



SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
BIENESTAR INTEGRAL
INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1

Código
Versión
Fecha
Página

No. CONVENIO

FECHA DE
SUSCRIPCIÓN

FECHA DE INICIO

FECHA DE
FINALIZACIÓN

No. DE INSTRUMENTO

8412-2025

23 5 2025

3 6 2025

9 7 2026

19

FECHA DE
VERIFICACIÓN

HORA DE INICIO

PERIODO
VERIFICADO

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL

20 4 2026

9:30 a.m.

ABRIL 2026

SEMBRANDO CAMINO

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL

LOCALIDAD

CALLE 62 SUR 86 B 75

BOSA

BARRIO

TELÉFONO

CORREO ELECTRÓNICO

BOSA NOVA

6016612864

jardininfantil@sembrandocamino.org

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL

CAMINADORES

PÁRVULOS

PRE JARDÍN

JARDÍN

NA NA NA

NA NA NA

56 35 32

63 61 58

22 22 21

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?

SAT

2(C10) ¿Permite a labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?

SAT

3(C11) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?

NA

4(C13) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?

SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1) ¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?

SAT

A. ¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?

SI

B. ¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?

SI

C. ¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?

SI

- D. ¿En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?
- E. ¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?
- a. Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación
- F. ¿Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?
- G. ¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?

SI

NA

NA

SI

SI

Fecha (s)	Tema (s)
13 de abril del 2026 6 de abril del 2026	Reconocimiento de enfermedades Prevalentes como fiebre, EDA, IRA con niños y niñas. Día mundial de la actividad física con familias, niños, niñas y familias.

- H. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para niños y niñas? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para niños y niñas)

SI

- I. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para niños y niñas se encuentra actualizada?

SI

- 2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en Jardines Infantiles de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y documentos relacionados emitidos por la SDIS?

NA

- A. ¿Cuentan con casos de niñas o niños con administración de medicamentos al interior del Jardín Infantil?

NA

Complete la información del cuadro:

SOPORTES DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	SI/NO
Presenta soporte que confirme que el participante requiere la administración del medicamento estrictamente dentro del horario de atención de la unidad operativa.	NA
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida	NA
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.	NA
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.	NA
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA
El medicamento cuenta con rotulo, fecha de caducidad, vigencia, se encuentra almacenado de manera adecuada (de acuerdo con las indicaciones del producto y con acceso restringido).	NA

- 3 (C5). ¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimiento, realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06C 011190	FAVORABLE	17 DE MARZO DE 2025
EPA	AS02C 110722	FAVORABLE	20 DE JUNIO DE 2023

A.

¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita?

NA

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
No aplica.	No aplica.

B.

¿Presenta soporte de solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario una vez se haya dado solución a las exigencias registradas en el acta de visita?

NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

NO APLICA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

NO APLICA

C.

Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud.

NA

Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio:

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

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

4 (C6).

¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos.?

SAT

A.

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

NA

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
El asociado realizó la autoevaluación de las condiciones sanitarias para establecimiento preparación de alimentos y educativo el 26 de noviembre de 2025, no se identificaron incumplimientos.	No aplica.

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

SI

¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

5 (C7).

SAT

A. ¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?

SI

B. ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?

SI

Se realizó socialización sobre los temas de limpieza y desinfección el 17 de abril del 2026 con todo el equipo humano.

C. ¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?

SI

D. ¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso? 3 DE JUNIO DEL 2025

SI

E. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	21 DE FEBRERO DEL 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	20 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	15 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	15 DE ABRIL DEL 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	20 DE ABRIL DEL 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	21 DE FEBRERO DEL 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	15 DE ABRIL DEL 2026

F. ¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?

SI

G. ¿Clasifica, señala y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?

SI

H. ¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus características?

SI

I. ¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?

SI

J. ¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?

SI

K. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)

SI

L. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?

SI

M. ¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?

SI

N. ¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?

SI

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

3 TANQUES AÉREOS- CADA UNO POR 1000 LITROS

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

21 DE FEBRERO DEL 2026

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

SOVE CONTROL AMBIENTAL EU C.S FAVORABLE DEL 13 DE MAYO DEL 2025.

- O. ¿Las mallas o anejos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?
- P. ¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras?
- Q. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?
- R. ¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?
- ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

SI

SI

SI

SI

SAT

- A. ¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?

si

Plan de Educación sanitaria					
Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
20 de marzo del 2026	MARLENY LONDOÑO BURITICA WUENDY JULIETH ESCOBAR S LUZ MIRIAN LONDOÑO BURITICA.	MARIA VIANEY MARIN MARTHA CAMACHO NOREYDA BARRETO	PROFESIONALES Y AUXILIARES EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	2 horas	Plan de saneamiento, procesos de limpieza y desinfección y manejo de residuos en el área de
17 de abril del 2026	MARLENY LONDOÑO BURITICA WUENDY JULIETH ESCOBAR S LUZ MIRIAN LONDOÑO BURITICA.	MARIA VIANEY MARIN MARTHA CAMACHO NOREYDA BARRETO	PROFESIONALES Y AUXILIARES EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	2 horas	Protocolos de Buenas Prácticas y Plan de Saneamiento Básico

- B. ¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?

SI

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
MARLENY LONDOÑO BURITICA	25 DE ENERO DE 2026	NA	NA
WUENDY ESCOBAR SANCHEZ	21 DE JUNIO DE 2025	NA	NA
LUZ MIRIAN LONDOÑO BURITICA	25 DE ENERO DE 2026	NA	NA

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

SI

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?	NA
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI
7 (C9).	¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS?	
SAT		
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? Se realizó socialización sobre el tema de compra de alimentos el 17 de abril del 2026, con todo el equipo humano.	SI
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI
D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
F.	¿La leche utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en el análisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SI
Complete la información del cuadro:		
Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios		SI/NO/NA
Formato Plan de Compras		SI
Formato Recepción de alimentos		SI
Formato Verificación transporte de alimentos		SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos		SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración		SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación		SI
Formato Preparación de alimentos		SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones		NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803		SI

- O. ¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?
- P. ¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?
- Q. ¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia diaria de niños y niñas?
- R. ¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 16		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
SORBETES DE FRUTOS ROJOS (FRESA, MORA, UVA)	LECHE ENTERA	15690	17000
	FRUTAS (FRESA, MORA, UVA)	7290	8350
PANDEBONO	PANDEBONO	3010	3250

- S. ¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?
- T. ¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?
- U. ¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles- PTC-PSS-098"?
- V. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- W. ¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?
- X. ¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?
- Y. ¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- Z. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?
- AA. ¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- AB. ¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- AC. ¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?
- AD. ¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? 30 de enero de 2025
- b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil? 11 de agosto de 2025
- c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida? Junio 1.7.2025 , Julio 4.8.2025, agosto 31.8.2025 septiembre 1.10.2025, octubre 4.11.2025, diciembre 5/12/2025, febrero 27/2/2026 y marzo 27/3/2026.

SI

SI

NA

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

8
(C11). ¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?

SAT

- A. ¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?
- B. ¿Los equipos y utensilios están diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?
- C. ¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?
- D. ¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?
- E. ¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?
- F. ¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)
- G. ¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?
- H. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

9
(C12). ¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?

SAT

Modificaciones alimentarias:

- A. ¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?
- B. ¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?
- C. ¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?

SI

SI

SI

Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):

- D. ¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?
- E. ¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?
- F. ¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?

SI

SI

SI

10
(C13). ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?

SAT

- A. ¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?
- B. ¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?
- C. ¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?
- D. ¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?
- F. Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?

NA

SI

SI

SI

SI

G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS?

SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No 16	Grupo de edad: 2 a 3 años		Población: 35						Muestra: 5			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A*	T**
CARNE DE RES MECHADA	30	30-33	31	30	30	32	30		C	C	C	75
ARROZ CON FIDEOS	37	33,3-40,3	40	37	40	37	38		C	C	C	76.9
PEPINO GUISADO CON LECHE	65	58,5-71,5	67	63	66	66	67		C	C	C	88
CHIPS DE ARRACACHA	26	23,4-28,6	26	31	28	26	28		C	C	C	78
JUGO DE MANGO	120	108-132	120	122	123	127	127		C	C	C	4.6

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).

*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)

**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)

Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

11 ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y (C14). garantiza la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin?

NA

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

NA

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS

NA

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

NA

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
No aplica.	No aplica.

- D. ¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).
- E. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?
- F. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)
- G. ¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?
- H. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?
- I. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?

NA

NA

NA

NA

NA

NA

Complete la información del cuadro:

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

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

1. ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños)

SAT

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REEMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	-	-	-	NA
Profesional de atención a la primera infancia	9	8	8	7	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	2	2	2	2	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

SI

☐

NO

☐

NA

2. ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados?
3. ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico?
4. ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil?

SI

SI

SI

SI

☒

NO

☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

No aplica.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

SE ESTA DE ACUERDO CON EL CONTENIDO DEL ACTA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

El jardín infantil no cuenta con cobertura autorizada para menores de 2 años.

Compromisos específicos

C1. Se cuenta con disonimiento informado por escrito por parte del acudiente de la participante SSRGO del nivel Párvulos C. No se ha realizado sensibilización sobre la importancia de la vacunación, debido a que la participante se encuentra suspendida durante el mes de marzo de 2026. La participante durante el mes de abril sigue suspendida pendiente a egreso.

C4. En la última clasificación nutricional correspondiente al primer trimestre, se identificaron dos niños pendientes para la activación de ruta: La participante VMB, del nivel Jardín, presentó un peso de 12,4 kg y talla de 100,6 cm, con un Z score de -2,48. El 6 de abril de 2026 se diligenció el formato de reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición, en acompañamiento de los padres de la menor. Posteriormente, el 9 de abril de 2026 la profesional en nutrición realizó el respectivo correo de activación de ruta a malnutrición.

Por otra parte, la participante ESMC, del nivel Párvulos B, no se realizó activación de ruta debido a su egreso del jardín infantil, vinculada hasta el 8 de abril de 2026. La valoración nutricional fue realizada el 24 de marzo de 2026, registrando un peso de 9,3 kg y talla de 84,0 cm, con un Z score de -2,61, correspondiente a desnutrición aguda moderada. La profesional en nutrición citó a la familia el 30 de marzo de 2026; sin embargo, la madre no asistió, por lo que se reprogramó la cita para el 6 de abril, sin obtener asistencia nuevamente. Posteriormente, la abuela de la menor, quien realiza la recogida, informó que la madre no asistió debido a la decisión de retirar a la niña del jardín.

El 7 de abril de 2026 se estableció comunicación con la madre, quien manifestó que retiraría a la menor debido a la frecuencia de enfermedades respiratorias, indicando además que la niña se encuentra en seguimiento por parte de la EAPB por bajo peso desde el nacimiento. Así mismo, refirió dificultades para recoger a la menor, dado que la abuela no reside en la localidad. Finalmente, el 16 de abril de 2026 se remitió correo al ICBF informando la situación de la participante.

C12. La nutricionista de apoyo realizó Acta Modificatoria para el niño Christopher Aldrete Pineda, del nivel Prejardín A. El niño cuenta con certificado médico del 24 de noviembre de 2025, en el cual se indica restricción de: Leche y derivados, Huevo, Productos horneados y alimentos de paquete. La nutricionista de apoyo realizó acta el 4 de febrero del 2026 en la que sugiere: Sustituir leche de vaca por bebidas vegetales (almendra o soya). Ofrecer consomé de pollo cuando en la minuta esté programado queso o huevo. Reemplazar productos de panadería por arepa. En preparaciones como ensalada de frutas con queso, ofrecer únicamente la fruta sin queso. Incluir vaso de bebida vegetal cuando la preparación contemple lácteos. El 12 de febrero de 2026 se realiza reajuste, debido a reunión sostenida con la familia, quienes manifiestan no estar de acuerdo con el uso de bebidas vegetales, ya que el médico indicó fórmula especializada Neocate, siendo la única leche que el niño tolera adecuadamente. En virtud de lo anterior, la nutricionista de apoyo sugiere que la fórmula sea suministrada por la familia para su uso en la Unidad Operativa. Se recomienda entregar lata sin destapar, con sello de seguridad intacto, para ser utilizada en las preparaciones que contengan leche o derivados.

