) Se realiza plan de acción inmediata toda vez que se requiere que se de solución de manera inmediata a las siguientes observaciones a mejorar:
1(C1) A. Se deja observación a mejorar toda vez que no presentó el soporte actualizado de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud
1(C1) B. Se deja observación a mejorar toda vez que no presentó el soporte actualizado de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica.
1(C1) C. Se deja observación a mejorar toda vez que no presentó el soporte actualizado de la verificación de las vacunas de todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil según el esquema del PAI correspondiente a su edad
1(C1) D. Se deja observación a mejorar debido a que en la medida que no ha realzado seguimiento a afiliación a salud, vacunas y citas de valoración integral, no ha podido establecer por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña.
5 (C7) E. Se deja observación a mejorar toda vez que la responsable del servicio no diligenció adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento. La Responsable del servicio indica que cuenta con la información anotada en un cuaderno, sin embargo, no se han diligenciado los formatos. Se recomienda hacer el diligenciamiento de la información.
7 (C9) N. Se deja observación a mejorar toda vez que no se ha hecho un adecuado y oportuno diligenciamiento de los formatos control de los procesos del servicio de alimentos.
b) Adicionalmente se dejan observaciones a mejorar para seguimiento en las próximas visitas de Bienestar integral:
5 (C7) Se deja observación a mejorar toda vez que se observó 2 sanitarios fuera de funcionamiento en el piso 1, además, se observa desprendimiento de pintura en un salón del piso 2 y hace falta la instalación de la reja en el segundo piso. Se recomienda hacer mantenimiento a sanitarios afectados y a las paredes del salón, además, ajustar la reja donde corresponde.
5 (C7) R. Se deja observación de mejorar toda vez que la unión entre la campana y el techo tiene la silicona desgastada. Además, se encontró que el emboquillado d lavamanos del baño del primer piso estaba desgastado. Se recomienda agregar un sellante en esta unión del tipo silicona en los bordes de la campana y hacer mantenimiento al emboquillado del lavamanos.
6 (C8) C. Se deja observación a mejorar toda vez que el uniforme del personal manipulador de alimentos no cumplió con los requisitos establecidos en en Anexo Técnico,se encontraron delantales de colores, calzado no adecuado, gorros de tela. Se recomienda adquirir dotación 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, adquirir botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón y se recomienda hacer porte de gorro o malla desechable.
8 (C11) B. Se genera observación a mejorar toda vez que se encontró bordes oxidados del congelador, una pieza caída en la parte de abajo de la nevera, patas de la mesa de la cocina y ventana oxidada, el piso de la cocina se encuentra manchado de oxido y la luminaria no funciona en la cocina. Se recomienda hacer mantenimiento a los equipos, mesa y reja de la cocina, removiendo las partes oxidadas.
5 (C7) Q. Se deja observación a mejorar toda vez que se encontraron 2 filtraciones de agua una en la zona del comedor y otra en el pasillo de la cocina. Se recomienda hacer mantenimiento corrigiendo la filtración de agua.
5 (C7) J. Se deja observación a mejorar toda vez que los aspersores y dispensadores de reenvase no se encontraron rotulados con la indicación de uso, contenido y fecha. Se recomienda rotular todos los implementos de manera inmediata.
1. COMPROMISOS EQUIPO HUMANO. Se deja observación a mejorar toda vez que de acuerdo a los participantes matriculados se debe contar con 8 profesionales de atención a la primera infancia, sin embargo, se evidencia que sólo cuenta con 7 profesionales de atención a la primera infancia. Se recomienda hacer la contratación del personal faltante. Nota: Se hace descuento por no contar con el personal completo de 2 días, la última actualización de matriculados fue el 5 de agosto de 2025, se descuentan el 06 de agosto y el 8 de agosto del 2025.
c) 7 (C9) C. Se generó requerimiento ver en la sección de "Esta visita generó requerimiento"
d) El asociado informa que realizará la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación el día 15 de agosto de 2025.

Esta visita generó requerimiento: SI X NO __

7 (C9) C. Se genera requerimiento debido a que se evidenció un incumplimiento en el proceso de entrega y recepción de alimentos, relacionado con condiciones de transporte, empaque, horarios y proveedor no autorizado.
HECHOS: Durante el proceso de servido y distribución de alimentos, ingresó personal con productos fruver a la bodega de alimentos. Estas personas no portaban elementos de protección personal. Al revisar el vehículo de entrega, se observó que los alimentos eran transportados en carritos de supermercado. Algunos productos no contaban con empaque primario y estaban expuestos (día lluvioso). La entrega se realizó fuera del horario reportado por el jardín infantil (jueves a las 10:00 a.m.), coincidiendo con el momento del servido de alimentos. Se verificó además que el proveedor que efectuó la entrega no corresponde con el proveedor registrado.
EVIDENCIAS: Fotografías del personal y medio de transporte, Imagen de los alimentos entregados, Factura y Listado de proveedores del jardín infantil.

