ACTA N°

FECHA: Bogotá 02-02-2026

HORA: 1:50 p.m

LUGAR: Jardín Infantil La Florida

TEMA: Modificaciones alimentarias Emiliano Díaz Vanegas

ASISTENTES: Responsable JI, docente a cargo, personal manipulador y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Modificación alimentaria

2. Recomendaciones

DESARROLLO:

1.La madre del niño Emiliano Díaz Vanegas presenta ante la unidad operativa un certificado médico de fecha 06/12/2025, en el cual se diagnostica al menor con: diarrea crónica, síndrome de mala absorción, colitis y gastroenteritis, posiblemente asociada a alergia a la proteína de la leche de vaca (PLV). En dicho documento consta que la Dra. Yahela Angulo Lozano, gastropediatra de La Carolina Medical IPS, formuló Nutrilon Pepti Junior por un mes; no obstante, la vigencia del tratamiento prescrito se encuentra vencida.

Adicionalmente, la madre refiere que, de manera verbal, en consulta realizada el 29/01/2026, el pediatra adscrito a la EAPB Virrey Solís indicó que el niño no debe consumir lácteos ni alimentos que los contengan, con el fin de prevenir complicaciones en su estado de salud.

En este contexto, y mientras se actualiza la prescripción médica con el respectivo soporte clínico, programado para el 11 de febrero de 2026, según lo informado por la madre, es necesario tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

a. NO se debe ofrecer: leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche, leche condensada, mayonesa, productos de panadería ni alimentos que hayan sido fabricados en plantas de alimentos en las que puede haber contaminación cruzada y contener trazas de leche.

b. La alimentación del niño queda de la siguiente forma:

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS PROHIBIDOS

REFRIGERIO REFORZADO	Caldo de papa con carne o pollo Huevo en diferentes preparaciones Fruta en porción	Bebidas con leche y/o derivados lácteos. Pan blando, pan rollo, tostada, croissant, mantecada o hojuelas brownie, azucaradas, torta de queso, torta de quinua, galletas de sal, galletas crakeñas, galletas ducales, galletas doraditas, galletas wafer, galletas de leche
ALMUERZO	Carne, pollo, pescado, hígado Arroz o pasta Verdura o ensalada Papa, yuca o plátano Sopa o crema Jugo o fruta	Preparaciones que contengan como ingredientes; leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche, leche condensada y mayonesa.
ONCES	Fruta	Leche y preparaciones con leche y derivados lácteos. Pan blando, pan rollo, tostada, croissant, mantecada o brownie, hojuelas azucaradas, torta de queso, torta de quinua, galletas de sal, galletas crakeñas, galletas ducales, galletas doraditas, galletas wafer, galletas de leche.

Nota: En caso de que el niño deba continuar con el consumo de Nutrilon Pepti Junior, este deberá ser suministrado por la madre en el hogar, ofreciendo una (1) toma antes del ingreso al jardín infantil y las dos (2) tomas restantes al momento de la salida de la unidad operativa.

2. Recomendaciones:

- Es necesario proporcionar copia de las modificaciones a las manipuladoras de alimentos.
- En la historia social del niño, se debe archivar esta acta junto con la copia del certificado médico y carta presentada por la madre del niño.
- Diariamente se debe informar a las manipuladoras la asistencia o inasistencia del niño para preparar o no los alimentos correspondientes.
- Se debe diligenciar la novedad correspondiente, informando a la familia del niño que se encuentran en curso las modificaciones requeridas y que es necesario presentar el certificado médico actualizado. Así mismo, recordarle que se deberá realizar la actualización del certificado médico cada seis (6) meses.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Caldas.	Responsable JI.	JICLO Florida	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Enfoque	Sandra Pulido M
- Danielarg	Profesional	Jic la florida.	Danielarg
Liliana Vanegas.	mamá	Jic. la florido	Lilianavanegas.

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez-Nutricionista

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 03/02/2026

HORA: 08:30 a.m -04:20 p.m

LUGAR: Jardín Cosinandado La Florida

TEMA: Actividades del componente de salud

ASISTENTES:
Responsable del servicio
Nutricionista

ORDEN DEL DÍA: 1 Tamizaje
2. Cronogramas
3. Modificaciones alimentarias
4. Pisos comunicativos

DESARROLLO: 1. En cumplimiento del protocolo y memorando de vigilancia nutricional, se da inicio al primer tamizaje masivo del año, hoy se toman los datos de peso y talla al 100% de los niños matriculados de sala materno a prejardín.
En el siguiente acompañamiento se continuará con la toma de datos antropométricos a los niños pendientes por inasistencia

2. Se elaboró y entregó a la Responsable de la unidad operativa los siguientes cronogramas:
- Cronograma del mes de febrero
- Cronograma de socialización a padres
- Cronograma de tamizaje
- Cronograma de socialización al talento humano

Estos cronogramas se dejaron como evidencia y se anexan al cuaderno del jardín

3. Se hizo revisión de los menús con modificaciones alimentarias de la vigencia anterior, se hizo verificación con los niños y se eliminó y envió al correo del jardín el formato de ajustes a la alimentación

elaborado por la subdirección de integración con todas las modificaciones a la fecha, este debe ser socializado y publicado a los involucrados de alimentos

4. La cumplimiento del cronograma de socialización actividades, socialización y coordinación los asuntos bioseguridad incluyendo y consulta de vacunación integral en salud.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Caldas P.	Responsable	Jefatura	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Engativá	Sandra Pulido M.

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez - Nutricionista SDIS Engativá



CRONOGRAMA PROYECTADO TAMIZAJE NIÑOS Y NIÑAS
JI LA FLORIDA 2026



I TRIMESTRE

Enero 2026	Febrero 2026	Marzo 2026
	TOMA MASIVA	BARRIDOS
No aplica	Impresión de formatos Sirbe: 2 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín:2-26 Cargue en Sirbe: 27	Impresión de formatos Sirbe: 2 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín: 2-25 Cargue en Sirbe: 27

II TRIMESTRE

Abril 2026	Mayo 2026	Junio 2026
TOMA MASIVA	BARRIDOS	BARRIDOS
Impresión de formatos Sirbe: 6 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín: 6-24 Cargue en Sirbe: 27	Impresión de formatos Sirbe: 4 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín:4-22 Cargue en Sirbe: 25	Impresión de formatos Sirbe: 1 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín: 1-25 Cargue en Sirbe: 26