La nutricionista de apoyo realiza socialización con las manipuladoras de alimentos sobre la adecuada reconstitución y manejo de la fórmula especializada.

En el mes marzo 2026, la participante ADPR del nivel Párvulos A cuenta con certificado médico del 24 de febrero de 2026, en el cual se indica intolerancia a la lactosa, por lo que no debe consumir alimentos con leche entera. En atención a lo anterior, la profesional de nutrición realizó Acta Modificatoria el 6 de marzo de 2026, en la que se establece reemplazar la leche entera por leche deslactosada en todas las preparaciones; cuando la minuta incluya kumis o yogurt, se debe ofrecer leche deslactosada; así mismo, sustituir el queso por huevo, carne o pollo en las preparaciones que lo contengan, y en las ensaladas que incluyan leche, yogurt o queso, estas deberán servirse sin dichos componentes. Adicionalmente, la profesional de nutrición realizó la socialización de estas indicaciones con la responsable del servicio, las operarias de cocina y la familia de la participante, con el fin de asegurar su adecuada implementación.

Recomendaciones

Contar con los soportes de compra y los respectivos formatos de control de alimentos, elementos de aseo personal, colaboradores e institucionales correspondientes al mes de abril de 2026.

Ejecutar las actividades conforme a lo programado en el plan de trabajo.

Esta visita generó requerimiento: SI NO X

No aplica.

Anexos: documentos y número de folios

Planilla Equipo Humano: 1 Folio.

Formato Ausencia Equipo Humano: 1 Folio.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: Maria Nancy Moya Hernandez

N° DE IDENTIFICACIÓN: 51845911

CARGO: REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda

N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817

CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

HORA DE FINALIZACIÓN: 13:30

Versión: junio 2025

JARDÍN INFANTIL: sembrando camino

CONTRATO: 8412-2025

FECHA: 20 Abril 2026

Profesional Responsable del jardín infantil **1** Dinamizador pedagógico al jardín infantil ☒ Profesionales de atención a primera infancia **8** Auxiliares de atención a primera infancia **2** Auxiliar Administrativo **1** Auxiliar de Servicios Generales **3** Personal manipulador de alimentos **3** Total **18**

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Maria Nancy Moyca	51845911	Resp Servicio	Magister Educación	3102598195	<i>[Firma]</i>
2	Shirley Ortiz castro	1128048414	Profesional atención a primera infancia	Licenciada en educación básica	321201214	<i>[Firma]</i>
3	Yenny Marcela Guevara D.	52932796	Profesional atención a primera infancia	Licenciatura Ed. Artes y Oficios	3133834098	<i>[Firma]</i>
4	Daniela Torres Soche	1010108116	Profesional atención a primera infancia	Licenciada en edu infantil.	3112537182	Daniela Torres
5	Sandra Milena Perceche I.	53036756	Profesional atención a primera infancia	Licenciada en psicología y pedagogía	3125302331	<i>[Firma]</i>
6	Alejandra Montoya P	1000625530	Profesional atención a primera infancia	Licenciada en educación básica primaria	3108995031	<i>[Firma]</i>
7	Nidia Rodríguez M	63551198	Prof atención a primera infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3044411992	<i>[Firma]</i>
8	Luz Mary Malave B	1023870110	Profesional Atención Primera Infancia	Licenciada Pedagogía Infantil	3213024597	<i>[Firma]</i>
9	Natalia González	1030668065	Auxiliar de atención a primera infancia	Estudiante pedagogía infantil	3157108491	Natalia González
10	Karen Dayana Reyes	1006119153	Auxiliar en primera infancia	Estudiante en educación infantil	3193657445	<i>[Firma]</i>
11	Maria Rosas conedox	1022342908	Auxiliar Administrativa	tecnólogo en gestión administrativa	320442455	<i>[Firma]</i>
12	Noreyda Barreto	23873612	Servicios Generales	Bachiller	3124466605	Noreyda Barreto
13	Martha Camacho	51628828	Servicios generales	Bachiller	3112825434	Martha Camacho
14	Maria Marin	52144716	Servicios Generales	Bachiller	3229050597	Maria Marin
15	Houler Lasso	58145054	Mantenimiento	Bachiller	321463616	<i>[Firma]</i>
16	Wendy Escobedo	1030632436	M.p. alimentos	Bachiller	3097761475	Wendy E
17	Luz Myriam London	29765548	M.p. Alimentos	Bachiller	3173115584	<i>[Firma]</i>
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital Integración Social	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS		Versión
	ANEXO VERIFICACIONES APOYO A LA SUPERVISIÓN		Fecha
	RELACIÓN AUSENCIAS DE EQUIPO HUMANO		Página

No. CONVENIO	FECHA DE LA VERIFICACIÓN			NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
8412-2025	20	4	2026	SEMBRANDO CAMINO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REEMPLAZO
DIANA MARCELA CALDERON	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: Calamidad personal. SOPORTE: NA TIEMPO: El 20 de abril del 2026.	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: No cuenta con el perfil DÍAS A DESCONTAR: 1 día. FECHAS DE DESCUENTO: 20 de abril del 2026.

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: MARIA NANCY MOYA HERNANDEZ	NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTANEDA
No. IDENTIFICACIÓN: 51845911	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION



SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
BIENESTAR INTEGRAL
INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1

Código
Versión
Fecha
Página

No. CONVENIO

8411-2025

FECHA DE
SUSCRIPCIÓN

23 5 2025

FECHA DE INICIO

3 6 2025

FECHA DE
FINALIZACIÓN

16 7 2026

No. DE INSTRUMENTO

19

FECHA DE
VERIFICACIÓN

17 4 2026

HORA DE INICIO

10:00 a.m.

PERIODO
VERIFICADO

ABRIL 2026

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL

INDEPENDENCIA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL

CARRERA 88 C BIS 78 31 SUR

LOCALIDAD

BOSA

BARRIO

VILLA EMMA

TELÉFONO

6014714903

CORREO ELECTRÓNICO

jardinindependencia2021@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL

NA NA NA

CAMINADORES

NA NA NA

PÁRVULOS

59 59 44

PRE JARDÍN

66 63 56

JARDÍN

NA NA NA

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFATORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?

SAT

2(C10) ¿Permite a labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?

SAT

3(C11) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?

NA

4(C13) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?

SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1) ¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?

SAT

A. ¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?

SI

B. ¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?

SI

C. ¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?

SI

D.

¿ En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?

SI

E.

¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?

NA

a.

Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación

NA

F.

¿Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?

SI

G.

¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?

SI

Fecha (s)	Tema (s)
6 de abril del 2026 Abril 2026 programada por parte de la nutricionista de apoyo. 10 Abril 2026. 23 de abril del 2026. Programada	Promoción de estilos de vida saludable: Celebración día mundial de la actividad física con niños y niñas. Enfermedades prevalentes de la infancia (EDA, IRA, BROTES, FRIEBRE) con familias Protocolo valoración integral de la salud y protocolo de verificación esquema de vacunación con equipo humano. Protocolo EDA, IRA y BROTES Con equipo Humano.

H.

¿ Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para niños y niñas? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para niños y niñas)

SI

I.

¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para niños y niñas se encuentra actualizada?

SI

2 (C3).

¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en Jardines Infantiles de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y documentos relacionados emitidos por la SDIS.?

NA

A.

¿Cuentan con casos de niñas o niños con administración de medicamentos al interior del Jardín Infantil?

NA

Complete la información del cuadro:

SOPORTES DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS		SI/NO
Presenta soporte que confirme que el participante requiere la administración del medicamento estrictamente dentro del horario de atención de la unidad operativa.		NA
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida		NA
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.		NA
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.		NA
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.		NA
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145		NA
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146		NA
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309		NA
El medicamento cuenta con rotulo, fecha de caducidad, vigencia, se encuentra almacenado de manera adecuada (de acuerdo con las indicaciones del producto y con acceso restringido).		NA

3 (C5).

¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimiento, realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06C 012463	FAVORABLE	2 DE DICIEMBRE DE 2025
EPA	AS02C 127074	FAVORABLE	2 DE MAYO DE 2024

A.

¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita?

NA

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
No se evidencias exigencias.	No se evidencias exigencias.

B.

¿Presenta soporte de solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario una vez se haya dado solución a las exigencias registradas en el acta de visita?

NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

NO APLICA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

NO APLICA

C.

Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud.

NA

Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio:

EE: Se envia correo electrónico el 1 de diciembre del 2025.

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

4 (C6).

¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos.?

SAT

A.

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

NA

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
El asociado realizó la autoevaluación de las condiciones sanitarias para establecimiento preparación de alimentos y educativo el 2 de diciembre de 2025, no se identificaron incumplimientos.	No aplica.

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

SI

¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

5 (C7).

SAT

A. ¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?

SI

B. ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?

SI

Se socializó el Plan de Saneamiento el 6 de abril del 2026 con todo el equipo humano y el 15 de abril del 2026 la profesional en nutrición socializó el Plan de Saneamiento Básico.

C. ¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?

SI

D. ¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso? 3 DE FEBRERO DEL 2026

SI

E. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	21 DE FEBRERO DEL 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	17 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	7 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	7 DE ABRIL DEL 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	17 DE ABRIL DEL 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	30 DE AGOSTO DEL 2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	7 DE ABRIL DEL 2026

F. ¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?

SI

G. ¿Clasifica, señala y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?

SI

H. ¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus características?

SI

I. ¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?

SI

J. ¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?

SI

K. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)

SI

L. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?

SI

M. ¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?

SI

N. ¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?

SI

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

3 TANQUES DE ALMACENAMIENTO, TIPO ÁREO CADA UNO X 1100 LT

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

21 DE FEBRERO DEL 2026

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

FUMINSECT C.S 13.11.2025 FAVORABLE.

- O. ¿Las mallas o anejos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?
- P. ¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras?
- Q. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?
- R. ¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?
- ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

SI

SI

SI

SI

SAT

- A. ¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?

SI

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
20 de marzo del 2026	CIRLY ZULAY SALAS OROZCO MARIA MERCEDES MANCILLA EDILCE MARIN PUETES	LEIDY FERNANDA NUÑEZ JOHANA MARTINEZ GARZON FANORIS FIERRO GOMEZ	NA	2 horas	Plan de Saneamiento Básico y Buenas Prácticas de manufactura
17 de abril de 2026	CIRLY ZULAY SALAS OROZCO MARIA MERCEDES MANCILLA EDILCE MARIN PUETES	LEIDY FERNANDA NUÑEZ JOHANA MARTINEZ GARZON FANORIS FIERRO GOMEZ	NA	1 hora	Manipulador de alimentos y contaminación de alimentos.

- B. ¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?

