PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Objetivo

Establecer un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para el servicio de alimentación del Jardín Infantil Ángel Guardián – sede norte, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, el adecuado funcionamiento de los equipos e instalaciones, el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y la continuidad del servicio. Asimismo, se cuenta con los equipos y elementos necesarios para la adecuada vigilancia nutricional.

2. Alcance

Aplica a las áreas de cocina, almacenamiento de alimentos, comedor, equipos, utensilios, instalaciones locativas y sistemas de agua, gas y energía, así como a los procesos operativos relacionados con la preparación y distribución de alimentos, teniendo en cuenta que estos son los principales puntos que pueden influir en el estado nutricional de las niñas y los niños; por ello, se debe mantener una vigilancia permanente de su estado nutricional.

3. Responsables

- **Dirección del jardín infantil**: aprobación y seguimiento del plan.
- **Coordinador(a) del servicio**: ejecución, control y reporte.
- **Personal manipulador de alimentos**: apoyo en inspecciones básicas y reporte de novedades.
- **Proveedor externo / mantenimiento**: ejecución de mantenimientos técnicos especializados.

4. Tipos de mantenimiento

- **Mantenimiento preventivo**: actividades programadas para prevenir fallas, riesgos sanitarios y deterioro de equipos o instalaciones.
- **Mantenimiento correctivo**: acciones realizadas para corregir fallas, daños o incumplimientos detectados.

5. Frecuencia general de mantenimiento

- **Diario**: limpieza, orden, verificación visual básica.
- **Mensual**: revisión de equipos, instalaciones y almacenamiento.
- **Trimestral**: mantenimiento técnico preventivo de equipos críticos.
- **Semestral**: revisión de redes de gas, agua y energía.
- **Anual**: mantenimiento mayor y evaluación integral del servicio.

6. Articulación con el Estándar 10 – Seguimiento Nutricional

Con el fin de garantizar la calidad integral del servicio de alimentación, el presente plan de mantenimiento se articula con el Estándar 10 para seguimiento a niñas y niños con desnutrición aguda y obesidad, en el marco del proceso de Vigilancia Nutricional del Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS) y las rutas especializadas de atención integral.

6.1 Lineamientos para el cumplimiento del Estándar 10

- A partir de la clasificación nutricional de los datos de peso y talla, el profesional en nutrición y dietética o enfermería identifica niñas y niños con desnutrición aguda moderada o severa, obesidad o delgadez, de acuerdo con los puntos de corte establecidos en la Resolución 2465 de 2016 del Ministerio de Salud, o la norma que la modifique o sustituya.
- El profesional realiza atención individual, verifica el estado nutricional y antecedentes de salud, brinda orientaciones en alimentación y estilos de vida saludable, y en los casos que no cuenten con atención en salud requerida, realiza canalización a la Entidad Administradora de Planes de Beneficio (EAPB).
- El seguimiento nutricional se realiza mediante:
    - Toma de peso y talla mensual para casos de desnutrición aguda.
    - Toma de peso y talla bimestral para casos de obesidad, hasta el cierre del caso.
- Se desarrollan acciones grupales de educación alimentaria y nutricional, así como promoción de la asistencia oportuna a consultas de valoración integral de salud y desarrollo, dirigidas a familias, cuidadoras y cuidadores de niñas y niños con riesgo nutricional.

7. Cronograma de mantenimiento preventivo, correctivo y seguimiento nutricional

Ítem	Observación / Hallazgo	Fecha de verificación	Solicitud / Trámite / Gestión	Fecha de solicitud	Estado / Seguimiento
Cocina – limpieza general	Superficies limpias y desinfectadas	Mensual	Continuar rutina de limpieza	N/A	Cumple
Refrigerador / nevera	Temperatura fuera de rango (≤4°C)	15/02/2026	Solicitud de mantenimiento técnico	16/02/2026	En proceso
Congelador	Escarcha excesiva	Trimestral	Descongelación y ajuste	20/03/2026	Programado

Estufa	Quemadores con llama irregular	Trimestral	Revisión red de gas	10/03/2026	Pendiente
Utensilios de cocina	Utensilios deteriorados	Semestral	Reposición de utensilios	18/04/2026	En compra
Área de almacenamiento seco	Presencia de humedad	Mensual	Reparación locativa	22/02/2026	En seguimiento
Tanque de agua	Limpieza y desinfección vencida	Semestral	Contratar limpieza certificada	30/01/2026	Ejecutado
Lavamanos	Falta de jabón / toallas	Mensual	Reposición de insumos	01/02/2026	Cumple
Comedor infantil	Sillas con tornillos sueltos	Trimestral	Ajuste y reparación	12/03/2026	Programado
Balanza pesa personas	Adecuado funcionamiento, no presenta desbalance	Trimestral	Ajusto y reparación		
Tallimetro	Adecuado funcionamiento, no presenta desbalance				
Valoración nutricional		Trimestral			
Seguimiento desnutrición aguda	Caso activo identificado	Mensual	Toma de peso y talla / seguimiento	Según caso	En proceso
Seguimiento obesidad	Caso activo identificado	Bimestral	Toma de peso y talla / orientación	Según caso	En proceso

8. Registro y seguimiento

- Todos los mantenimientos deben quedar registrados en el formato de cronograma.
- Las acciones correctivas deben contar con evidencia (facturas, actas, fotografías).
- El estado puede clasificarse como: **Cumple, Pendiente, En proceso, Ejecutado**.

9. Indicadores de control

- % de mantenimientos preventivos ejecutados vs. programados.
- Número de fallas correctivas recurrentes.

- Tiempo promedio de cierre de hallazgos.

9. Revisión del plan

El plan deberá revisarse y actualizarse anualmente o cuando se presenten cambios en infraestructura, equipos o normativa sanitaria.