III TRIMESTRE

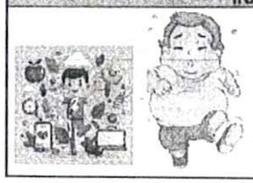
Julio 2026	Agosto 2026	Septiembre 2026
TOMA MASIVA	BARRIDOS	BARRIDOS
Impresión de formatos Sirbe: 1 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín:1-24 Cargue en Sirbe: 27	Impresión de formatos Sirbe: 3 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín:3-24 Cargue en Sirbe: 25	Impresión de formatos Sirbe: 1 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín: 1-24 Cargue en Sirbe: 25

IV TRIMESTRE

Octubre 2026	Noviembre 2026	Diciembre 2026
TOMA MASIVA	BARRIDOS	
Impresión de formatos Sirbe: 1 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín: 5-23 Cargue en Sirbe: 26	Impresión de formatos Sirbe: 3 Toma de datos antropométricos sala materna a pre jardín: 3-24 Cargue en Sirbe: 25	No aplica

RESPONSABLE: SANDRA PULIDO MÉNDEZ-NUTRICIONISTA DIETISTA-JI-SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL- SUBDIRECCION LOCAL ENGATIVA

COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL- PPSANAF
SOCIALIZACIÓN A FAMILIAS 2026
JARDIN INFANTIL LA FLORIDA

Enero 2026	Febrero 2026	Marzo 2026
	Valoración integral de la salud-Ciclo de menús IRA  Piezas comunicativas  9-13	Lavado de manos-Malnutrición IRA  Pieza publicitaria  16 -20
Abril 2026	**Mayo 2026**	**Junio 2026**
Día mundial de la actividad física IRA  Pieza publicitaria  6 -17	Prevención, detección y signos de alarma de las enfermedades prevalentes de la infancia-Fiebre  Cartilla  11 -15	Esquema de vacunación en el menor de 5 años IRA  Pieza publicitaria  1 -5
Julio 2026	**Agosto 2026**	**Septiembre 2026**
Actividad física, recreación y hábitos de sueño IRA  Taller  6 -10	SMLM IRA  Boletín informativo  10-21	Estilos de vida saludable (alimentación saludable)-Día de lucha contra la obesidad-Pérdidas y desperdicios- IRA  Taller Cartilla virtual  14 -23
Octubre 2026	**Noviembre 2026**	**Diciembre 2026**
Prevención, detección, manejo y notificación de brotes-Día mundial de la alimentación IRA  Plegable  19 -23	Higiene bucal- Higiene personal IRA  Infografía  3-9	

RESPONSABLE: SANDRA PULIDO MÉNDEZ-NUTRICIONISTA DIETISTA-JI-SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL- SUBDIRECCION LOCAL ENGATIVA

Este cronograma está sujeto a modificaciones por las dinámicas de las unidades operativas, por la designación de otras actividades y/o por la convocatoria a reuniones por parte de la SDIS, la SLIS y otras entidades.

COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL (NUTRICION)
SOCIALIZACIÓN A TALENTO HUMANO 2026
JARDIN INFANTIL LA FLORIDA

Enero 2026	Febrero 2026	Marzo 2026
	Valoración integral de la salud-PTC-PSS-066 Minuta patrón- Ciclo de Menús  Pieza comunicativa 9	Lavado de manos- PTC-PSS-067 Sensibilización BPM- Socialización PSB   Pieza comunicativa 20

Abril 2026	Mayo 2026	Junio 2026
Protocolo administración de medicamentos-FOR-PSS-060  Pieza comunicativa 13	Enfermedades prevalentes de la infancia-Fiebre PTC-PSS-062-PTC-PSS-063-PTC-PSS-055  Pieza comunicativa 15	Esquema de vacunación en el menor de 5 años PTC-PSS-057  Pieza comunicativa 19

Julio 2026	Agosto 2026	Septiembre 2026
Actividad física-hábitos de sueño PTC-PSS-065-PTC-PSS-064   Pieza comunicativa 17	Lactancia materna- PTC-PSS-056  Pieza comunicativa 21	Alimentación infantil saludable-perceptiva PTC-PSS-053- PTC-PSS-022  Pieza comunicativa 18

Octubre 2026	Noviembre 2026	Diciembre 2026
Prevención, detección, manejo y notificación de brotes-PTC-PSS-061  Pieza comunicativa 16	Higiene bucal- Higiene personal PTC-PSS-064 - PTC-PSS-054  Pieza comunicativa 20	

RESPONSABLE: SANDRA PULIDO MÉNDEZ-NUTRICIONISTA DIETISTA-JI-SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL- SUBDIRECCION LOCAL ENGATIVA

Esta socialización, se hará de manera presencial o modalidad virtual y se encuentra sujeto a modificaciones en las fechas establecidas.

ACTA N°

FECHA: Bogotá 03-02-2026

HORA: 2:10 p.m

LUGAR: Jardín Infantil La Florida

TEMA: Revisión modificaciones alimentarias Nasya Juliette Palmezano

ASISTENTES: Responsable JI, docente a cargo, personal manipulador y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Modificación alimentaria

2. Recomendaciones

DESARROLLO:

1.La familia de la niña presentó ante la unidad operativa un certificado médico de fecha septiembre de 2025 con restricciones alimentarias, no obstante, la vigencia de la certificación prescrita se encuentra vencida.

En este contexto, y mientras se actualiza la prescripción médica con el respectivo soporte clínico, según lo informado por la familia y para evitar una afectación en el estado de salud de la niña, es necesario tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

No ofrecer **No ofrecer tomate de árbol ni mora en ninguna preparación ni tiempo de comida.**

2. Recomendaciones:

- Es necesario proporcionar copia de las modificaciones a las manipuladoras de alimentos.
- En la historia social de la niña, se debe archivar esta acta.
- Diariamente se debe informar a las manipuladoras la asistencia o inasistencia de la niña para preparar o no los alimentos correspondientes.
- Se debe diligenciar la novedad correspondiente, informando a la familia de la niña que se encuentran en curso las modificaciones requeridas y que es necesario presentar el certificado médico actualizado. Así mismo, recordarle que se deberá realizar la actualización del certificado médico cada seis (6) meses.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Calderon P	Responsable N.	JICla Florida	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Extensiva	Sandra Pulido Mend.
+ Danielargui@	Prof. atención primera	Jic. la florida	Danielarg.
-Anny Duran	infancia		