SI

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación

Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
MARIA MERCEDES MANCILLA NARE	21 DE MAYO DE 2025	NA	NA
EDILCE MARIN PUENTES	29 DE ENERO 2026	NA	NA
CIRLY ZULAY SALAS OROZCO	29 DE JULIO DEL 2025	NA	NA

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

SI

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?	NA
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI
7 (C9).	¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS?	
SAT		
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? El 15 de abril del 2026, la profesional en nutrición socializó con todo el equipo humano Buenas Prácticas de Manufactura.	SI
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI
D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
F.	¿La leche utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en el análisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SI
Complete la información del cuadro:		
Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios		SI/NO/NA
Formato Plan de Compras		SI
Formato Recepción de alimentos		SI
Formato Verificación transporte de alimentos		SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos		SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración		SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación		SI
Formato Preparación de alimentos		SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones		NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803		SI

- O. ¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?
- P. ¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?
- Q. ¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia diaria de niños y niñas?
- R. ¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 15		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
SANDWICH DE QUESO	QUESO	2000	2210
	PAN	3120	3850
JUGO DE MANGO	MANGO	7500	9350

- S. ¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?
- T. ¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?
- U. ¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles- PTC-PSS-098"?
- V. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- W. ¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?
- X. ¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?
- Y. ¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- Z. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?
- AA. ¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- AB. ¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- AC. ¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?
- AD. ¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? 30 de enero de 2025
- b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil? 20 de febrero de 2025
- c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida? Junio 27.6.2026, Julio 31.7.2025, agosto 1.8.2025, septiembre 30.9.2025, octubre 31.10.2025, noviembre 28.11.2025 y diciembre 5/12/2025, febrero 28/3/2026 y marzo 31/3/2026.

SI

SI

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

8
(C11). ¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?

SAT

- A. ¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?
- B. ¿Los equipos y utensilios están diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?
- C. ¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?
- D. ¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?
- E. ¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?
- F. ¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)
- G. ¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?
- H. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

9
(C12). ¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?

SAT

Modificaciones alimentarias:

- A. ¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?
- B. ¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?
- C. ¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?

SI

SI

SI

Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):

- D. ¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?
- E. ¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?
- F. ¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?

NA

NA

NA

10
(C13). ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?

SAT

- A. ¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?
- B. ¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?
- C. ¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?
- D. ¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?
- F. Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?

NA

SI

SI

SI

SI

G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS?

SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 15	Grupo de edad: 1 a 3 años		Población: 44						Muestra: 5			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A*	T**
CARNE DE CERDO EN TROZOS PEQUEÑOS EN SALSA BBQ	30	30-33	33	32	31	32	33		C	C	C	78
ARROZ CON FIDEOS	37	33,3-40,7	40	40	39	36	40		C	C	C	80
VERDURAS SALTEADAS CON AJONJOLI (CALABAZA, ZANAHORIA, PIMENTÓN Y CEBOLLA)	65	58,5-71,5	65	68	63	66	65		C	C	C	85
TAJADA DE PLATANO MMADURA FRITA	26	23,4-28,6	25	25	30	28	27		C	C	C	90
SOPA DE AVENA	100	90-110	110	109	100	105	100		C	C	C	100
PATILLA EN TROZOS	70	63-77	70	71	70	69	70		C	C	C	NA

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).

*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)

**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)

Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

11 ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y (C14). garantiza la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin?

NA

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

NA

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS

NA

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

NA

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
No aplica.	No aplica.

- D. ¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).
- E. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?
- F. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)
- G. ¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?
- H. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?
- I. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?

NA

NA

NA

NA

NA

NA

Complete la información del cuadro:

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

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

1. ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños)

AM

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REEMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	8	8	7	7	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	2	2	2	2	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

SI

☐

NO

☒

NO

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

SI

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

SI

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

SI

SI

☒

NO

☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

En el Drive institucional se revisan los formatos Formato de Inspección de la Presencia de Plagas (FOR-PSS-066), Formato de Inspección del Manejo de Elementos en Desuso, Embalajes y Empaques (FOR-PSS-067) y Formato de Verificación de Hermeticidad (FOR-PSS-071), los cuales, para el mes de ejecución de marzo de 2026, fueron diligenciados el 25 de marzo de 2026.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se envió hoja de vida para aval correspondiente, se tiene publicada la vacante en la agencia distrital de empleo, se han realizado entrevistas y se han solicitado documentos.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

El jardín infantil no cuenta con cobertura autorizada para menores de 2 años.

COMPROMISOS ESPECÍFICOS

C12 El participante JDVC, del nivel de prejardín, cuenta con modificación alimentaria y presentó soporte médico del 24 de julio de 2025, en el que se indica intolerancia a legumbres y granos; en consecuencia, se solicita una dieta libre de estos alimentos y la profesional en nutrición realiza el ajuste correspondiente, indicando ofrecer una porción adicional del alimento energético del día.

Para el mes de marzo se presenta una modificación alimentaria de la participante EQC, del nivel de párvulos B, quien cuenta con soporte médico de restricción de lácteos; mediante acta del 2 de marzo de 2026, la profesional en nutrición establece el reemplazo de la leche por bebida de almendras y, en preparaciones con queso, su sustitución por huevo.

COMPROMISO EQUIPO HUMANO

Se deja observación a mejorar, dado que no cuentan con el reemplazo para el perfil de Profesional de Atención a la Primera Infancia durante los días 15, 16 y 17 de abril de 2026. La responsable del servicio manifiesta que el día 17 de abril de 2026 fue enviada una hoja de vida al equipo de apoyo a la supervisión para su respectivo aval.

RECOMENDACIONES

Se recomienda realizar las gestiones oportunas que permitan garantizar de manera permanente y continua la cobertura del equipo humano conforme al número de niños matriculados, con el fin de asegurar una adecuada atención del servicio.

Realizar las actividades de acuerdo con lo programado.

Contar con los soportes de compra y los formatos de control correspondientes a alimentos, elementos de aseo personal, de colaboradores e institucionales del mes de abril de 2026, disponibles para su verificación.

Esta visita generó requerimiento: SI ____ NO ☒

No aplica.

Anexos: documentos y número de folios

X Planilla equipo Humano: 1 Folio.

X Formato novedades Equipo humano: 1 Folio.

X Renuncia: 1 Folio.

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: NIDIA LEONOR BUSTAMANTE HERNANDEZ	NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTAÑEDA
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52444372	N° DE IDENTIFICACIÓN : 1010494817
CARGO: RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN
	HORA DE FINALIZACIÓN: 16:00 PM

Versión: junio 2025

JARDÍN INFANTIL: Independencia

CONTRATO: 8411-2025

FECHA: 17 Abril 2026

Profesional Responsable del jardín infantil ☒ 1 Dinamizador pedagógico al jardín infantil ☒ Profesionales de atención a primera infancia ☒ 8 Auxiliares de atención a primera infancia ☒ 2 Auxiliar Administrativo ☒ 1 Auxiliar de Servicios Generales ☒ 3 Personal manipulador de alimentos ☒ 3 Total ☒ 18

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Nidia Bustamante	52414372	Responsable	Lic. Preescolar	3214889172	Nidia Bustamante
2	Julieth Johanna Hurtado	1077481827	Profesional de A.	Lic. Educación Infantil	3205136046	Julieth Hurtado
3	Ledy Martinez	1024571109	Profesional de A.	Lic. Pedagogía Infantil	3023061203	Ledy M.
4	Mayerly Peño	1022395077	Profesional de A.	Lic. Educación Infantil	3147211610	Mayerly P.
5	Andrea Sanchez	28869445	Profesional de A.	Lic. Pedagogía Infantil	3144500201	Andrea S.
6	Anys Lilianna Borda H.	1030584847	Profesional de atención	Maestra en artes	3203425288	Anys Borda
7	Laura Carrero	1014308906	Profesional de A.	Lic. Pedagogía Infantil	3238088225	Julieth C.
8	Estefanía Omaña R.	1093779856	Profesional de Atención	Lic. en lengua Castellana	3014735520	Estefanía O.R.
9	Francy Loayza	1023922106	Aux de Atención	Lic. en Pedagogía Infantil	3118086224	Francy Loayza
10	Germenza Gutierrez	523040151	Auxiliar de atención	Lic. Educación Infantil	3124570908	Germenza Gutierrez
11	Nayibe Cerquera M.	52132007	Aux. Administrativo	Bachiller	3223294637	Nayibe Cerquera
12	Ledy Fernandez	1032410219	S Generales	Bachiller	3125277021	Ledy Nunez
13	Johanna Morinez	53890301	S Generales	Bachiller	3214399020	Johanna Morinez
14	Funoris Fierro	65829944	S Generales	Bachiller	3132343647	Funoris Fierro
15	Cirly Salas	1124058883	S Alimentos	Bachiller	324653009	Cirly Salas
16	Edilce Marin P.	35526237	S Alimentos	Bachiller	3123335539	Edilce Marin P.
17	Mercedes Mancilla	39655115	S Alimentos	Bachiller	3219252712	Mercedes M.
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital Integración Social	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS		Versión
	ANEXO VERIFICACIONES APOYO A LA SUPERVISIÓN		Fecha
	RELACIÓN AUSENCIAS DE EQUIPO HUMANO		Página

No. CONVENIO	FECHA DE LA VERIFICACIÓN			NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
8411-2025	17	4	2026	INDEPENDENCIA

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REEMPLAZO
NINI JOHANA DIAZ NIETO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: Renuncia SOPORTE: Carta de Renuncia TIEMPO: Trabajó hasta el 14 de abril del 2026.	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: No cuenta con el perfil DÍAS A DESCONTAR: 3 días FECHAS DE DESCUENTO: 15 de abril del 2026, 16 de abril del 2026 y 17 de abril del 2026.

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: NIDIA LEONOR BUSTAMANTE HERNANDEZ	NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTANEDA
No. IDENTIFICACIÓN: 52444372	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

Bogotá D.C 15 DE ABRIL DEL 2026

Señores

Jardín Independencia

Ciudad

Asunto: Renuncia

Yo, Johana Díaz Nieto, por medio de la presente me permito presentar mi renuncia al cargo de profesional de atención en la primera infancia, nivel párvulos B, que actualmente desempeño en la entidad, con fecha efectiva a partir del 15 de abril de 2026.

Esta decisión se toma en atención a los inconvenientes presentados, derivados de una situación con una de las familias del jardín, así como en cumplimiento de la solicitud realizada por la Secretaría de Integración Social respecto a una posible reubicación o renuncia. Cabe resaltar que, durante mi ejercicio laboral, cumplí a cabalidad con mis funciones, responsabilidades y compromisos asignados, manteniendo siempre una comunicación respetuosa y asertiva con las familias y la comunidad educativa, y llevando a cabo las acciones correctivas que estuvieron a mi alcance.

Así mismo, es importante mencionar que, en el marco de dicha situación, se realizó la activación de la ruta correspondiente ante el ICBF, entidad que, tras la verificación del caso, determinó el cierre del mismo al no evidenciar vulneración de los derechos del niño. Durante este proceso, estuve siempre dispuesta a recibir orientaciones y a implementar las acciones requeridas de manera oportuna. Dado que no existe la posibilidad de una reubicación dentro de la entidad, me veo en la necesidad de presentar mi renuncia conforme a la solicitud anteriormente mencionada.

Agradezco la oportunidad brindada durante el tiempo que hice parte de la entidad, así como la experiencia y los aprendizajes adquiridos en el desarrollo de mis funciones.

Cordialmente.

Johana Díaz Nieto
Nini Johana Díaz Nieto

CC 52932196

*Recibo
Nayla
15 de Abril de 2026.*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital
INTEGRACIÓN SOCIAL

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
BIENESTAR INTEGRAL

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1

Código

Versión

Fecha

Página

No. CONVENIO

8409-2025

FECHA DE
SUSCRIPCIÓN

23 5 25

FECHA DE INICIO

3 6 25

FECHA DE
FINALIZACIÓN

6 7 2026

No. DE INSTRUMENTO

19

FECHA DE
VERIFICACIÓN

13 4 2026

HORA DE INICIO

10:30 a.m.

