ACTA N°

FECHA: 09 de Enero 2025.

HORA: 9:00 am.

LUGAR: Jardin Infantil Cofinanciado Salomandra.

TEMA: Acompañamiento a unidad operativa

ASISTENTES: Profesional en psicologia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Revision de casos
2. Acompañamiento a Secta salud.
3.
4.

DESARROLLO:

1. Se realizó revisión de casos de cada uno de los niveles encontrando los siguientes novedades. Para el nivel de Prejardin 2 se realiza seguimiento al participante. Daniel Elias Ortiz Tapiero en tema referente a conductas servalizadas, se realiza citación a familia para el dia 16 de Enero a las 9.00 am para realizar proceso en psicologia.

Por otro parte se realizo seguimiento telefonico al progenitor del menor David Emmanuel Sanchez Bolivar del nivel de Prejardin 3 en tema asociado a falta de tratamiento odontologico, dicho acto reposa en carpeta asignada.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 16 de junio de 2025

HORA: 8:00 a.m.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Salamandra.

TEMA: Deber de Denuncia - Circular 007 de 2021 - Procedimiento para la Activación de Rutas Internas y/o Administrativas, siguiendo Manual para la Protección Integral.

ASISTENTES: PROFESIONAL EN PSICOLOGIA – PADRES DE FAMILIA - PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO.

ORDEN DEL DÍA:

1. Contextualización del espacio en torno al Deber de la Denuncia su marco normativo, Circular - 007 de 2021 y Manual para la Protección Integral del ejercicio de derechos a niños, niñas y adolescentes.
2. Reconocimiento y descripción sobre los componentes de la Ruta Interna en Jardines Infantiles diurnos y Cofinanciados
3. Socialización de los parámetros de procedimientos entorno a la activación de rutas externas según el tipo de violencias.
4. Varios y Cierre.

DESARROLLO:

1. Siendo las 08:00 a.m. se hace apertura del encuentro con responsable del servicio y padres, madres y/o cuidadores del Jardín Infantil Cofinanciado Salamandra. se brinda saludo de bienvenida y presentación. Se realiza la socialización de dichas rutas. Se contextualizó sobre el tema de trabajo consistente en la socialización Deber de la Denuncia y su marco normativo, Circular 007 de 2021 y Manual para la Protección Integral del ejercicio de derechos de niños, niñas y adolescentes, emitidos por la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS).

2. Se continuó socializando, respectivamente, sobre marco normativo de derechos y marco jurídico que soporta el Deber de la Denuncia y documentos asociados que emite la SDIS. Colombia firmó y ratificó la CDN (Ley 12 de 1991) el artículo 44 de la constitución Política de 1991, reconoce los derechos fundamentales de niños, niñas y adolescentes; Ley 1098 de 2006 Código de Infancia y Adolescencia, modificada por la Ley 1878 de 2018. Entorno al marco Jurídico en Colombia se tiene presente el Artículo *67 del código de Procedimiento Penal, Artículo 417 del Código Penal, Ley 906 de 2004* y *Ley 599 de 2000,*

36 horas para registrar el caso reportado en el formulario digital que el área jurídica de la SDIS dispone para tal fin.

5. Violencia Sexual dentro o fuera del contexto Familiar. 1. identificación del caso, comunicado a responsable del servicio y/o psicosocial junto con elaboración de registro escrito de novedades, formato de remisión de casos a equipo psicosocial. 1.1. Comunicado a la familia. 2. Siempre, acudir al servicio de salud y acompañar la valoración Inicial, además de conocer las actuaciones que establece el sector SALUD: hospital de Meissen ubicado en la Calle 60 G Sur 18 A BIS 09 Ciudad Bolívar, Bogotá 24 horas, en relación con la garantía de derechos. En casos donde el presunto agresor sea menor de 14 años, acudir al Centro Zonal (CZ) de ICBF ubicado en la TV. 17 A Bis No. 64 Sur 21 Barrio Lucero Bajo, horario de L a V de 08:00 am. a 05:00 pm. o correo institucional: atencionalciudadano@icbf.gov.co y en casos de presunto agresor entre 14 y 18 años acudir a: CESPA, Centro Especializado para Adolescentes, ubicado en Calle 12 N° 30 - 32 Barrio Puente Aranda, Atención 24 horas. En caso de que el presunto agresor sea mayor de 18 años al interior del contexto familiar notifique a: Comisaría de Familia I ubicada en Transversal 73 # 70 A 04 Sur, barrio Sierra Morena Tel: 3045914692, Atención: Lunes a Viernes en horario de 7:00 am – 11:00 pm y/o Comisaría de Familia 2 (San Francisco) Diagonal 62 N° 20 F-20 Sur P 2 Casa de Justicia, Tel 3045914690; Atención: Lunes a Viernes en horario de 7:00 am – 11:00 pm. Cuando el presunto agresor sea mayor de 18 años y esté fuera del contexto familiar notifique a: Centro Zonal (CZ) de ICBF ubicado en la TV. 17 A Bis No. 64 Sur 21 Barrio Lucero Bajo, horario de L a V de 08:00 a.m. a 05:00 pm. Recuerde: la Unidad Operativa tiene un plazo máximo de 36 horas para registrar el caso reportado en el formulario digital que el área jurídica de la SDIS dispone para tal fin.