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez-Nutricionista

ACTA N°

FECHA: Bogotá 04-02-2026

HORA: 4:20 p.m

LUGAR: Jardín Infantil La Florida

TEMA: Revisión modificaciones alimentarias Mathias Ávila Enciso

ASISTENTES: Responsable JI, docente a cargo, personal manipulador y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Modificación alimentaria

2. Recomendaciones

DESARROLLO:

1.La familia del niño presentó ante la unidad operativa un certificado médico de fecha noviembre de 2025 con restricciones alimentarias, por lo cual la certificación prescrita se encuentra vigente y es necesario tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

No ofrecer **espinaca en ninguna preparación ni tiempo de comida.**

2. Recomendaciones:

- Es necesario proporcionar copia de las modificaciones a las manipuladoras de alimentos.
- En la historia social del niño, se debe archivar esta acta.
- Diariamente se debe informar a las manipuladoras la asistencia o inasistencia del niño para preparar o no los alimentos correspondientes.
- Se debe diligenciar la novedad correspondiente, informando a la familia del niño que se encuentran en curso las modificaciones requeridas. Así mismo, recordarle que se deberá realizar la actualización del certificado médico cada seis (6) meses.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Tahana Caldas ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	Responsable de la PROFESIONAL DE ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA	JIC La Florida JIC LA FLORIDA	 Juliana Ruiz R.
Marina Enciso	mamá	Jic la Florida	Marina E.
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Florida	Sandra Pulido Méndez

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez-Nutricionista

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 06/02/2026

HORA: 12:40 p.m - 04:10 p.m

LUGAR: Jardín Cotinorcial La Florida

TEMA: Actividades del compromiso de Estrategia

ASISTENTES:
Responsable
Talento humano
Nutricionista

ORDEN DEL DÍA: 1. SAIL
2. Modificación alimentaria
3. Servicio de alimentos
4. Asesoría

DESARROLLO: 1. Se hace revisión del formato de autoapreciación y sensibilización de la SAIL diligenciado por la maestra a cargo, solo se hace una observación en el paso #14 y se indica a la maestra que puede alterar el plan de acción el cual se revisará en el siguiente acompañamiento

2. Se hace entrega a la unidad operativa del acta de la modificación alimentaria realizada a la niña Bella Luciana Guarnero quien presenta alergia a la proteína de leche de vaca, esta acta queda en la historia social de la niña y se diligencia en el día de disposta por la nutricionista

3. Se hizo acompañamiento a la prueba del servicio de alimentos durante el tiempo de comida onces, se aplica el formato de acompañamiento de operación del servicio, el cual se adjunta como evidencia

4. Teniendo en cuenta que en la unidad operativa hay niños menores de 6 meses, se pregunta a la maestra a cargo realizar ajustes a las medidas de los niños en alimentación complementaria

• Se acuerda asegurar con la ayuda de un niño con "inapetencia" en el jardín para el próximo miércoles

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Caldas	P. Responsable 1.	Nicla Florida	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Engativá	Sandra Pulido Méndez.

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez - Nutricionista

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIONAL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

SUBDIRECCIÓN LOCAL	Ejecutiva		
DIRECCIÓN	Cll 86 #91A 17	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	
OPERADOR	Asetos	UNIDAD OPERATIVA	JIC La Florida
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO ____ FEBRERO 06/02 MARZO ____ ABRIL ____ MAYO ____ JUNIO ____ JULIO ____ AGOSTO ____ SEPTIEMBRE ____ OCTUBRE ____ NOVIEMBRE ____ DICIEMBRE ____	TELEFONO	5647414
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	19/02/2025	CONCEPTO	Favorable
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO	

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 90 — No ACTA: 1507N 105692 — PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: — No ACTA: — CUIDO: Nelly — CUIDO: —

1. INFRAESTRUCTURA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO													OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic		
		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												
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señaladas	/	C												
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, fuentes 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												
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.	/	NC												
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												
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, 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	/	NC												

2. PLAN DE SANEAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		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 solidos	/	C											
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos	/	C											
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	/	C											
2.4	El suministro de agua y su presion es adecuado para todas las operaciones	/	C											
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable el agua esta en constante circulacion. (acueducto-tanque-puntos suministro)	/	C											
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un dia de operacion	/	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											
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											
2.9	La unidad operativa cuenta con area de almacenamiento temporal de residuos solidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	/	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											

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	/	C																				
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	/	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											
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											
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											
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	/	C											
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique	/	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											

4. PERSONAL MANIPULADOR		BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA												
		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											
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											
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos	/	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											
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	/	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											
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpios y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.	/	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											
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											
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											

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											
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso	/	C											

5.3	Se inspeccionan los alimentos o 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												
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante su recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	/	C												
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo aleatorio	/	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												
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos	/	C												
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y cronómetro)	/	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 8 °C	/	C											
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos	/	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											

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											
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 depuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevados del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	/	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											
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique	/	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											

REFRIGERACIÓN, CONGELACION 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											
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											
6.11	Los equipos de refrigeración o congelacion se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo	/	C											
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días	/	C											
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados, En congelación, carnes crudas, en refrigeración lácteos, carnes crudas en refrigeracion, frutas y verduras	/	C											
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeracion y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el dia	/	C											
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento	/	C											
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	/	C											
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C	/	C											
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	/	C											
6.19	Se realiza el proceso de descongelacion 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											

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL	Código: FOR-PSS-241 Versión: 1 Fecha: Memorando 20242... 29-1-2024 Página: 4 de 5

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 inadvertidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	/	C											
7.2	El personal manipulador utilizar la existencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos	/	C											
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos	/	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											
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											
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo. (>8°C y <60°C)	/	C											
7.7	Los alimentos (lacteos, jugos, ensaladas, carnes frias) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	/	C											
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos	/	C											
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	/	C											
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y despues de cada proceso	/	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											
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS segun grupo otario 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											
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frias se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°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											

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											
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											
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											
8.4	El proceso de descarnde se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final	/	C											

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		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)		EMPRESA		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)	

	MODELO HABITACIONES SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERATIVO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: 104-PM-740 Versión: 1 Fecha: Memo 20251004142 20/10/2025 Página 1 de 3

OBSERVACIONES

06/02/2026: Se observan grietas en paredes, techos, pisos y fachadas, las puertas presentan deterioro y oxidación

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Sandra Patricia Rodríguez	Firma:	Sandra Patricia Rodríguez	Nombre Responsable o Coordinador:	Jennifer Cabrera	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:	
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:	