PERIODO
VERIFICADO

ABRIL 2026

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL

RAICES

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL

CARRERA 78 A 65 C 49 SUR

LOCALIDAD

BOSA

BARRIO

LA AMISTAD

TELÉFONO

6014835843

CORREO ELECTRÓNICO

coordinacion.raices.aceptaelcambio.org

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL

10 10 5

CAMINADORES

13 13 11

PÁRVULOS

64 53 46

PRE JARDÍN

76 76 67

JARDÍN

NA NA NA

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?

SAT

2(C10) ¿Permite a labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?

SAT

3(C11) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?

NA

4(C13) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?

SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1) ¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?

SAT

A. ¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?

SI

B. ¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?

SI

C. ¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?

SI

SI
NA
NA
SI
SI

Fecha (s)	Tema (s)
6 de abril del 2026 9 de abril del 2026 10 de abril del 2026	Commemoración día mundial de la actividad física con equipo humano y familias. Prevención y tratamiento de ERA, IRA con familias. Actividad física con niños y niñas.

SI
SI

2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en Jardines Infantiles de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y documentos relacionados emitidos por la SDIS.?

	NA
	NA

A. ¿Cuentan con casos de niñas o niños con administración de medicamentos al interior del Jardín Infantil?

Complete la información del cuadro:

SOPORTES DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	SI/NO/NA
Presenta soporte que confirme que el participante requiere la administración del medicamento estrictamente dentro del horario de atención de la unidad operativa.	NA
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida	NA
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.	NA
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.	NA
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA
El medicamento cuenta con rotulo, fecha de caducidad, vigencia, se encuentra almacenado de manera adecuada (de acuerdo con las indicaciones del producto y con acceso restringido).	NA

3 (C5). ¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimiento, realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06C 011205	FAVORABLE	3 DE ABRIL DE 2025
EPA	AS02C 124949	FAVORABLE	22 DE FEBRERO DE 2024

A. ¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita?

SI

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
No aplica.	No aplica.

B. ¿Presenta soporte de solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario una vez se haya dado solución a las exigencias registradas en el acta de visita?

NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

NA

C. Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud.

NA

Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio:

EE: No se ha recibido visitas durante la ejecución del convenio.

EPA: No se ha recibido visitas durante la ejecución del convenio.

3 (C6). ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos ?

SAT

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

NA

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
El asociado realizó la autoevaluación de las condiciones sanitarias para establecimiento preparación de alimentos y educativo el 24 de noviembre de 2025, no se identificaron incumplimientos.	No aplica.

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

SI

¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

- 4 (C7).**
- A.** ¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano? **SAT**
- B.** ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?
- Socialización Plan de Saneamiento Básico sobre Agentes de limpieza el 7 de abril de 2026 con el personal manipulador de alimentos y auxiliar de servicios generales.**
- C.** ¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?
- D.** ¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso? 1 DE FEBRERO DEL 2026
- E.** ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	7 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	13 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	1 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	1 DE ABRIL DEL 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	13 DE ABRIL DEL 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	5 DE JULIO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	1 DE ABRIL DEL 2026

- F.** ¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?
- G.** ¿Clasifica, señala y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?
- H.** ¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus características?
- I.** ¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?
- J.** ¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?
- K.** ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)
- L.** ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?
- M.** ¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?
- N.** ¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

2 TANQUES ÁEREOS X 1000 LITROS

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

7 DE NOVIEMBRE DEL 2025

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

MULTISERVICIOS FENIX MY- CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE DEL 4 DE ABRIL DEL 2025.

- O. ¿Las mallas o anejos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?
- P. ¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras?
- Q. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?
- R. ¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?

SI

SI

SI

SI

- 5 (C8). ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

SAT

- A. ¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?

SI

Plan de Educación sanitaria					
Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
27.02.2026	NORA JUDITH CANGREJO. GINA PAOLA DELGADILLO C. YANIRA ANDREA MUNAR FERRO	GLORIA SMITH MEDINA FRANCY ETEL MEDELLIN MERY FUENTES AVELLANEDA	LUZ ELENA HOYOS MARCELA BURGOS DANIELA SANCHEZ CADENA	3 horas	BPM, Normatividad, manipulador de alimentos, alimentos, conceptos sanitarios e inocuidad de alimentos
20.03.2026	NORA JUDITH CANGREJO. GINA PAOLA DELGADILLO C. YANIRA ANDREA MUNAR FERRO	GLORIA SMITH MEDINA FRANCY ETEL MEDELLIN MERY FUENTES AVELLANEDA	LUZ ELENA HOYOS MARCELA BURGOS DANIELA SANCHEZ CADENA	2 horas	Microorganismos, clasificación microorganismos, contaminación de alimentos
30.04.2026	PROGRAMADO			2 horas	Manipulador de alimentos y almacenamiento de alimentos.

- B. ¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?

SI

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
NORA JUDITH CANGREJO RODRIGUEZ	10 DE AGOSTO DE 2025		
YANIRA ANDREA MUNAR FERRO	2 DE FEBRERO DEL 2026		
GINA PAOLA DELGADILLO CUELLAR	27 DE MAYO DEL 2025		

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

SI

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación? 6 de febrero del 2026, por parte de la nutricionista de apoyo.	NA
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI
6 (C9).	¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS? A. ¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos? B. ¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? <u>Socialización sobre preparación de alimentos en proceso térmico el 8 de abril del 2026 con el personal manipulador de alimentos.</u> C. ¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras? D. ¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio? E. ¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas? F. ¿La leche utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en el análisis nutricional de la minuta de alimentos? G. ¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012? H. ¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra? I. ¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente? J. ¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)? K. ¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo? L. ¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada? M. ¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica? N. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SAT SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	SI/NO/NA
Formato Plan de Compras	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones	NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803	SI

- O. ¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?
- P. ¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?
- Q. ¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia diaria de niños y niñas?
- R. ¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No.11		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
QUESO RALLADO CON LA FRUTA	QUESO CAMPESINO	2480	3000
GALLETAS DE LECHE	GALLETA DE LECHE	2292	2.300
FRUTA PICADA (MANZANA, BANANO, PAPAYA)	FRUTA PICADA	7825	18000

- S. ¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?
- T. ¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?
- U. ¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles- PTC-PSS-098"?
- V. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- W. ¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?
- X. ¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?
- Y. ¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- Z. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?
- AA. ¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- AB. ¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- AC. ¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?
- AD. ¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- 30 de enero de 2025
- b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil? 11 de febrero de 2025
- c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida? Junio 27.6.2026, Julio 31.7.2025, agosto 1.8.2025, septiembre 30.9.2025 , octubre 31.10.2025, noviembre 28.11.2025 ,Diciembre 5.12.2025 y Febrero 2.3.2026

SI

SI

SI

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

7 ¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?

(C11).

SAT

- A. ¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?
- B. ¿Los equipos y utensilios están diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?
- C. ¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?
- D. ¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?
- E. ¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?
- F. ¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)
- G. ¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?
- H. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

8 ¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?

(C12).

NA

Modificaciones alimentarias:

- A. ¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?
- B. ¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?
- C. ¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?

NA

NA

NA

Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):

- D. ¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?
- E. ¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?
- F. ¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?

NA

NA

NA

9 ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?

(C13).

SAT

- A. ¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?
- B. ¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?
- C. ¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?
- D. ¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?
- F. Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?

SI

SI

SI

SI

SI

G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS?

SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 11	Grupo de edad: 3- 5 AÑOS		Población: 67						Muestra: 5			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A*	T**
PECHUGA DE POLLO AL PIMENTÓN EN TROZOS PEQUEÑOS	37	37-40,7	40	40	38	38	37		C	C	C	80
ARROZ CON ZANAHORIA	51	45,9-56,1	61	54	57	55	51		C	C	C	75
ESPINACA GUISADA CON HUEVO	85	76,5-93,5	89	88	86	86	80		C	C	C	85
PAPA COCIDA CON CASCARA	54	48,6-59,4	56	57	59	54	60		C	C	C	90
SOPA DE ARROZ	120	108-132	120	120	128	123	120		C	C	C	75
MANGO PICADO	80	72-88	77	76	84	80	77		C	C	C	NA

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).

*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)

**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)

Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

10 (C14) ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y garantiza la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin?

SAT

A. ¿Diligencia el Instrumento de autoapreciación de acuerdo a lo evidenciado en la unidad operativa? 25.03.2026

SI

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS: 29.11.2022

SI

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

SI

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
El 80% o más de las personas que atienden niños y niñas menores de 5 años tienen certificado de cualificación en Lactancia Materna y alimentación infantil saludable emitido por la Subdirección para la Infancia de la SDIS, con intensidad de 12 horas y vigencia inferior o igual a cuatro años?	*La responsable del jardín infantil, realizó curso de formación teórico-práctico como "Promoción comunitaria de la lactancia" con una intensidad de 12 horas, del 12 de junio al 8 de Julio de 2025. Certificado expedido el 18.8.2025.
*El espacio disponible para Sala Amiga de la Familia Lactante no cuenta con elementos de privacidad cortinas o persianas, biombos, separados de ambientes disponibles en caso de tener varias personas al mismo.	* Todo el personal (Profesionales de atención a la Primera Infancia, Axiliares de Atención a la primera Infancia y Responsable del servicio) Cuentan con la cualificación en Lactancia Materna y alimentación infantil. Se está a la espera de la certificación. * El espacio destinado para uso de Sala amiga de la familia lactante es para uso exclusivo, se realizará ajustes físicos para poner una cortina movable o elementos para separar.

- D. ¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).
- E. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?
- F. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)
- G. ¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?
- H. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?
- I. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?

SI

NA

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	13 de abril del 2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	13 de abril del 2026
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	Programado "Cuentame tu cuento"

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

- 1 ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños)

SAT

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REEMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	12	11	11	10	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	3	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos:	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

1.1

SI

☐

NO

☐

NA

- 2 ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados?
- 3 ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico?
- 4 ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil?

SAT

SAT

SAT

SI

☒

NO

☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

No se tiene aspectos pendientes de seguimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

De acuerdo con lo relacionado en la presente verificación.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

El Jardín Infantil Cofinanciado presenta ajuste en la cobertura autorizada, establecida de la siguiente manera: sala materna (10), caminadores (13), párvulos (64) y pre jardín (76).

C14. El 13 de abril del 2026 se realizó promoción de Sala Amiga de la Familia Lactante.

El 17 de abril del 2026 se tiene programado según cronograma del grupo de apoyo la actividad "Cuentame tu cuento"

COMPROMISOS ESPECÍFICOS

C1. El asociado tiene programada la verificación del estado vacunal, la valoración integral y la revisión de seguridad social para el 24 de abril de 2026; por lo cual se realizará seguimiento una vez se carguen los documentos correspondientes en el Drive del informe de gestión del asociado.

C11. El asociado tiene programado realizar en el mes de abril del 2026 mantenimiento correctivo del equipo refrigeración y congelación.

RECOMENDACIONES

Realizar las actividades acorde con lo programado.

Contar con los soportes de compra y los respectivos formatos control de alimentos y elementos de aseo personal, institucional y de colaboradores, de abril de 2026.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X___

Ninguno.

Anexos: documentos y número de folios

X Planilla equipo Humano: 1 Folio

X Formato de Ausencia Equipo Humano: 1 Folio.

X Soporte médico: 1 Folio.

**FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN****FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**

NOMBRE: Nohora Liliana Pedraza Franco

N° DE IDENTIFICACIÓN : 1032429230

CARGO: Responsable del Jardín infantil

NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda

N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817

CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

HORA DE FINALIZACIÓN: 16:00

Versión: junio 2025

JARDÍN INFANTIL: paices

CONTRATO: 8409-2025

FECHA: 13 Abr. 1 2026

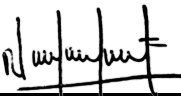
Profesional Responsable del jardín infantil ☒ 1 Dinamizador pedagógico al jardín infantil ☒ Profesionales de atención a primera infancia ☒ 11 Auxiliares de atención a primera infancia ☒ 3 Auxiliar Administrativo ☒ 1 Auxiliar de Servicios Generales ☒ 3 Personal manipulador de alimentos ☒ 3 Total ☒ 22

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Nohora Liliana Pedraza F.	1032429230	Profesional responsable del jardín	Lic. Pedagogía Infantil	3003814344	[Firma]
2	CLAUDIA P. SANCHEZ	52767811	Profesional responsable en primera infancia	Lic. Ed. Preescolar	3115387015	[Firma]
3	Nikolay Rojas T.	1024520563	Profesional en atención a primera infancia	Lic. Pedagogía Infantil	3125483330	[Firma]
4	Leidy Perez	53091687	Profesional en atención a primera infancia	Lic. Pedagogía Infantil	3118744739	[Firma]
5	Blanca Espinoza Marquez	51972872	Profesional en atención a primera infancia	Lic. en Ed. Infantil	3183705182	[Firma]
6	Luz Helena Hoyos A.	52353325	Profesional en atención a primera infancia	Lic. en edu. Infantil	320447150	[Firma]
7	Ximena Alexandra Garza	52964020	Profesional en atención a primera infancia	Lic. en Pedagogía Infantil	3102595310	[Firma]
8	Leidy Daniela Sanchez	1023023672	Profesional en atención a primera infancia	Lic. en Educación Infantil	3118492659	[Firma]
9	Diana Dujay	52800830	Profesional en atención a primera infancia	Lic. en Educación Preescolar	3100691040	[Firma]
10	Leidy Marcela Burgos	1033691948	Profesional en atención a primera infancia	Lic. Pedagogía Infantil	3218861505	[Firma]
11	Luz Helena Ramirez	37658344	Profesional en atención a primera infancia	Lic. Pedagogía Infantil	321902574	[Firma]
12	Yadira Ivon Romero Rivas	52468459	Auxiliar en atención a primera infancia	Lic. Ed. Pre Escolar	3245182373	[Firma]
13	Diana Patricia Acevedo	52468421	Auxiliar en atención a primera infancia	Lic. en Pedagogía Infantil	31254127703	[Firma]
14	Dorothy Elizabeth Hanks	1012461654	Auxiliar en atención a primera infancia	Lic. en edu. infantil	3138622160	[Firma]
15	Monther Luis Soria	39580578	Auxiliar Administrativo	Per. R. Humano	3218294992	[Firma]
16	Francy Medellin	521303840	Auxiliar de servicios generales	Bachiller	3204642208	[Firma]
17	Gloria Medina P.	521129342	Auxiliar de servicios generales	Bachiller	3217913938	[Firma]
18	Mery Fuentes	23324658	Auxiliar de servicios generales	Bachiller	3204454220	[Firma]
19	Carli Zepeda	102321178	manipulador de alimentos	Bachiller	3223691037	[Firma]
20	Dora Augrey	51995592	manipulador de alimentos	Bachiller	3006123299	[Firma]
21	Andrea Martinez	53891070	manipulador de alimentos	Bachiller	3208896876	[Firma]
22						
23						
24						

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital Integración Social	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS		Versión
	ANEXO VERIFICACIONES APOYO A LA SUPERVISIÓN		Fecha
	RELACIÓN AUSENCIAS DE EQUIPO HUMANO		Página

No. CONVENIO	FECHA DE LA VERIFICACIÓN			NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
8409-2025	13	4	2026	RAICES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REEMPLAZO
DANEYI ORTIZ HERNANDEZ	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: Cita Médica. SOPORTE: Médico. TIEMPO: El 13 de abril del 2026.	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHAS DE DESCUENTO: NA

	
FIRMA DE QUIÉN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIÉN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: NOHORA LILIANA PEDRAZA FRANCO	NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTANEDA
No. IDENTIFICACIÓN: 1032429230	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN



CITAS MÉDICAS

Citas

Consultar



PROTEGIDO

DANEYI ALEXANDRA ORTIZ HERNÁNDEZ



CITA DE OBSTETRICIA

Lunes, 13 Abril 2026

11:55 A. M.

GONZÁLEZ CIFUENTES SAIDA CARMENZA

VS OLAYA

CL 27 SUR 21 A 19

CANCELAR

RE AGENDAR



SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
BIENESTAR INTEGRAL
INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1

Código
Versión
Fecha
Página

No. CONVENIO

FECHA DE
SUSCRIPCIÓN

FECHA DE INICIO

FECHA DE
FINALIZACIÓN

No. DE INSTRUMENTO

9166-2025

18 7 2025

25 7 2025

11 6 2026

17

FECHA DE
VERIFICACIÓN

HORA DE INICIO

PERIODO
VERIFICADO

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL

16 4 2026

10.30 am

ABRIL 2026

LAS FLORES

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL

LOCALIDAD

CARRERA 108 A 140 48

SUBA

BARRIO

TELÉFONO

CORREO ELECTRÓNICO

LAS FLORES

3208230297

jilasflores.fundacionfer@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL

CAMINADORES

PÁRVULOS

PRE JARDÍN

JARDÍN

10 10 10

35 35 33

45 45 42

87 81 71

NA NA NA

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?

AM

2(C10) ¿Permite a labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?

SAT

3(C11) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?

NA

4(C13) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?

SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1) ¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?

SAT

A. ¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?

SI

B. ¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?

SI

C. ¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?

SI

D.

¿ En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?

E.

¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?

a. Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación

F.

¿ Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?

G.

¿ Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?

Fecha (s)	Tema (s)
14 de abril del 2026 15 de abril del 2026	Lavado de manos con familia, equipo humano y niños y niñas Ques es la fiebre, como prevenirla, síntomas y cuidados con familias, equipo humano y niños, niñas.

H.

¿ Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para niños y niñas? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para niños y niñas)

I.

¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para niños y niñas se encuentra actualizada?

2 (C3).

¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en Jardines Infantiles de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y documentos relacionados emitidos por la SDIS.?

A.

¿Cuentan con casos de niñas o niños con administración de medicamentos al interior del Jardín Infantil?

Complete la información del cuadro:

SOPORTES DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	SI/NO
Presenta soporte que confirme que el participante requiere la administración del medicamento estrictamente dentro del horario de atención de la unidad operativa.	NA
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida	NA
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.	NA
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.	NA
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA
El medicamento cuenta con rotulo, fecha de caducidad, vigencia, se encuentra almacenado de manera adecuada (de acuerdo con las indicaciones del producto y con acceso restringido).	NA

3 (C5).

¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimiento, realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

EE

Número acta de Inspección Sanitaria

SB06N 013967

Concepto Sanitario

FAVORABLE

Fecha de emisión

9 DE OCTUBRE DE 2025

EPA

Número acta de Inspección Sanitaria

AS02N 154611

Concepto Sanitario

FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

Fecha de emisión

14 DE AGOSTO DEL 2024

SI

NA

NA

SI

SI

NA

NA

SAT

2

¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

5 (C7).

SAT

A. ¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?

SI

B. ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?

SI

Se tiene programado realizar socialización del Plan de Saneamiento con el equipo humano el 30 de marzo del 2026, con todo el equipo humano.

C. ¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?

SI

D. ¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso? 2 de febrero del 2026

SI

E. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	7 DE ABRIL DEL 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	16 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	6 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	6 DE ABRIL DEL 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	16 DE ABRIL DEL 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	6 DE MRZO DEL 2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	6 DE ABRIL DEL 2026

F. ¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?

SI

G. ¿Clasifica, señala y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?

SI

H. ¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus características?

SI

I. ¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?

SI

J. ¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?

SI

K. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)

SI

L. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?

SI

M. ¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?

SI

N. ¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?

SI

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

2 TANQUES DE ALMACENAMIENTO, TIPO AÉREO DE CAPACIDAD 500 LT CADA UNO

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

7 DE ABRIL DEL 2026 Próximo 7/10/2026

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

FUMINDUSTRIAL ABC SAS C.S SQ07C 005313 FAVORABLE 8.4.2025

- O. ¿Las mallas o anejos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?
- P. ¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras?
- Q. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?
- R. ¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?
- ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

SI

SI

SI

SI

SAT

- A. ¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?

SI

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
26.02.2026	Kelly Juliana Arigui Rios Sandra Milena Orduña Echeverry Keidy Johana Arigui Rios	Blanca Lucia Bernal Arenas Emelixa Herrera Mendez Diana Marcela Orduña Echeverri	Adriana Rodríguez Todo el equipo humano de la unidad.	3 horas	Fortalecimiento BPM, PSB y evaluación módulo 1.
20.03.2026	Kelly Juliana Arigui Rios Sandra Milena Orduña Echeverry Keidy Johana Arigui Rios	Blanca Lucia Bernal Arenas Emelixa Herrera Mendez Yuleidys Sierra Goetz	Adriana Rodríguez Todo el equipo humano de la unidad.	3 horas	Enfermedades transmitidas por alimentos y evaluación modulo 2.
Se tiene programado para mayo 2026	Kelly Juliana Arigui Rios Sandra Milena Orduña Echeverry Keidy Johana Arigui Rios	Yolanda Olaya Sanchez Emelixa Herrera Mendez Yuleidys Sierra Goetz	Adriana Rodríguez Todo el equipo humano de la unidad.	3 horas	PSB y BPM y evaluación modulo 3.

- B. ¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?

SI

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación

Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
Kelly Juliana Arigui Rios	14 de junio del 2025	NA	NA
Sandra Milena Orduña Echeverry	19 de julio del 2025	NA	NA
Keidy Johana Arigui Rios	15 de enero de 2026	NA	NA

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

SI

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación? Se tiene programado para el 30 de marzo del 2026.	NA
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI
7 (C9).	¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS?	
SAT		
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? Se tiene programado realizar socialización de Buenas Prácticas de Manufacturas el 30 de marzo del 2026, con el personal manipulaodr de alimentos.	SI
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI
D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
F.	¿La leche utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en el análisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SI
Complete la información del cuadro:		
Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios		SI/NO/NA
Formato Plan de Compras		SI
Formato Recepción de alimentos		SI
Formato Verificación transporte de alimentos		SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos		SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración		SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación		SI
Formato Preparación de alimentos		SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones		NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803		SI

- O. ¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?
- P. ¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?
- Q. ¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia diaria de niños y niñas?
- R. ¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 14		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
YOGURT	YOGURT	14.040	16000
ALMOJABANA	ALMOJABANA	3830	6390
GRANADILLA	GRANADILLA	21900	28300

- S. ¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?
- T. ¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?
- U. ¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles- PTC-PSS-098"?
- V. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- W. ¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?
- X. ¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?
- Y. ¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- Z. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?
- AA. ¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- AB. ¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- AC. ¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?
- AD. ¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? 30 de enero de 2025
- b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil? Servicios Generales 12.02.2025 y Manipuladoras de alimentos 30.01.2025.
- c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida? Agosto 1/9/2025, septiembre 1/10/2025, octubre 4/11/2025 , noviembre 28/11/2025, diciembre 5/12/2025, febrero 2/03/2026 Y 30/3/2026.