6. Negligencia o Abandono. 1. Identificar indicadores de presunta negligencia o abandono, así como haber realizado un proceso de acompañamiento psicosocial (Individual o familiar), con el fin de asesorar y orientar a la familia en la consecución de la garantía de derechos de los niños y niñas. ¿Se requiere valoración en salud? Responsable del Servicio, asumirá o designará a una persona del equipo de trabajo para que acompañe a la familia al sector SALUD y se articule con Trabajo social del Hospital Meissen. Si salud NO reportó y se analiza algún indicador de presunción en vulneración de derechos Se debe radicar el respectivo informe a la autoridad competente: Centro Zonal (CZ) de ICBF ubicado en la TV. 17 A Bis No. 64 Sur 21 Barrio Lucero Bajo, horario de L a V de 08:00 a.m. a 05:00 pm. o correo electrónico: atencionalciudadano@icbf.gov.co. Si amerita una SITUACIÓN INMEDIATA, informe a la POLICÍA NACIONAL DE INFANCIA Y ADOLESCENCIA, quienes en el marco de sus competencias podrán reaccionar frente a la situación. Recuerde: la Unidad Operativa tiene un plazo máximo de 36 horas para registrar el caso reportado en el formulario digital que el área jurídica de la SDIS dispone para tal fin.

siguiente al responsable legal y suministrarle dicha información, dejando registro escrito respectivo. 6. Recuerde: la Unidad Operativa tiene un plazo máximo de 36 horas para registrar el caso reportado en el formulario digital que el área jurídica de la SDIS dispone para tal fin. 7. Asistencia de la Responsable del Servicio o el profesional que designe a la mesa de Seguimiento a casos por Presunta Vulneración de Derechos de los NNA, de acuerdo con el procedimiento PCD-PSS-033.

9. Situaciones en que las o los participantes se encuentren en riesgo de Trabajo Infantil. En respuesta a la Ruta Interna identificará si pudiera participar de alguno de los servicios de la SDIS; Construcción del informe y Radicación de informe a la entidad competente, ICBF o Policía de Infancia. Informe enviado al Subdirector (a) local con las acciones realizadas frente al caso con Aspectos que se deben tener en cuenta como 1. Realizar seguimiento permanente de cada perfil y de ser necesario notificar nuevamente a la entidad competente: 2. Diligenciar el link de nivel central SDIS para reporte de casos por presunta vulneración de derechos. En un plazo máximo de 36 horas. 3. Realizar seguimiento en los comités de presunta vulneración de derechos de niños, niñas y adolescentes, de acuerdo con el procedimiento PCD-PSS-033.

10. Situaciones en que las o los participantes se encuentren en riesgo de encierro parentalizado. 1. Como parte de la ruta interna, el responsable del servicio asumirá o designará 2 personas del equipo para realizar visita domiciliaria con el objetivo de identificar si el niño o niña se encuentran al cuidado de un adulto mayor de edad. 2. Se intentará hacer comunicación telefónica con padres, acudientes o cuidadores del menor. Los padres o acudientes darán sus razones y de esta manera se evaluará si hay un presunto riesgo o amenaza en la integridad del niño o niña. Se debe presentar inmediatamente para atender la visita domiciliaria. Al identificar que la situación pone en riesgo la integridad y seguridad del menor y no lograr establecer contacto telefónico con los padres o acudientes; Si antes de 2 horas la policía de infancia y adolescencia se presenta en el servicio o domicilio; una persona del servicio realizará el acompañamiento junto con la policía a la institución competente ICBF dos personas del servicio realizará el desplazamiento con el participante a la institución competente ICBF. Dejar informe en el servicio o domicilio, con el fin de ser entregado a sus padres o cuidadores en caso dado que lleguen en un horario no laboral, es necesario al día siguiente contactar a los padres o cuidadores para suministrar información y levantar acta de registro. Recuerde: la Unidad Operativa tiene un plazo máximo de 36 horas para registrar el caso reportado en el formulario digital que el área jurídica de la SDIS dispone para tal fin. Realizar seguimiento en los comités de presunta vulneración de derechos de niños, niñas y adolescentes, de acuerdo con el procedimiento PCD-PSS-033.