FORMATO AJUSTES EN LA ALIMENTACIÓN CASOS ESPECIALES
SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil Cofinanciado

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Engativá

OPERADOR: ASOBEN

UNIDAD OPERATIVA: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

INFORMACIÓN DEL NIÑA, NIÑO O ADOLESCENTE				ALIMENTO(S) AL QUE PRESENTA INTOLERANCIA, ALERGIA O RESTRICCIÓN	ALIMENTO(S) QUE SE DEBE OFRECER COMO INTERCAMBIO	AJUSTES EN MINUTA POR COMPONENTE SEGUN TIEMPO DE COMIDA	OBSERVACIONES Y ORIENTACIONES	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NOMBRE Y APELLIDO FIRMA
FECHA INICIO MODIFICACIÓN	FECHA FINAL MODIFICACIÓN	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD NIVEL O GRUPO					
2/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Emiliano Diaz Vanegas	1 año 3 meses. Caminadores	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche, leche condensada, mayonesa, productos de panadería y alimentos que hayan sido fabricados en plantas de alimentos en las que puede haber contaminación cruzada y contener trazas de leche	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo y fruta. Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción. Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche, leche condensada y mayonesa. En consecuencia, las preparaciones destinadas al niño deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados. No se debe ofrecer ningún producto de panadería	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Antonella López	Caminadores B	Manzana, pera, durazno, banano, uvas y guayaba	Papaya, mango, granadilla u otra fruta disponible en el servicio de alimentos. En el paquete alimentario de jornada liberada y de jornada pedagógica, cuando se contemple manzana, pera o banano, se debe ofrecer como intercambio mandarina o granadilla.	No ofrecer manzana, pera, durazno, banano, uvas y guayaba en ninguna preparación ni tiempo de comida y suministrar preferiblemente papaya, mango, granadilla u otra fruta disponible en el servicio de alimentos. Reemplazar los jugos por agua y fruta picada.	Ninguna	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Nasya Juliette Palmezano	Caminadores B	Tomate de árbol y mora en ninguna preparación ni tiempo de comida.	Otras frutas disponible en el servicio de alimentos.	No ofrecer tomate de árbol y mora en ninguna preparación ni tiempo de comida.	Ninguna	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Eyker Santiago Mideros	Pre Jardín B	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche, leche condensada. Mora	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo y fruta disponible en el servicio, excepto la fresa. Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción (no fresa). Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta (no fresa) y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche, leche condensada y fresa. En consecuencia, las preparaciones destinadas al niño deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Hanna Adassa Reina	Pre Jardín A	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche y leche condensada.	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo, derivado de ceral y fruta disponible en el servicio Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado. Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche y leche condensada. En consecuencia, las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Anya Pineda	Pre Jardín B	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche y leche condensada.	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo, derivado de ceral y fruta disponible en el servicio Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado. Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche y leche condensada. En consecuencia, las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	

NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Tatiana Calderón	
PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE AUTORIZA: Sandra Pulido Méndez	Sandra Pulido Méndez - Nutricionista

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 de febrero del 2026.

HORA: 09:00 a.m. 04:30 p.m

LUGAR: Jardín Infantil La Florida

TEMA: Actividades de nutrición

ASISTENTES: Responsable y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. SAFL
2. Modificación alimentaria
3. Seguimiento nutricional
4. Servicio de alimentos
5. Asesorías individuales
6. Socialización alimentación complementaria
7. Tamizaje

DESARROLLO

1. Se revisó el plan de acción de la estrategia de la SAFL elaborado por la maestra a cargo del componente, indicando las correcciones a realizar para cada uno de los 9 pasos.
Se informó a la maestra que el 23 del mes en curso se debe radicar el formato de uso de la SAFL, en la Subdirección local con la técnico Sirbe asignada a la unidad operativa.
2. Se actualizó la modificación alimentaria para la niña Nasya Palmezano, teniendo en cuenta las observaciones de la mamá de la niña y a la espera de control con alergólogo en el mes de marzo.
3.Se realizó seguimiento nutricional al niño Liam Palmezano de nivel párvulos activo en ruta de malnutrición por exceso, este seguimiento también se envió al correo rutamalnutricionsdis@sdis.gov.co y se dejó copia del mismo a la maestra a cargo para que se incluya en la historia social del niño.
Queda pendiente el registro en Sirbe, ya que se está a la espera de la asignación de cita por parte de la técnico Sirbe de la Subdirección local asignada a la unidad operativa.
4.Se realizó acompañamiento a las manipuladoras de alimentos durante la preparación y servido del almuerzo, se aplicaron los siguientes formatos:

Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

- Formato de acompañamiento a la operación mensual del servicio de alimentos.
- Formato de evaluación organoléptica
- Formato de muestreo de porciones.

5. Se realizó asesoría individual con la madre de Alejandro Risario de nivel párvulos, remitido por la maestra a cargo por bajo consumo de alimentos en el jardín.
También se realiza asesoría con la abuela de un niño de nivel párvulos a quien la maestra a cargo remite por consumo de alimentos en biberón en casa.
Se entrega acta de las asesorías para ser archivadas en la historia social de cada niño.
6.Teniendo en cuenta que en la unidad operativa, hay bebés menores de 6 meses, se realiza una actividad de socialización con sus madres, para dar a conocer la alimentación complementaria que deben recibir los niños a partir de los 6 meses.
Ver acta adjunta.
7.Se informa a la unidad operativa, que por indicación de la técnico Sirbe de la Subdirección local asignada a la unidad operativa, el día miércoles 11 de febrero, se deben recoger los listados de peso y talla y sacar copia del mismo, para el registro de los datos del tamizaje del mes de febrero.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Calderon Para	Responsable SI.	SI Localidad.	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Engativa	Sandra Pulido Méndez

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez-Nutricionista

Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co
ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO AJUSTES EN LA ALIMENTACIÓN CASOS ESPECIALES
SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA

Código:
Versión: 3
Fecha:
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Engativá — **SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil Cofinanciado**

UNIDAD OPERATIVA: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida — **OPERADOR: ASOBEN**