SI

SI

SI

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

8
(C11). ¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?

SAT

- A. ¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?
- B. ¿Los equipos y utensilios están diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?
- C. ¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?
- D. ¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?
- E. ¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?
- F. ¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)
- G. ¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?
- H. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

9
(C12). ¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?

NA

Modificaciones alimentarias:

- A. ¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?
- B. ¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?
- C. ¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS?

NA

NA

NA

Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):

- D. ¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?
- E. ¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?
- F. ¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?

NA

NA

NA

10
(C13). ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?

SAT

- A. ¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?
- B. ¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?
- C. ¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?
- D. ¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?
- F. Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?

SI

SI

SI

SI

SI

G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS?

SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas													
MENÚ 14		Grupo de edad: 2 A 3 AÑOS			Poblacion: 75					Muestra: 5			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A*	T**	
HIGADO DE RES EN TROCITOS ENCEBOLLADO	30	30-33	33	30	30	33	36		C	C	C	81.3	
ARROZ BLANCO	37	33,3-40,7	38	40	39	38	37		C	C	C	86.5	
CALABAZA CON ARVEJA FRESCA GUISADA	65	58,5-71,5	65	61	60	65	70		C	C	C	96.8	
CHIPS DE YUCA	26	23,4-28,6	30	24	25	25	27		C	C	C	76	
JUGO DE MARACUYA	120	108-132	128	129	1230	130	128		C	C	C	4.1	

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).

*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)

**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)

Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

11 ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y (C14). garantiza la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin?

SAT

A. ¿Diligencia el Instrumento de autoapreciación de acuerdo a lo evidenciado en la unidad operativa? 25.3.2026 Cargado en el Drive.

SI

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS 15.12.2025

SI

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

SI

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
Paso 1: El 24 de octubre de 2025 se socializaron las guías de lactancia materna, guías alimentarias para gestantes, instructivo SALF y protocolos relacionados con la promoción y apoyo a la lactancia. El 10 de noviembre de 2025 se realizó la socialización sobre técnicas correctas de lactancia materna.	Paso 5: El 24 de octubre de 2025 se socializaron las técnicas de amamantamiento, extracción manual, conservación, transporte y formas de administración de la leche materna.
Paso 2: Está pendiente la realización del curso para 4 integrantes del equipo humano (3 profesionales de atención a la primera infancia y 1 auxiliar de atención a la primera infancia) que ingresaron en 2026.	Paso 6: El 24 de octubre de 2025 se realizó la socialización con las profesionales de atención a la primera infancia sobre el cumplimiento del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, las resoluciones posteriores de la Asamblea Mundial de la Salud y el Decreto 1397 de 1992.
Paso 3: Se adelantan socializaciones a las familias según el cronograma: el 14 de agosto de 2025 sobre técnicas de amamantamiento y extracción manual; el 15 de octubre de 2025 sobre beneficios de la lactancia, riesgos de la alimentación artificial y normatividad; y queda pendiente la correspondiente a noviembre de 2025 sobre prevención y resolución de dificultades en lactancia. El 13 de abril del 2026, se realizó socialización sobre extracción de la leche materna.	Paso 7: Todos los meses se realiza promoción de la lactancia materna.
Paso 4: Se cuenta con un espacio y equipos en adecuado estado para el funcionamiento de la Sala Amiga.	Paso 8: El 15 de octubre de 2025 se socializaron los riesgos de la alimentación artificial, así como el uso del biberón y del chupón.
	Paso 9: El 16 de febrero de 2026 se realizó la conformación del grupo de apoyo, y se cuenta con el cronograma.
	* Febrero: "Conocer nuestra Sala Amiga"
	* Abril: "Sopa de letras"
	* Mayo: "Imagen alusiva"

- D. ¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).
- E. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?
- F. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)
- G. ¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?
- H. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?
- I. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?

SI

NA

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	16 DE ABRIL DEL 2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	13 DE ABRIL DEL 2026 "SOPA DE LETRAS"

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

1. ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños)

AM

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	13	13	13	12	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	3	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	2	NA
Personal manipulador de alimentos	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

SI

NO

NA

2. ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados?
3. ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico?
4. ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil?

SI

SI

SI

SI

X

NO

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Se realiza alcance al instrumento anterior No. 15, teniendo en cuenta que los formatos "Seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065" y "Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068" presentan como fecha de diligenciamiento el 16 de marzo de 2026 y no el 16 de febrero de 2026.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

El asociado continuara en la búsqueda de estrategia para garantizar los reemplazos en talento humano dentro de los tiempos establecidos para no generar acciones de mejora, por otro lado de continuara con el cumplimiento de los cronogramas dando cumplimiento a cada uno de estos compromisos de manera satisfactoria como hasta el momento.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**COMPROMISOS ESPECÍFICOS**

C7. Se realizó el lavado de tanques el 7 de abril de 2026. La empresa cuenta con concepto sanitario favorable No. C.S. SQ07C 005313, con fecha del 8 de abril de 2025, y presenta la respectiva ficha del procedimiento.

C14. Se llevó a cabo actividad de extracción de leche materna el 13 de abril de 2026, con la participación de niños, niñas y familias.

La responsable del servicio manifiesta que, durante el mes verificado, no fue necesario realizar el diligenciamiento de la ficha de uso de la Sala Amiga, dado que no se hizo uso de este espacio por parte de las familias.

COMPROMIOS EQUIPO HUMANO

Se deja observación de mejora, dado que no se cuenta con el reemplazo para el perfil de profesional de atención a la primera infancia. La responsable del servicio refiere que se está realizando la gestión para la radicación de la hoja de vida ante supervisión en el transcurso del día.

RECOMENDACIONES

Se recomienda gestionar de manera prioritaria la radicación de la hoja de vida y asegurar de forma permanente la cobertura del equipo humano conforme al matriculado, con el fin de garantizar una adecuada atención.

Contar con los soportes de compra y los formatos de control correspondientes a alimentos, elementos de aseo personal, de colaboradores e institucionales del mes de abril de 2026, los cuales deben estar disponibles para su verificación a partir del primer día hábil de la última semana del mes.

Realizar las actividades conforme a la programación establecida.

Esta visita generó requerimiento: SI ____ NO ☒

No aplica.

Anexos: documentos y número de folios

Planilla Equipo Humano: 1 Folio.

Formato de Ausencia de equipo humano: 1 Folio.

Renuncia: 2 Folios.

Certificado lavado de tanques: 5 Folios.

Luisa Torres

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: Luisa Fernanda Torres Sandoval

N° DE IDENTIFICACIÓN: 101546884

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

Isabella Guerrero C.

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda

N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817

CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

HORA DE FINALIZACIÓN: 15:30

Versión: junio 2025

JARDÍN INFANTIL: Las Flores

CONTRATO: 9166 - 2025

FECHA: 16 Abril 2026

Profesional
Responsable del
jardín infantil

1

Dinamizador pedagógico al
jardín infantil

1

Profesionales de
atención a primera
infancia

13

Auxiliares de atención a
primera infancia

3

Auxiliar
Administrativo

1

Auxiliar de Servicios
Generales

3

Personal
manipulador de
alimentos

3

Total

24

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Luisa Torres Sanchir	1015462884	Profesional responsable del jardín infantil	Licenciada en Inglés	3208290297	Luisa Torres
2	Brenda Johanna Restrepo	1030585817	Profesional en atención a primera infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3144049920	Brenda Restrepo
3	Sandra Robles	52275702	Profesional en atención a la primera infancia	Licenciada en Atención a la primera infancia	3228085715	Sandra Robles
4	Julia Enyd Ríos Lozada	1075215846	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. Edu. Preescolar	3162646520	Julia Enyd Ríos
5	Andrea Ríos Lozada	1078371621	Profesional en atención a primera infancia	Lic. en edu. preescolar	3218039154	Andrea Ríos
6	Cielo Bedon	51571303	Profesional en atención a primera infancia	Lic. Lingüística	3224284182	Cielo Bedon
7	Alexandra González	1076581058	Profesional en atención a primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3172948156	Alexandra González
8	Jenny Marcela Pineda	1049072299	Profesional en atención a primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3204412387	Jenny Pineda
9	Laura Daniela Ríos S	1000226122	Profesional de atención a primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3044297096	Laura D. Ríos
10	Erica María González	1098953072	Profesional de atención a primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3211157407	Erica M. G.
11	Adriana del Pilar Rodríguez B	52321-225	Profesional de atención a primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3007654663	Adriana R.
12	Darwin Correa F	1233891287	Profesional en atención a primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3123004880	Darwin C.
13	Claudia Patricia Varguez W	1033691524	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. Edu. Preescolar	3188178650	Claudia V.
14	Rafael Arcebo	1000273885	Auxiliar en atención a la primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3022351643	Rafael Arcebo
15	María Dora Dávalos (Luis)	1007474447	Auxiliar en atención a la primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3246883918	María D. Dávalos
16	Yalene Aguilar	1077425270	Auxiliar en atención a primera infancia	Lic. Educación Infantil	302307700	Yalene Aguilar
17	Liliana Portilla	1015112743	Aux. Administrativo	Bachiller	3144922698	Liliana Portilla
18	Emelina Henao	1051662643	Aux. Servicios generales	Bachiller	3112660238	Emelina H.
19	Yolanda Olaya	1006458439	Aux. Servicios generales	Bachiller	3044482432	Yolanda Olaya
20	Juliana Ríos	1003953445	N. Alimentos	Estudiante	3208417794	Juliana Ríos
21	Naidy Arriaga R	1003953444	N. Alimentos	Bachiller	3123257775	Naidy Arriaga
22	Sandra Melina Ordóñez	52810601	N. Alimentos	Bachiller	3016910624	Sandra Melina
23						
24						

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital Integración Social	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS		Versión
	ANEXO VERIFICACIONES APOYO A LA SUPERVISIÓN		Fecha
	RELACIÓN AUSENCIAS DE EQUIPO HUMANO		Página

No. CONVENIO	FECHA DE LA VERIFICACIÓN			NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
9166-2025	16	4	2026	LAS FLORES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REEMPLAZO
BLANCA LUCIA BERNAR ARENA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	MOTIVO: Renuncia SOPORTE: Carta de renuncia TIEMPO: 8 de abril del 2026	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Yolanda Olaya Sanchez FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 7 de abril del 2026 FECHA DE INGRESO: 9 de abril del 2026 ARL: 9 de abril del 2026 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHAS DE DESCUENTO: NA
POR COBERTURA	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: NA SOPORTE: NA TIEMPO: NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Laura Daniela Roa Salamanca FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 9 de abril del 2026 FECHA DE INGRESO: 15 de abril del 2026 ARL: 14 de abril del 2026 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHAS DE DESCUENTO: NA
YULEIDYS SIERRA GOES	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	MOTIVO: Calamidad personal SOPORTE: NA TIEMPO: 16 de abril del 2026	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: No presenta soporte. DÍAS A DESCONTAR: 1 día FECHAS DE DESCUENTO: 16 de abril del 2026.
ANGIE KATHERINE GONZALEZ LOTERO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: Renuncia SOPORTE: Carta de renuncia TIEMPO: 15 de abril del 2026	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: No cuentan con el perfil. DÍAS A DESCONTAR: 1 día FECHAS DE DESCUENTO: 16 de abril del 2026.