Anexos: documentos y número de folios

1. Planilla de asistencia: 1 folio
2. Formato de novedades de equipo humano: 1 folio
3. Formato de acción de mejora inmediata: 1 folio
4. Evidencias requerimiento: 3 folios

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: YUDID COLOMBIA ROMERO LEMUS	NOMBRE: OLASKY JOSÉ GAMARRA CASTILLO
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52209718	N° DE IDENTIFICACIÓN : 1001822504
CARGO: RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:50 PM

Versión: junio 2025

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: La Casita de San Miguel CONTRATO: 9167-2025 FECHA: 08-08-2025

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
1	0	8	2	1	3	3

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Yudid Colombia Romero L	52209718	Responsable	Especialización	3133818669	
2	Luz marcela Romero	52456603	Profesional de atención a la P.I	Licenciada en P	3152157430	
3	Lizeth Paola cortes	7019153256	Profesoural de P.	Licenciada en P.	3132854478	
4	Milis Alejandra paez Jaimes	1003368907	Pro. primera infancia	Licenciada	3024521235	
5	Leidy Cespedes G.	1104560998.	Profesional	Licenciada en P	3186679217	
6	Laura Michelle Castano Castillo	1019150926	Profesional E.I	Licenciada E.I	3193476937	
7	Julieth Allan M	33368201	Pro. Primera infancia	Licenciada E.I	3505490939	
8	Karol Andrea Sarmiento	1096232182	Auxiliar Atención en primera infancia	Normalista	3022112089	
9	Paula Camila Perdomo Susa	1018469475	Aux de atención a primera infancia	Tecnico	3194572357	Camila Perdomo
10	Francy Z. Castro Cordillo	52729.197	Aux. Servicios Generales	Bachillerato	3209219598	
11	Nohora Lucia Sierra	39753708.	Servicios Generales.	Bachiller.	3103143185	
12	Rubenis Arredondo	1.178840363	Aux Servicios Generales	bachiller	3044598048	
13	Jessica Neira C.	1030536803	Docente	Profesional	3115740048	Jessica Neira
14	Maria Camila Alfonso M	1.010.052.775	Personal Manipulador de alimentos.	Bachiller.	3112252114.	Maria C.
15	Wendy Johana Palma F.	1060866521	Personal M. de Alimentos	Bachiller	3104042875	Wendy Palma
16	Olga Lucia Vega	52800311	Personal M Alimen	Bachiller	3133116581	
17	Martha Rivera Q	1055333095	Aux. Administrativa	Bachiller	3204200255	
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

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**
9167 - 2025	8	8	2025	LA CASITA DE SAN MIGUEL

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
SIN PERSONAL	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: No cuenta con el personal de acuerdo con número de participantes matriculados SOPORTE: No aplica TIEMPO: 2 días	NOMBRE DEL REEMPLAZO: FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: FECHA DE INGRESO: ARL: MOTIVO DE DESCUENTO: No cuenta con el personal de acuerdo con número de participantes matriculados DÍAS A DESCONTAR: 2 días FECHA DE DESCUENTO: 06/08/2025, 08/08/2025

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: YUDID COLOMBIA ROMERO LEMUS	NOMBRE: OLASKY JOSÉ GAMARRA CASTILLO
No. IDENTIFICACIÓN: 52209718	No. IDENTIFICACIÓN: 1001822504
CARGO: RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL** **SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS** **FORMATO ACCIÓN DE MEJORA INMEDIATA**	Código: Versión: Fecha: Página: 1 de 1

CONVENIO: 9167 - 2025	**ZONA: 3**	**OPCIÓN: 1**	
FECHA DE LA VISITA: 08/08/2025			
ASOCIADO: FUNDACIÓN COLOMBIA UTIL	**JARDÍN INFANTIL:**	**CASITA DE SAN MIGUEL**	
RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:			

NUMERO DE OBLIGACIÓN	COMPONENTE	OBLIGACIÓN A MEJORAR	OBSERVACIÓN DETECTADA	ACTIVIDADES A IMPLEMENTAR POR EL ASOCIADO PARA SUBSANAR LA OBLIGACIÓN	FECHA PARA LA IMPLEMENTACIÓN	FECHA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO
1	BIENESTAR INTEGRAL	Generar 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.	No presentó el soporte actualizado de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud, verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica, y de la verificación de las vacunas de todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil según el esquema del PAI correspondiente a su edad. Adicionalmente, no han podido establecer por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador de la niña o niño de acuerdo a las verificaciones	Actualizar las verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud, verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica, y la verificación de las vacunas de todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil según el esquema del PAI correspondiente a su edad. Adicionalmente, establecer por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador de la niña o niño de acuerdo a las verificaciones	Inmediata	Próxima visita de verificación de Bienestar Integral
7	BIENESTAR INTEGRAL	Documentar e implementar 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.	No diligenció adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento.	Diligenciar los formatos de control del plan de saneamiento de acuerdo con la información que se ha recopilado día a día	Inmediata	Próxima visita de verificación de Bienestar Integral
9	BIENESTAR INTEGRAL	Documentar e implementar 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.	No se realizó un adecuado y oportuno diligenciamiento de los formatos control de los procesos del servicio de alimentos.	Diligenciar los formatos control de los procesos del servicio de alimentos de acuerdo con la información que se ha recopilado día a día	Inmediata	Próxima visita de verificación de Bienestar Integral