INFORMACIÓN DEL NIÑA, NIÑO O ADOLESCENTE				ALIMENTO(S) AL QUE PRESENTA INTOLERANCIA, ALERGIA O RESTRICCIÓN	ALIMENTO(S) QUE SE DEBE OFRECER COMO INTERCAMBIO	AJUSTES EN MINUTA POR COMPONENTE SEGUN TIEMPO DE COMIDA	OBSERVACIONES Y ORIENTACIONES	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA INICIO MODIFICACION	FECHA FINAL MODIFICACION	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD NIVEL O GRUPO					NOMBRE Y APELLIDO FIRMA
2/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Emiliano Díaz Vanegas	1 año 3 meses. Caminadores	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche, leche condensada, mayonesa, productos de panadería y alimentos que hayan sido fabricados en plantas de alimentos en las que puede haber contaminación cruzada y contener trazas de leche	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo y fruta. Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena y fruta en lugar del derivado de cereal	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción. Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche, leche condensada y mayonesa. En consecuencia, las preparaciones destinadas al niño deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados. No se debe ofrecer ningún producto de panadería	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Antonella López	Caminadores B	Manzana, pera, durazno, banano, uvas y guayaba	Papaya, mango, granadilla u otra fruta disponible en el servicio de alimentos. En el paquete alimentario de jornada liberada y de jornada pedagógica, cuando se contemple manzana, pera o banano, se debe ofrecer como intercambio mandarina o granadilla.	No ofrecer manzana, pera, durazno, banano, uvas y guayaba en ninguna preparación ni tiempo de comida y suministrar preferiblemente papaya, mango, granadilla u otra fruta disponible en el servicio de alimentos. Reemplazar los jugos por agua y fruta picada.	Ninguna	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Nasya Juliette Palmezano	Caminadores B	Tomate de árbol, mora y fresa.	Otras frutas disponible en el servicio de alimentos.	No ofrecer tomate de árbol, fresa y mora en ninguna preparación ni tiempo de comida.	Ninguna	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Eyker Santiago Mideros	Pre Jardín B	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche, leche condensada. Fresa	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo y fruta disponible en el servicio, excepto la fresa. Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción (no fresa). Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta (no fresa) y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche, leche condensada y fresa. En consecuencia, las preparaciones destinadas al niño deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Hanna Adassa Reina	Pre Jardín A	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche y leche condensada.	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo, derivado de ceral y fruta disponible en el servicio Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado. Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche y leche condensada. En consecuencia, las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Anya Pineda	Pre Jardín B	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche y leche condensada.	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo, derivado de ceral y fruta disponible en el servicio Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado. Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche y leche condensada. En consecuencia, las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	

NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Tatiana Calderón	
PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE AUTORIZA: Sandra Pulido Méndez	Sandra Pulido Méndez

FORMATO AJUSTES EN LA ALIMENTACIÓN CASOS ESPECIALES
SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA

Código:
Versión: 9
Fecha:
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Engativá

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil Cofinanciado

UNIDAD OPERATIVA: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

OPERADOR: ASOBEN

INFORMACIÓN DEL NIÑA, NIÑO O ADOLESCENTE				ALIMENTO(S) AL QUE PRESENTA INTOLERANCIA, ALERGIA O RESTRICCIÓN	ALIMENTO(S) QUE SE DEBE OFRECER COMO INTERCAMBIO	AJUSTES EN MINUTA POR COMPONENTE SEGUN TIEMPO DE COMIDA	OBSERVACIONES Y ORIENTACIONES	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA INICIO MODIFICACION	FECHA FINAL MODIFICACION	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD NIVEL O GRUPO					NOMBRE Y APELLIDO FIRMA
4/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Mathias Avila Enciso	Pre jardín	Espinaca.	Otras verdura disponible en el servicio de alimentos y/o retirar la espinaca de ls preparaciones que la contengan.	No ofrecer espinaca en ninguna preparación en el almuerzo.	Retirar de todas las preparaciones del almuerzo la espinaca, por lo tanto las preparaciones destinadas al niño deberán elaborarse por separado, sin la inclusión del alimento mencionado.	
6/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Bella Luciana Guerrero Ochoa	Caminadores	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche y leche condensada.	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo, derivado de ceral y fruta. Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado. Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche y leche condensada. En consecuencia, las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	

NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Tatiana Calderón	
PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE AUTORIZA: Sandra Pulido Méndez	Sandra Pulido Méndez

Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023038942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Engativa	SERVICIO SOCIAL:	Jardín comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Jardín La Florida	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):	10-07-2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	81	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	120944	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Sandra Pulido Mendez	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista SDIS Engativa
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	7				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3-5 años	5	Cariño de res en salsa de cebolla guisada	Cariño de res en salsa de cebolla guisada	47	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	50	51	46	49																5	0
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	106	109	102	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5	5	Lentejas guisadas	Lentejas guisadas	35	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	35	36	35	37																5	0
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	100	103	100	106																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5 años	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	51	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	55	51	53	51																5	0
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	108	100	104	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5 años	5	Tomate picadas parejo	Tomate picadas parejo	75	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	72	76	75	68																5	0
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	96	104	100	91																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5 años	5	Papa criolla picada	Papa criolla picada	44	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	48	46	42	46																5	0
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	109	104	95	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3-5 años	5	Jugo de piña	Jugo de piña	150	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	150	150	150	150																5	0
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Jennifer Calderón Parra
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1088329719
CARGO: Responsable del Jardín Infantil.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Sandra Pulido Méndez
NOMBRE: Sandra Pulido Méndez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52701930
CARGO: Nutricionista

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Merlin [202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ezeiza	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín Capacitado
UNIDAD OPERATIVA:	Jardín Capacitado La Flanda		
DIRECCIÓN:	Cll 68 A # 91-17	TELÉFONO:	
FECHA (dd/mm/aaaa):	10-02-2026	OPERADOR:	Doctor

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Comado los molido guisado	Comado los molido guisado	1	10	10	10	10	10	3	Cumplo
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Lentejas guisada	Lentejas guisada	1	10	10	10	10	10	3	Cumplo
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	10	10	10	10	10	3	Cumplo
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Papa criolla cocida	Papa criolla cocida	1	10	10	10	10	10	3	Cumplo
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Tomate picado en pasajel	Tomate picado en pasajel	1	10	10	10	10	10	3	Cumplo
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Jugo de piña	Jugo de piña	1	10	10	10	10	10	3	Cumplo
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Sandra Pulido Nárdo

NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Pulido Nárdo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jennifer Caldas Parra.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 de febrero del 2026.

HORA: 03:00 p.m.