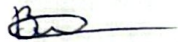
<i>Luisa Torres</i>	<i>Isabella Guerrero C.</i>
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Luisa Fernanda Torres Sandoval	NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda
No. IDENTIFICACIÓN: 101546884	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: Representante Legal	CARGO: Apoyo a la supervisión

Versión: Junio 2025

BOGOTA 08 DE ABRIL DE 2024

JARDIN LAS FLORES

Por medio de la presente yo Blanca Lucia Bernal Arenas identificada con cedula 1.049.794.678 presento mi carta de renuncia al cargo que venía desempeñando en el jardín ya que como les había informado debo viajar por temas personales a mi pueblo y no tengo claridad de la fecha de regreso, sin embargo, espero dejar las puertas abiertas para un futuro, agradezco por la oportunidad de trabajar en el jardín.



BLANCA BERNAL ARENAS

CC.1.049.794.678

Bogotá DC 15/04/2026

Carta de renuncia

Por medio de la presente yo Angie Katherine González Lotero, identificada con CC., 1014206873 de Bogotá. Hago mi renuncia voluntaria, Por motivos personales.

Agradezco por el tiempo y la oportunidad brindada.



Atentamente

Angie Katherine González Lotero
CC 1014206873

CERTIFICACIÓN LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA POTABLE FUMINDUSTRIAL ABC SAS

No. C-004-8873



FUMINDUSTRIAL ABC SAS

NIT 900.352.449-8

CARRERA 96 A # 157 31

Tel: 3142877399

Bogotá - Colombia

Para	FUNDACION FER
Nit	900.479.761-8
Contacto	GLORIA ESPERANZA MORA AGUILLON
Dirección	CALLE 134 A N° 91 77
Ciudad/Tel.	Bogotá / (601) 3004950 - Ext. 000 - (601) 3147049156 - Ext. 000 - (00) 3132587550
Fecha	2026-04-07

Elaborado por Sigo S.A S Nit. 830 048 145-8

ESTABLECIMIENTO: JARDIN LAS FLORES DIRECCION: CARRERA 108 A # 140 48

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA POTABLE

PRODUCTO	HIPOCLORITO DE SODIO 13%
N° REGISTRO	01-2119488154
LOTE / F. CADUCIDAD	4560 25/04/2027
DOSIFICACIÓN	200 PPM (1.53 ml por litro agua)
FORMAS DE APLICACIÓN	ASPERSIÓN MANUAL
CAPACIDAD DEL TANQUE	500 LITROS
CANTIDAD DE TANQUES	2
ACCION ANTIMICROBIANA	BACTERIAS, VIRUS, HONGOS

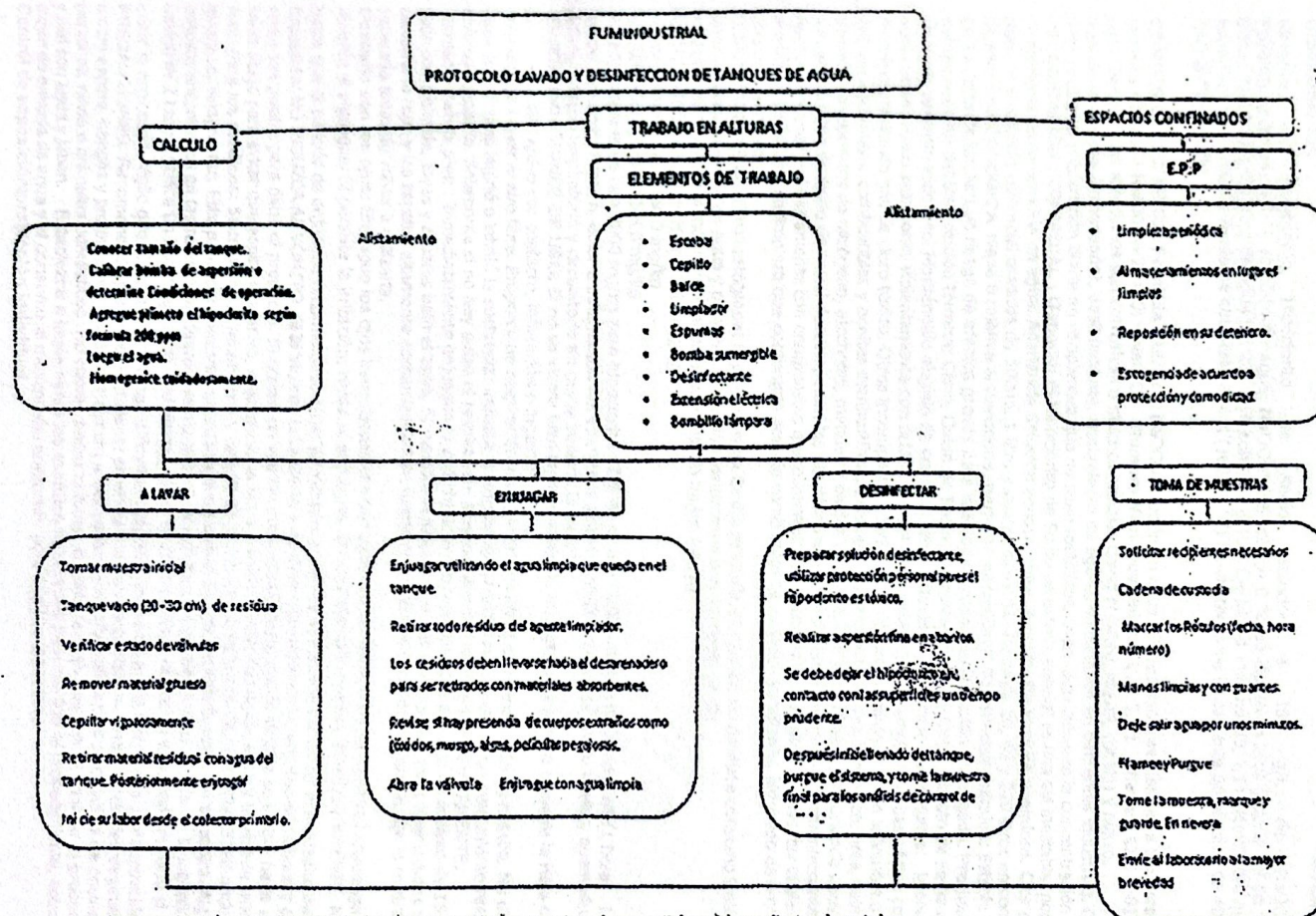
Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	LAVADO DE TANQUES AEREOS DE 500 L	2.00	0.00
Total Bruto			0.00
Subtotal			0.00
IVA 19%			0.00
Retefuente 4%			0.00
Total a Pagar			0.00

El mantenimiento de las condiciones de higiene de un tanque de almacenamiento de agua previene el desarrollo de enfermedades, principalmente de origen entérico. Por Norma Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2190 de 1991, se debe realizar el lavado y desinfección por lo menos dos veces al año.

Estamos autorizados por la Secretaria de Salud de Bogotá según acta Número SQ07C 005313 del día 08 de Abril de 2025.

Gerente

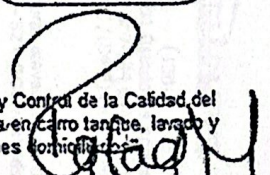
Deazapedro@hotmail.com



El mantenimiento de las condiciones de higiene de un tanque de almacenamiento de agua, previene el desarrollo de enfermedades, principalmente de origen bacteriano. Por norma se debe realizar el lavado y desinfección por lo menos dos veces al año.

La periodicidad del lavado dependerá del tipo de material del tanque, seis (6) meses para tanques de PVC (plásticos) o acero inoxidable y tres (3) meses para tanques de fibrocemento.

Son referencia jurídica del procedimiento: Decreto 1575 de 2007: "Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano". Resolución 2190 de 1991: "Por la cual se reglamentan las condiciones para transporte de agua en Camión tanque, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento domiciliario y Empresas que realizan la actividad de lavado y desinfección de tanques domiciliarios". Resolución 376 de 2009: "Por la cual se establece el Reglamento Técnico de Trabajo Seguro en Alturas".


RAFAEL ANTONIO MURCIA GUZMAN
 ASISTENTE TECNICO
 T.P No. 25261-304333 CND
 INGENIERO AGROINDUSTRIAL

FICHA TÉCNICA Hipoclorito de Sodio



COMPOSICIÓN:

Nombre del Producto: Hipoclorito de Sodio, solución a 150 g/L de NaOCl. (130- 135 g/L)
Fórmula Química: NaOCl, solución en agua. NaOCl * 2,5 H₂O A 0 °C se disuelven 29,3 g de la sal en 100 Estado de agregación
Sólido Apariencia: Blanco g de agua y a 23 °C ya son 94,2 g/100; Densidad 1110 kg/m³; 1,11 g/cm³ Masa molar 74,44 g/mol; Punto de
fusión 291 K (17,85 °C) Punto de ebullición 374 K (100,85 °C) Se descompone lentamente por encima de 40 °C (104 °F) Peso Molecular
74,4 g/mol (100%)

COMPOSICIÓN QUÍMICA: Fórmula Química: NaOCl, solución en agua. El hipoclorito se dismuta a temperaturas elevadas para dar clorato y cloruro: $3 \text{NaClO} \rightarrow 2 \text{NaCl} + \text{NaClO}_3$ Número Naciones Unidas: U.N. 1791 Número CAS 7681 - 52 - 9 Corrosividad para metales: Las soluciones son corrosivas a muchos metales como el cobre, níquel, cobalto y hierro.

Uso del producto: Blanqueador, desinfectante, tratamiento de aguas, sanitización en diferentes industrias. Otro R:31-34; S:28-45-50 debe realizarse preparación diaria en recipientes que no sean metálicos; debe determinarse la concentración y dilución adecuada.

PRESENTACIÓN COMERCIAL: General: El Hipoclorito de Sodio en estado natural es una sal inestable, por esta razón se comercializa como solución en agua. Apariencia Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla o verdosa. Olor penetrante e irritante cloro. Presentación comercial envases de 500ml, 1 litro y cuatro litros; tambores de 20, 60 y 220 litros en concentración 3 al 15%.

CLASE TOXICOLÓGICA: clase 8 relativa al transporte, grupo de embalaje III. Estabilidad química: Estable a temperatura ambiente y en ausencia de luz. Nocivo riesgo de efectos graves para la salud en caso de exposición prolongada. Productos de descomposición peligrosos: Por descomposición térmica: Cloro, Óxido de Sodio, Oxígeno, Óxidos de Cloro, Clorato de Sodio e Hidrógeno. Es un producto oxidante y alcalino. Manténgalo alejado de las altas temperaturas y la luz solar o ultravioleta. Incompatibilidad con otras sustancias: Puede reaccionar violentamente con ácidos fuertes y con productos de limpieza de base ácida como ácido clorhídrico o muriático, liberando gas de cloro tóxico. Otros incompatibles incluyen materiales orgánicos, como solventes o productos de limpieza que usen solventes, combustibles y aceites combustibles, celulosa, materiales oxidables, amoníaco, urea, sales de amonio, etilenamina, cianuros, compuestos de nitrógeno, alcoholes, metales y óxidos de metal, liberando cloro o produciendo mezclas explosivas. El metal y los catalizadores de óxido de metal descomponen los hipocloritos, lo cual desarrolla oxígeno y frecuentemente causa explosiones. Puede reaccionar explosivamente con compuestos que contengan nitrógeno, o formar cloro aminas, las cuales son explosivas también productos químicos y de limpieza que contengan amonio como sales de amonio cuaternario, hidróxido de amonio, ya que genera gases tóxicos y/o mezclas.