11. Situaciones en que las o los participantes se encuentren desaparecidas o desaparecidos. Identificar de que PERSONA se tiene conocimiento de la situación. 1. Si es quien tiene la custodia del menor: Se acompaña de inmediato a la autoridad competente, Línea 123 Estación de Policía URI de Fiscalía - línea 122 Instituto

ACTA N°

FECHA: 16/06/2025.

HORA: 8:00 am.

LUGAR: JIC. - Salamandra.

TEMA: Acompañamiento a unidad operativa

ASISTENTES: profesional en psicología.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización rutas administrativas padres de familia.
2. Atención a familia caso D.I.T.O. - Prejardín 2.
3.
4.

DESARROLLO:

+ Se realizó socialización de rutas administrativas a padres, madres y/o cuidadores de la unidad operativa, en la cual se socializa los diferentes tipos de violencia que se presentan dentro de las dinámicas interrelacionales así como de la entidad competente y jurisdiccional que tramita dichas acciones. Se socializa los diferentes tipos de negligencia que se presentan y la entidad competente para llevar dichas acciones. Se resalta que la socialización de la presente se deja acta y ficha sirbe.

2- Se realizo atención a familia del participante Daniel

ACTA N°

FECHA: 24 de Junio de 2025.

HORA: 10:30 am.

LUGAR: JIFC. Salamandra.

TEMA: Entrega unidad operativa equipo psicosocial.

ASISTENTES: profesionales en psicología

ORDEN DEL DÍA:

1. Caso. B. S. P. P. - Caminadores -
2. Caso. A. X. R. V. Progresión 1.
3. Caso A. R. P. Progresión 1.
4. Caso J. de. C. H. Progresión.
5. Caso D. E. O. T- Caminadores.

DESARROLLO:

1. Se hace empalme del caso de la participante. Brittany Stoileth. Poveda Polido. con niup 1046800137. en caso de activación de ruta por presunta violencia sexual, se realiza trámite pertinente en línea central y local, pendiente análisis de caso que se subirá por parte del profesional Leonardo. Solano
2. Se hace empalme del caso de la participante. Ashly Ximena Ramírez Vargas con niup. 1016519754, en caso de activación de ruta por presunto violencia sexual, se realiza trámite en línea central y local pendiente análisis de caso por parte del profesional Leonardo Solano.
3. Se hace el empalme del caso de la participante. Amelia Reyes Pedraza, se realiza atención o familia, se hace seguimiento

ACTA N° ____

FECHA: Bogotá, 04 de junio del 2025

HORA: 8:50 am

LUGAR: J.I. Salamandra

TEMA: Seguimiento a casos especiales

ASISTENTES:
Nutricionista, coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

* Saludo
* Toma de medidas antropometricas
* Charla con la madre de la menor Zoe Mosquera
* levantamiento y entrega de acta

DESARROLLO:

Se realiza recorrido e identificando los menores para captura de medidas Antropometricas, Se procede a pesar y tallar por Seguimiento nutricional a la menor Evelyn Hasbleidy Sanchez Achipiz donde Peso 10 Kg y midió 87,2 cm con clasificación nutricional Desnutrición Aguda Moderada P/T zscore = -2,07.

Tambien se toman las medidas antropometricas de la menor Zoe luciana mosquera Herrera=

Peso: 15,2 kg Clasificación Riesgo de Sobrepeso
Talla: 92,9 cm P/T zscore = 1,49

Teniendo en cuenta que la menor Zoe Mosquera sufrió un accidente donde resultó quemada, se conversa con la madre ya que refiere que necesita modificación en la alimentación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Enviar los datos antropometricos para el cargue en SIRBE	Nutricionista	04/06/2025
Realizar modificaciones en Dieta de la menor Zoe Mosquera	Nutricionista	04/06/2025

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día _____ del mes _____de 2022.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Morales	Nutricionista	Infancia	
Nati T Morales	RS	Salamandra	

Anexos:
Elaboró:

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 04/06/2025

HORA: 09:00 am

LUGAR: J.I CONFINANCIADO SALAMANDRA

TEMA: SEGUIMIENTO NUTRICIONAL

ASISTENTES: NUTRICIONISTA, COORDINADOR

La presente visita se realiza con el objeto de realizar seguimiento nutricional a la usuaria EVELYN HASBLEIDY SANCHEZ ACHIPIZ identificada con R.C. 1015488870, perteneciente al J.I. COFINANCIADO SALAMANDRA, donde obtuvimos lo siguiente:

PESO	TALLA	P/T Zscore	CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL	OBSERVACIONES
10	87.2	-2.07	DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA	Menor en buen estado de salud y con buen apetito

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con el seguimiento nutricional.	Nutricionista	Permanentemente
Notificar cualquier cambio en el estado de salud de la menor en desnutrición.	Coordinadora	Permanentemente
Continuar con el seguimiento al consumo de alimentos de la pequeña.	Docente	Permanentemente

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Morales M.	Nutricionista	Infancia	

Elaboró: Nataly Morales M.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 09/06/2025

HORA: 09:00 am

LUGAR: J.I. COFINANCIADO SALAMANDRA

TEMA: RECOMENDACIONES NUTRICIONALES CASO REFERENCIADO POR LA COORDINACIÓN

ASISTENTES: NUTRICIONISTA, COORDINADORA

Se referencia por parte de la Coordinadora del jardín 1 niña que retoma actividades luego de estar suspendida por accidente en el hogar donde presento quemaduras en su brazo izquierdo.

Antecedentes de quemadura en brazo izquierdo con 3 procesos quirúrgicos en recuperación:

Zoe Luciana Mosquera Herrera RC 1245079325 Edad: 3ª 6m

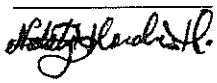
Se presenta certificación médica donde autorizan el retorno de la menor a la asistencia al Jardín Infantil, teniendo en cuenta las recomendaciones a su estado actual se realizan las siguientes modificaciones:

- Evitar el suministro de Tubérculos o farináceos (papa, yuca, plátano, ñame, etc) y harinas.
- Reemplazar harinas y tubérculos por frutas o verduras, en especial por melón, fresas, mandarinas, naranjas y verduras como el brócoli, las zanahorias, pimientos rojos y verdes, repollo
- No suministrar chocolate, reemplazar por avena.
- Aumentar el suministro de verduras, especialmente de color verde.
- Suministrar las frutas enteras.
- Reemplazar jugos por agua.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Las preparaciones se deben de modificar en cocina antes del emplatado de los alimentos Dejar copia del acta en servicio de alimentos y en la carpeta del niño.	Nutricionista, Coordinadora, manipuladoras.	Junio de 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Morales M.	Nutricionista	Infancia	

Elaboró: Nataly Morales M.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO REGISTRO DATOS ANTROPOMÉTRICOS	Código: FOR-PSS-161 Versión: 2 Fecha: Memo I2024001750 – 23/01/2024 Página. 1 de 1

SUBDIRECCION TÉCNICA O LOCAL: CIUDAD BOLÍVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD/BENEFICIO: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO
UNIDAD OPERATIVA: SALAMANDRA	FECHA REPORTE: 04 / 06 /2025
GRUPO POBLACIONAL: PRIMERA INFANCIA	No. PERSONAS DEL GRUPO POBLACIONAL:

No.	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	1er APELLIDO	2do APELLIDO	NOMBRES	FECHA DE NACIMIENTO			FECHA TOMA			FUM			MICRONUTRIENTES			SEXO	PESO (Kg)	TALLA (Cm)	FECHA INGRESO AL SERVICIO	OBSERVACIÓN
						DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	Fe	Ca	AF					
1	RC	1245079325	MOSQUERA	HERRERA	ZOE LUCIANA	17	11	2021	4	6	2025							F	15,2	92,4	########	MENOR QUE SE ENCONTRABA EN ESTADO DE SUSPENDIDA POR HOSPITALIZACION DEBIDO A UN ACCIDENTE
2	RC	1015488870	SANCHEZ	ACHIPIZ	EVELYN HASBLEIDY	6	11	2022	4	6	2025								10	87,2	########	SEGUIMIENTO NUTRICIONAL POR DNT
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						

Nombre del responsable del diligenciamiento: NATALY MORALES MACIAS

Cargo del responsable del diligenciamiento: NUTRICIONISTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: Ciudad Bolivar		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		UNIDAD OPERATIVA: Salamandra			
DIRECCION: Calle 75 A Bis Sur 27 - 28				TELÉFONO: 310 5778108			
OPERADOR:							
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: _____	FEBRERO: _____	MARZO: _____	ABRIL: _____	MAYO: 02/05/25	JUNIO: 06/06/25	JULIO: _____
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____		NOVIEMBRE: _____	DICIEMBRE: _____	
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	02/09/2024	CONCEPTO	Favorable con Requerimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA: SDIS 009277	SUBRED: Sur
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:	SUBRED