LUGAR: Jardín Infantil La Florida

TEMA: Alimentación complementaria

ASISTENTES: Madre de bebes menores de 6 meses y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Alimentación complementaria
2. Cierre y registro de asistencia

DESARROLLO

1. En el marco del acompañamiento a las familias para promover prácticas adecuadas de lactancia y alimentación durante la primera infancia, se realizó una asesoría con las madres de los bebés que están próximos a iniciar su alimentación complementaria.
El encuentro tuvo como propósito acompañar, orientar y fortalecer la confianza de las madres en este nuevo proceso, brindando información basada en las recomendaciones de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), el protocolo de alimentación infantil saludable en niñas y niños de 6 meses a 5 años PTC-PSS-053 y el protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna PTC-PSS-056 sobre el inicio oportuno, seguro y afectivo de la alimentación complementaria.

La reunión se desarrolló desde el enfoque de asesoría en lactancia materna, promoviendo un diálogo respetuoso y empático, las madres compartieron que se sienten felices y a la vez ansiosas por comenzar a darle alimentos a sus hijos, y expresaron temor a que los niños no acepten las primeras comidas o se puedan atragantar, y preocupación por no saber cómo combinar los alimentos.
La nutricionista escuchó con atención, validó sus emociones y explicó que esas dudas son comunes, recordándoles que la alimentación complementaria es un proceso gradual de aprendizaje, tanto para la madre como para el bebé.

Se reforzó la importancia de esperar a los seis meses cumplidos y ofrecer alimentos naturales, espesos y sin adición de azucares, leche entera de vaca ni sal, se dieron ejemplos prácticos, mostrando porciones y consistencias adecuadas, se resaltó la importancia de continuar con la lactancia materna a libre demanda, incluso después de iniciar los alimentos.

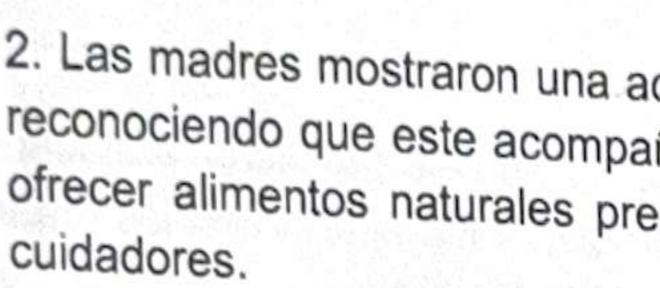
Se mostró a las madres los ciclos de menús de 6-8 meses y el de 9-11 meses, para que ellas conozcan la alimentación que los niños empezarán a consumir en el jardín infantil al cumplir los 6 meses de vida, mostrando los alimentos, el incremento en las porciones y las texturas.

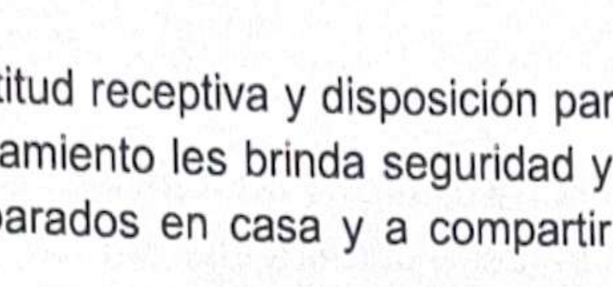
Mensajes clave compartidos con las madres:

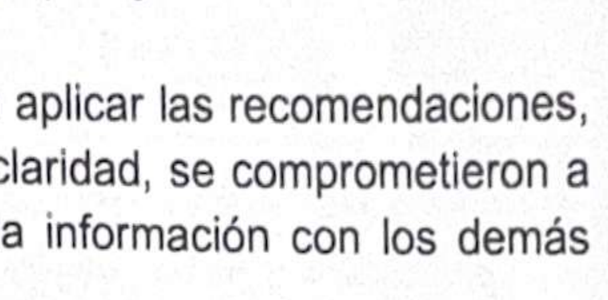
- Continuar con lactancia materna exclusiva hasta los seis (6) meses, y mantenerla junto con alimentos complementarios hasta los dos años o más.
- Iniciar con papillas espesas de alimentos naturales, aumentando la textura según la tolerancia del bebé.
- Evitar azúcar, sal, miel, panela, embutidos, leche entera de vaca o productos ultraprocesados.
- Lavado de manos, limpieza de utensilios y manipulación segura de los alimentos.
- Respetar las señales de hambre y saciedad de los bebes, sin forzar la ingesta.
- Reforzar la alimentación como una experiencia positiva, tranquila y afectiva.

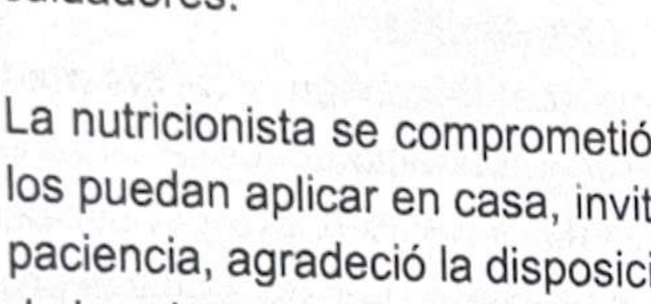
2. Las madres mostraron una actitud receptiva y disposición para aplicar las recomendaciones, reconociendo que este acompañamiento les brinda seguridad y claridad, se comprometieron a ofrecer alimentos naturales preparados en casa y a compartir la información con los demás cuidadores.

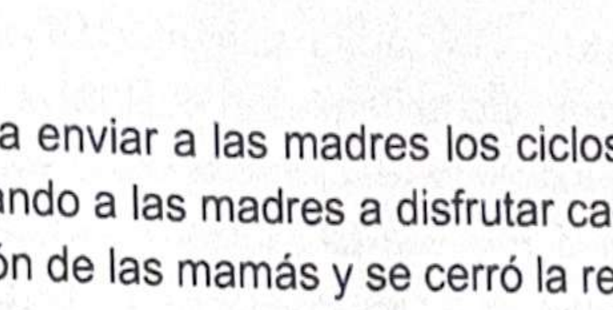
La nutricionista se comprometió a enviar a las madres los ciclos de menús del jardín, para que los puedan aplicar en casa, invitando a las madres a disfrutar cada paso del proceso con amor y paciencia, agradeció la disposición de las mamás y se cerró la reunión con la firma como soporte de la asistencia.