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA: Olasky G.
NOMBRE: Yudid Colombia Romero Lemus	NOMBRE: Olasky José Gamarra Castillo
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52209718	N° DE IDENTIFICACIÓN: 1001822504
CARGO: Responsable del Jardín Infantil	CARGO: Apoyo a la supervisión

Introduce el texto aquí

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

Personal externo y medio de transporte:



Alimentos entregados:



LA GRAN BODEGA BOYACENSE

¡De La Tierrita a la Casita!
NIT 1101685658-2 REGIMEN SIMPLE
CARRERA 91 # 128D -22 SUBA RINCON
DOMICILIOS 3208750379 - 3163572221
TEL 7077180

FACTURA POS

08/08/2025 11:34:03 #00092193 Caja:0201
Cajero: 0000007 MARIA JOSE

CANT	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
21,090	MELON	5.000	105.450
14,400	PAPAYA	5.700	82.080
10,385	PERA NAL*KG	3.980	41.332
10,895	MANGOAZU*KG	8.800	95.876
13,650	MANDARINA	2.780	37.947
10,470	PIÑA GOLDEN*K	5.800	60.726
03,090	MORA*KG	6.600	20.394
09,195	LULO	7.100	65.285
18,770	CURUBA	7.000	131.390
11	UVA ISABE*UN	1.900	20.900
18,420	BANANO*KG	5.000	92.100
13,040	FRESA*KG	15.800	206.032
04,400	AGUACATE PAPE	11.800	51.920
35	MAZORC DES*UN	1.900	66.500
06,505	ARVEJA DESGRA	15.000	97.575
01,430	HABICHUELA	7.200	10.296
11,710	TOMATE CHONTO	7.400	86.654
00,930	LIMON	7.100	6.603
05	CILANTRO*UN	2.200	11.000
01	PEREJI CRE*UN	2.300	2.300
09,450	PEPINO DE GUI	6.600	62.370
05,040	ZANAHORIA	7.400	37.296
06,625	PAPACRIOLLA	5.500	36.438
09,080	PLATANO MADUR	6.400	58.112
03,215	CEBOLLA LARG	8.500	27.328
01	AROMATICAS*UN	1.700	1.700
00,520	AJO NAL*KG	19.800	10.296
03,020	CEBOLL CABE	3.980	12.020
01,070	PAPA SAB*KG	7.600	8.132
09,265	PAPA PASTUSA	1.300	12.045
00,860	PLATANVERD*KG	6.400	5.504
00,685	PIMENTON*KG	6.800	4.658
08,365	ARRACACHA	4.800	40.152
06,110	TOMATE CHONTO	7.400	45.214

SUBTOTAL 1.653.623
AHORRO -23

TOTAL $ 1.653.600

EFECTIVO 1.653.600

CAMBIO 0

Son:
UN MILLON SEISCIENTOS CINCUENTA
Y TRES MIL SEISCIENTOS PESOS

¡GRACIAS POR SU COMPRA VUELVA PRONTO!
Impreso por CheckOUT POS www.d-ags.com

ANEXO : CONCEPTOS SANITARIOS PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

MATRIZ DE CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

N	PROVEEDOR DE ALIMENTOS	NIT DEL PROVEEDOR	CONCEPTO SANITARIO	N°DE ACTA SANITARIA	FECHA DE EMISIÓN DEL CS	ALIMENTOS QUE PROVEE	PLACA	ALIMENTO QUE TRANSPORTA	CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE EMISIÓN CS	FRECUENCIA ENTREGA DE ALIMENTOS	OBSERVACIONES
1	EVEREST RM8 S.A.S	901405570-4	FAVORABLE	AS02C053442	15 DE JULI ODE 2024	PANADERÍA	LUL108	PANADERIA	FAVORABLE	10 DE ENERO DE 2025	Jueves 10 am	ESTAMOS A LA ESPERA DEL DOCUMENTO DEL CS ESTABLECIMIENTO POR PARTE DEL PROVEEDOR
2	EL IMPERIO DE LAS CARNES MUÑOZ	80513666-8	FAVORABLE	AS21N012583	04 DE JUNIO 2025	CARNICOS	SLI 839	CARNICOS	FAVORABLE	6-jul-25	Jueves 10 am	ESTAMOS A LA ESPERA DEL DOCUMENTO DEL CS ESTABLECIMIENTO POR PARTE DEL PROVEEDOR
3	LA GRAN COSECHA HB	53893027-2	FAVORABLE	AS04C043247	6 DE DICIEMBRE 2024	FRUVER	LLL216	ABARROTES Y LÁCTEOS	FAVORABLE	13 DE ENERO DE 2025	Jueves 10 am	ESTAMOS A LA ESPERA DEL DOCUMENTO DEL CS ESTABLECIMIENTO POR PARTE DEL PROVEEDOR