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación					C	C							
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas					C	C							
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.					C	C							
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.					C	C							
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.					C	C							
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.					C	C							

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.					C	C							
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.					C	C							
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable					C	C							
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones					C	C							
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)					C	C							
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.					C	C							
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)					C	C							
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.					C	C							

2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.					C	C							
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.					C	C							
2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)													
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)					C	C							

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes					C	C							
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.					C	C							
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).					C	C							
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).					C	C							
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.					C	C							
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante					C	C							

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa					C	C							
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.					C	C							
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.					C	C							
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.					C	C							
4.5	Los manipuladoras de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.					C	C							
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.					C	C							
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.					C	C							
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.					C	C							
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.					C	C							
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.					C	C							

	5. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.					C	C							
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.					C	C							
5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.					C	C							
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.					C	C							
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.					C	C							
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión					C	C							
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					C	C							
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).					C	C							

	6. ALMACENAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frio, temperatura máxima 6 °C.					C	C							
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					C	C							
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.					C	C							
	ALMACENAMIENTO EN SECO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					C	C							
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.					C	C							
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.					C	C							
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					C	C							
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.					C	C							
	REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C	C							
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.					C	C							

6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C	C							
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.					C	C							
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras					C	C							
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día					C	C							
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.					C	C							
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben					C	C							
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 5°C.					C	C							
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.					C	C							
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C	C							

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.					C	C							
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					C	C							
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C							
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.					C	C							
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.					C	C							
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>6°C y <60°C).					C	C							
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C					C	C							
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.					C	C							
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos					C	C							
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.					C	C							
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.					C	C							
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.					C	C							

7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.					C	C							
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.					C	C							

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.					C	C							
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.					C	C							
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.					C	C							
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C							

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	04/04/25	EMPRESA	Fumise	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	14/02/25	EMPRESA	Fumise	CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

OBSERVACIONES

De realiza acompañamiento al servicio de alimentación donde se observa tiempo de comida Almuerzo, se verifican paquetes alimentarios de jornada libre/cada donde se entrega kdw, galleta y manzana a los usuarios, se realiza prueba de gramaje y organoleptica donde no se observan novedades

06/06/2025 En el presente mes se da cambio de minuta y modificaciones en el gramaje, por lo que se realiza Prueba de gramaje y prueba organoleptica en el tiempo de comida Almuerzo.

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Nataly Morales	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Nataly Morales	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	yenitt Morales	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 25 de junio de 2025

HORA: 8:00 am

LUGAR: JI SALAMANDRA

TEMA: Superación de barreras, orientaciones y egresos significativos.

ASISTENTES: Firmas al final del acta.

ORDEN DEL DÍA:
Contextualización del acompañamiento.
Citación a familias.

DESARROLLO:

Desde la Estrategia Entre Pares se informa que luego del acompañamiento AOPD, apoyo registrado en las historias sociales, se ha sugerido que los niños y las niñas acogidos; Daniel Elías Tapiero Ortiz , Eimmy Buitrago Gordillo, Ramírez Vargas Ashly Ximena, realicen superación de barreras, considerando que, gracias a las oportunas implementaciones de experiencias diarias, podrán egresar de la estrategia. De acuerdo con el estándar establecido, el acompañamiento de la estrategia se realizó una vez cada quince días y como activo documental, se genera cada tres meses una caracterización de apoyos para responder a las necesidades que requieren los niños, por lo cual en junio durante la actualización se evidencia que los participantes no requieren apoyos.

Por lo anterior, se adjuntan citaciones para la primera y segunda semana de julio para reunión por familias con el objetivo de socializar el acompañamiento, reconocer el proceso vivido por cada niño y niña, y entregar los planes caseros que permitirán continuar fortaleciendo las habilidades adquiridas en el entorno familiar. En dicha reunión también se brindarán orientaciones específicas para el tránsito a la educación formal, asegurando que esta transición quede debidamente registrada

en los informes pedagógicos y observadores que acompañarán a los niños y niñas egresados para el año 2026. El cierre de este ciclo se realiza, destacando el compromiso familiar y del equipo del JI Salamandra.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
En informe final referir que estuvo en la estrategia Entre Pares.	**Docentes de nivel.**	**según fecha de informe final.**

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Diana Marcela Zambrano T	Educadora Especial.	SDIS infancia	Diana Z

Anexos. Citaciones individuales.
Elaboró: Diana Zambrano.