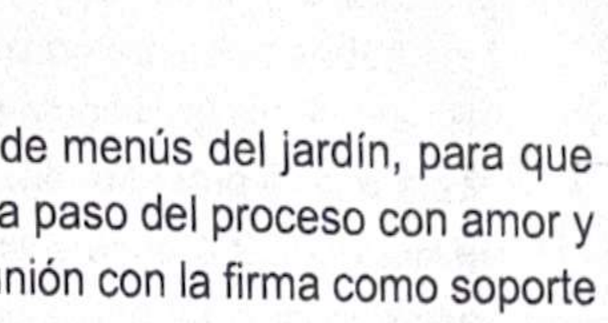


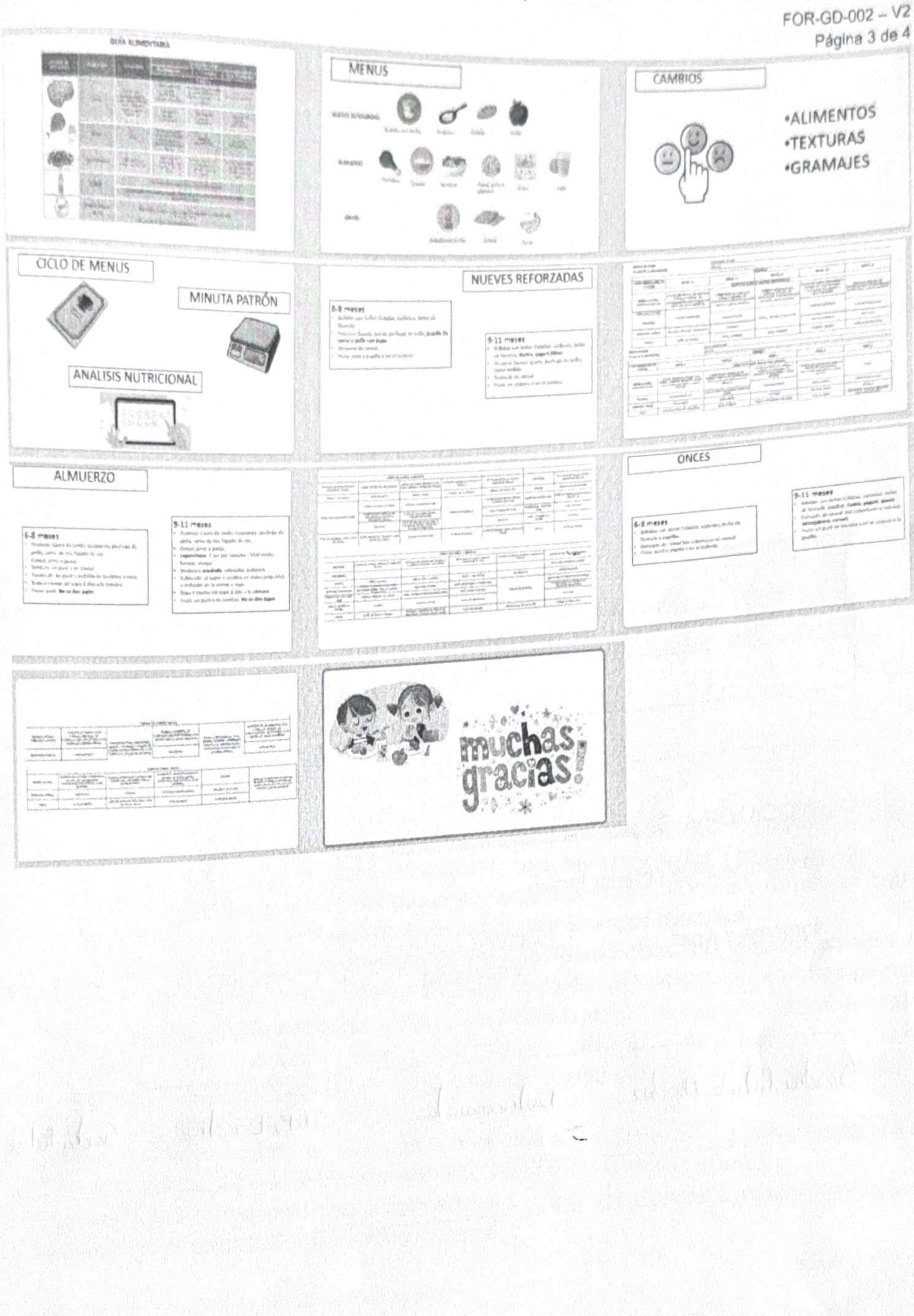












Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Externa	Sandra Pulido Méndez

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez-Nutricionista

ACTA N°

FECHA: Bogotá 12-02-2026

HORA: 09:00 a.m - 2:10 p.m

LUGAR: Jardín Comunitario La Florida

TEMA: Actividades de nutrición

ASISTENTES: Responsable y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Tamizaje
2. Asesorías
3. Socialización a talento humano
4. Socialización rutas

DESARROLLO

1. Se da inicio a la toma de datos antropométricos correspondiente al primer tamizaje del año, hoy se tomaron los datos de los niños asistentes de sala materna a prejardín

La ciudadana hizo asistencia del listado Sire, firmado y copia, la transcripción de los datos tomados iniciará en el siguiente acompañamiento

2. Se programa asesorías nutricionales para 2 niños de la manzana Doradamineros para el 19-02-2026 a las 11:00 a.m, posterior a que las familias hagan acompañamiento al consumo de alimentos

3. Se adelanta la capacitación a realizar al talento humano, la cual se realizará virtualmente mediante una plaza comunicativa y una evaluación con un formulario Google, ya que en este mes no hay jornada laboral ni pedagógica.

Esta plaza comunicativa y el enlace de evaluación se entregará en el

seguirlo acompañamiento

4. Se hace entrega a la maestra que apoya el componente de tiempos libres integral de los pinzos correctivos para realizar a los familias nuevamente en una colocación realizada en los ya entregados

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Caldeu Parra	Responsable SI.	JICla Flonda	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Engativa	Sandra Pulido Méndez

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez - Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 12 de febrero del 2026.

HORA: 9:00 a.m.

LUGAR: Jardín Infantil La Florida-Sirbe

TEMA: Seguimiento nutricional Liam Gabriel Palmezano Brito

ASISTENTES: Profesional Sirbe y nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Seguimiento nutricional
2. Recomendaciones

DESARROLLO

1.Se solicita a la profesional Sirbe asignada a la unidad operativa realizar el registro en el sistema misional de los datos de Liam Gabriel Palmezano Brito de nivel Pre jardín del JI La Florida, quien está activo en la Ruta Especializada por exceso de peso.

Fecha de tamizaje: 11/02/2026

Peso: 18,3 Kg

Talla: 100,6 cm

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
NO aplica	No aplica	No aplica.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Diana Yudieth Ramirez	Técnico SIRBE	Sub Engativá	
Sandra Pulido Mendez	Nutricionista	SDIS Engativá	Sandra Pulido Mendez
Nora pulvero	Acudiente		Nora pMoeaRO

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez-Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO REGISTRO DATOS ANTROPOMÉTRICOS

Código: FOF
Versión: 2
Fecha: Mem
Página: 1 de

SUBDIRECCION TÉCNICA O LOCAL: Engativa

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD/BENEFICIO: Jardín diurno comunitario

UNIDAD OPERATIVA: Jardín Comunitario La Florida

FECHA REPORTE: 12-07-2026

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	
						DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	Fe	Ca	AF					
1	RC	1014317374	Palmezano	Bello	Isam Gabriel	19	06	2022	11	02	2026							M	18.3	100.6		Pre Jardín
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						

Nombre del responsable del diligenciamiento: Sandra Pulido Méndez

Cargo del responsable del diligenciamiento: Nutricionista

Recibí
Diana Ramirez
Tecnico SIRBE
12/02/2026

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 19 de febrero del 2026

HORA: 8:45 a.m.

LUGAR: Jardín Infantil La Florida

TEMA: Actividades del componente de bienestar integral -nutrición

ASISTENTES: Responsable y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Tamizaje
2. Memorando informativo
3. SAFL
4. Socialización talento humano

DESARROLLO

1. Se realiza nueva jornada de toma de datos antropométricos correspondiente al I tamizaje masivo del año, al día de hoy queda pendiente el dato de peso y talla de un niño de nivel sala materna que no asistió a la unidad operativa.
Los datos tomados se registraron en el listado Sirbe y en el Formato 161 y se archivan en la carpeta de tamizajes.
En el siguiente acompañamiento se continuará con la toma de datos de peso y talla de los niños que ingresen al jardín, por lo cual se solicita a la Responsable del servicio y a la auxiliar administrativa informar el ingreso y/o activación de niños para programar su tamizaje.

2. Se elabora memorando informativo para que el talento humano cumpla con las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos y en el acompañamiento a los niños y las niñas en el comedor, en este memorando también se dan indicaciones para el cambio de pañal. Se solicita a la Responsable del jardín y/o a la auxiliar administrativa la divulgación del memorando.

3. Se informa a la maestra encargada de la estrategia de la SAFL, que el formato de uso del mes en curso debe ser radicado el lunes 23 de febrero en la subdirección local, para que se entregue a la auxiliar administrativa del jardín con el fin de reportar el uso con la técnico Sirbe de la subdirección local.

4. Se elaboró un Google Forms, por medio del cual se realiza la socialización al talento humano en cumplimiento del cronograma establecido. El enlace se compartió al correo del jardín y el mismo estará habilitado hasta el lunes 23 de febrero.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Calderón Parra.	Responsable JI.	JICA Florida	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Extensiva	Sandra Pulido Méndez

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez-Nutricionista

ACTA N°

FECHA: Bogotá 23/02/2026

HORA: 12:16 p.m

LUGAR: Jardín Comunitario Florida

TEMA: Actividades del componente de bienestar

ASISTENTES: Responsable y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Tamizaje
2. Socialización a familias
3. Varios

DESARROLLO

1. Se transcriben a l listado Siréa y al Formato 161 los datos de peso y talla que se han tomado a la fecha
   - Se toman los datos antropométricos de 1 niño de sala materna, 3 de caminadores y 1 de párvulos pendientes de tamizaje
   Estos datos se reportaran en el Formato 161 y se registraran en el Sirfo Web.

2. Se elaboró la pieza comunicativa para dar a conocer a las familias los signos de alarma y de peligro por la IRA.
   Esta pieza comunicativa se envia a la Coordinadora del Jardín, para ser compartida a las familias.

3. En el siguiente acompañamiento a la unidad operativa se hará entrega del acta de socialización al talento humano
   - Se observara y hará entrega del acta de socialización a las familias mal tema de IRA de febrero.

- Se dará inicio a la clasificación antropométrica con los datos de peso y talla de los niños y las niñas para identificar niños con malnutrición y realizar las acciones correspondientes

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Calderon Parra.	Responsable II.	UPG La Florida	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Ensotiva	Sandra Pulido Méndez

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez - Nutricionista

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 26 de febrero del 2026.

HORA: 08:50 a.m. 04:00 p.m

LUGAR: Jardín Infantil La Florida

TEMA: Actividades de nutrición

ASISTENTES: Responsable y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Modificación alimentaria
2. Servicio de alimentos
3. Clasificación nutricional
4. Programación de asesorías
5. Pieza comunicativa

DESARROLLO

1. Se realizó la modificación alimentaria para la niña Karen Gabriela Barajas de nivel sala materna, de esta modificación, se dejó acta para la historia social de la niña y el formato para a aplicación de las modificaciones para las manipuladoras de alimentos.

2.Se firmó el intercambio que la unidad operativa solicitó para el tiempo de comida almuerzo, el formato de autorización de intercambios quedó en la carpeta de la auxiliar administrativa.

3.Se realizó clasificación antropométrica para el indicador Peso/talla con el objetivo de identificar niños con malnutrición por déficit o por exceso, esta clasificación, se realizó en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2465/2016, encontrando los siguientes resultados:

CLASIFICACIÓN PESO/TALLA	SALA MATERNA	CAMINADORES	PARVULOS	PRE JARDIN
Desnutrición aguda moderada o severa	0	0	0	0
Riesgo de desnutrición aguda	0	0	0	0
Riesgo de sobrepeso	2	3	7	3

Sobrepeso	1	1	3	0
Obesidad	0	0	0	0

Teniendo en cuenta lo anterior, no se requiere la activación de rutas especializadas de la SDIS a la malnutrición.
En el siguiente acompañamiento, se realizará la clasificación para todos los indicadores antropométricos.

4.Se programa asesoría nutricional para un niño de caminadores y una niña de sala materna, para el siguiente acompañamiento a la unidad operativa.

5. Se hace entrega a la maestra que apoya el componente de bienestar integral de la pieza comunicativa de la consulta de valoración integral de la salud en formato Plotter para que sea publicada en un lugar visible de la unidad operativa.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jennifer Caldas	Responsable	UCL La Fonda	
Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Ejecutiva	Sandra Pulido Méndez

Anexos:

Elaboró: Sandra Pulido Méndez-Nutricionista