DESCRIPCIÓN: Datos Toxicológicos: Hipoclorito de Sodio producto inorgánico no produce consumo biológico de oxígeno, se disocia completamente en agua y presenta ionización instantánea con aumento de pH

- TDLO - Concentración más baja letal publicada oral en mujer 1 g / kg

- TDLO - Intravenoso en Hombre 45 mg/kg

- LD50 - Oral en rata 8910 mg/kg

- LD50 - Oral en ratón 5800 mg/kg

- LD50 - Dermal en rata 2000 mg/kg para hipoclorito 12% en peso • LC50 - Rata >10500 mg/m³ (1 hora) la ingestión del producto puede provocar irritación, dolor e inflamación del aparato digestivo, también puede producir vómito, quemaduras, espasmos, confusión delirio, colapso respiratorio y circulatorio en casos severos la muerte.

RECOMENDACIONES DE USO: Si no se siente bien busque atención médica (si es posible muestre la Hoja de Seguridad). Sustancia corrosiva a los tejidos por contacto, inhalación o ingestión.

Inhalación: Llevar al aire libre. Proporcione respiración artificial SOLAMENTE si la respiración ha cesado. No utilice el método de boca a boca si la víctima ingirió o inhaló la sustancia: induzca la respiración artificial con ayuda de un instrumento respiratorio (máscara RCP) médico adecuado. Solamente si no hay pulso ni respiración. Busque atención médica INMEDIATAMENTE.

Contacto con la piel: : Inmediatamente enjuague la piel con una corriente de agua durante un mínimo de 15 a 20 minutos. Quite la ropa contaminada, joyas y zapatos bajo el agua. Si persiste la irritación, repita el enjuague. Para quemaduras consiga atención médica. Deseche la ropa y los zapatos altamente contaminados de forma que limite una mayor exposición. De lo contrario, lave la ropa por separado antes de volver a utilizarla.

Contacto con los ojos: Enjuague los ojos inmediatamente con agua por un mínimo de 15 minutos. Mantenga los párpados abiertos durante el enjuague. Si persiste la irritación, repita el enjuague. Busque atención médica INMEDIATAMENTE. No transporte a la víctima hasta que el período de enjuague recomendado haya terminado, a menos que pueda continuar el enjuague durante el transporte.

Ingestión: NO INDUZCA AL VÓMITO. Si la víctima está alerta y no está convulsionando, enjuáguele la boca y proporcione tanta agua como sea posible para diluir el producto. Si ocurre un vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y adminístrele más agua. lleve a la víctima INMEDIATAMENTE médico.

Nota para los médicos: Sintomático. Tratamiento y terapia de apoyo como se indica. NO PROPORCIONE antidotos ácidos como jugos, refrescos, vinagre, etc. Este producto contiene materiales que pueden causar neumonía severa si se aspira. Algunos tratamientos exitosos encontrados en las referencias fueron los siguientes, sin embargo siga siempre su criterio. Si la ingestión ocurrió hace menos de 2 horas, realice un lavado gástrico cuidadoso (riesgo de perforación); utilice un tubo endotraqueal si está disponible para evitar la aspiración. Vigile que el paciente no tenga dificultad respiratoria debida a una neumonitis por aspiración.

PRECAUCIONES: Recomendado para uso profesional en el control microorganismos, virus y bacterias vegetativas; es poco efectivo contra esporas, hongos y protozoarios. No aplicar directa e indirectamente sobre alimentos o utensilios de cocina ni en presencia de personas, niños o animales domésticos. No comer, beber ni fumar durante la manipulación; al finalizar el procedimiento lavense manos y piel con agua y jabón. Establezca e implemente las medidas necesarias para realizar el procedimiento, solicite con antelación el cierre de entrada de agua y el consumo al máximo del contenido para facilitar el proceso.

Control de exposición/protección individual

La ubicación del tanque cuando se va a lavar y desinfectar es muy importante cuando se va a realizar el proceso se deben tener en cuenta las acciones y medidas de seguridad en alturas y espacios confinados, señalización del lugar y garantizar el suministro de agua restringa el acceso al área hasta que se termine el procedimiento. Elimine todas las fuentes de ignición (fumar, quemadores, chispas)

Protección de las manos: Guantes protectores para manipular productos químicos.

Protección de los ojos: gafas protectoras en caso de contacto lavar con agua limpia al menos durante 15 minutos.

Protección respiratoria: máscara - Barbijo. Usar respirador autónomo, protegerse de los gases.

Higiene en el trabajo: use los elementos de protección personal (sogas, arnes, tayver, botas de caucho, casco dieléctrico)

Evitar el contacto con el producto. Quitarse la ropa fuertemente contaminada o impregnada con el producto. Lavarse las manos antes de una pausa y al término del trabajo.

Tabla de dilución (dosificación) de hipoclorito según concentración:

AREA / uso	P.P.M. (partes por millón)	CANTIDAD DE AGUA		HIPOCLORITO		VALOR
				5.25%	13%	
ADMINISTRATIVA	200 ppm	996 c.c.	998 c.c.	3.8 c.c.	1.53 c.c.	1 litro
ASISTENCIAL	500 ppm	990 ml	996 c.c.	9.52 c.c.	3.84 c.c.	1 litro
Materiales contaminados	5.000 ppm	904.5	961.5 c.c.	95.5 c.c.	38.5 c.c.	1 Litro
Derrame de fluidos	5.000 - 10.000 ppm	809.5	923.1 c.c.	190.5 c.c.	76.9 c.c.	1 Litro
Desinfección de tanques aéreos	200 ppm	996 c.c.	998 c.c.	3.8 c.c.	1.53 c.c.	1 litro
subterráneos según dimensión y área	ejemplo:	7240	7987 c.c.	30.47 ml	12.30 c.c.	8 litros
Preparación total en c.c. requerido = litros de Agua * partes por millón dividido en 10 valor constante por % la concentración de hipoclorito disponible.			1 Litro * 200 / 10 * 13% = 1.53 c.c.			
Para los tanques subterráneos se debe calcular el área para preparar la solución. (Se aplica por aspersión).			Cantidad de hipoclorito al 13% a usar en un litro de agua para obtener una concentración de 200 ppm es de 1.53 c.c.			

FUMINDUSTRIAL

FORMATO DIAGNOSTICO CONTROL DE PLAGAS

6209

Fecha de Inicio: 07 de Abril Fecha de Salida: _____ Hora de Inicio: _____ Hora de Salida: _____
 Cliente: Fundación Fel. jardín infantil las flores
 Dirección: Carrera 108 A # 140-48 Barrio: _____
 Teléfono: _____ E-mail: _____
 Quien Atiende la Visita _____

PRESENCIA DE: VECTORES ENCONTRADOS

CUCARACHAS	PALOMAS	HONGOS
MOSQUITOS	ROEDORES	BACTERIAS
ZANCUDOS	MURCIELAGOS	BABOSAS
MOSCA	GORGOS	CARACOLE
HORMIGAS	POLILLAS	LARVAS
OTROS	TERMITAS	VIRUS

SITIOS DE INGRESO DE PLACAS

ÁREAS INSPECCIONADAS	ÁREAS EXTERIORES	ÁREAS INTERNAS	CONDICIONES DE PROLIFERACIÓN
COCINAS	CESPED/MALEZAS	SANITARIOS	AMBIENTALES
CUARTOS	MADRIGUERAS	SIFONES	CULTURALES
BAÑOS	INFRAESTRUCTURA	PUERTAS	HIGIENE Y ASEO
ÁREAS COMUNES	GRIETAS	ALMACENAMIENTO	ESCOMBROS
SHUT BASURAS	ALCANTARILLAS TUBERIAS	BALDOSAS EN MAL ESTADO	HUMEDAD
ZONAS VERDES	CAJAS DE INSPECCIÓN	MERCADO	INFRAESTRUCTURA
TERRAZAS	REJAS	UTENSILIOS	TECHO
SIFONES	PUERTAS	DUCTOS DE VENTILACIÓN	PARDES
PARQUEADEROS	TEJADOS	CAMPANAS	CANALES
OTROS	CANALETAS	TECHO	RANURAS
	OTROS	PARDES	OTROS

TÉCNICA A APLICAR EN EL CONTROL DE PLAGAS

TÉCNICA A APLICAR EN EL CONTROL DE PLAGAS							INTERVENCIÓN	
CONTROLES	CULTURALES	CAPACITACIÓN	HIGIENE Y ASEO				DESINFECCIÓN	
	FISICOS	BARRERAS DE CONTENCIÓN	MALLAS		REMODELACIÓN		CORRECTIVOS	
	MECÁNICOS	TRAMPAS	CAPTURA		PEGAMENTO		MUESTREO	
	QUIMICOS	ASPERCIÓN	GEL		ESPOLVOREO		CEBOS	
		PRODUCTO		DOSIFICACIÓN				DESINSECTACIÓN
							RASTREROS	

OBSERVACIONES: _____

RECOMENDACIONES FINALES: _____

HOJA DE DIAGNOSTICO LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES

Resolución 2190/1991 art 2, la limpieza, lavado y desinfección de tanques debe realizarse mínimo dos (2) veces al año.

TIPO DE TANQUE	UBICACIÓN	MATERIAL/FORMA	ESTADO TARA	ESTADO TANQUE	CAPACIDAD/CANT.	OBSERVACIONES
REO	TEJADO	ASBESTO	BUENO	BUENO	250 Lt	
	TERRAZA	PLASTICO	FISURAS	FISURAS	500 Lt	X2
SUBTERRANEO	PLATAFORMA	FIBRA DE VIDRIO	DILATACIONES	DILATACIONES	1.000 Lt	
AGUA POTABLE	PISO	CEMENTO	RANURAS	RANURAS/GRIETA	2.000 Lt	
SUBTERRANEO	ELEVADO	ENCHAPE	FILTRACIONES	FILTRACIONES	5.000 Lt	
MIXTO API/ALL	SUBTERRANEO	ACERO	SIN TAPA	RESIDUOS	10.000 Lt	
SUBTERRANEO	E. CONFINADO	REDONDO	ROTA	CONTAMINACIÓN	20.000 Lt	
AGUAS LLUVIAS	ESPACIO	CONICO	OXIDADO	ESCOMBRO	OTRO	
SUBTERRANEO	REDUCIDO	CUADRADO	VALVULA	BARRO/RAICES	MEDIDAS	
DESARENADERO	SEMIENTERRADO	TIPO. BOTELLA	FLOTADOR	PRESENCIA ANIMALES		

FACTORES DE RIESGO	CAIDAS	MEDIDAS DE SEGURIDAD (REQUIERE:)	LINEA DE VIDA	AISLAMIENTO DEL LUGAR	ANÁLISIS DE LABORATORIO		
	ILUMINACION		ARNES	SEÑALIZACIÓN DEL LUGAR	MICRO -> BIOLOGICO	FÍSICO QUÍMICO BÁSICO	
	DESPLAZAMIENTO		OXIGENO	ANDAMIO	COLIFORME TOTALES	P.H.	
	FALTA DE PUNTOS ANCLAJE		ILUMINACION ELECTRICA	OTRO	SCHERICHA COLI	CLORO RESIDUAL	
	AIREACIÓN		ESCALERA			OTRO	
	LLUVIA		APLAZAMIENTO				

RECOMENDACIONES INICIALES

COLOCAR AVISOS PROGRAMACIÓN (Fecha, horario, tiempo de intervención)	CERRAR O COLOCAR TAPAS
SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL FLUIDO DE AGUA	ABRIR VALVULAS PARA LLENADO
DESOCUPAR TANQUES CON ANTERIORIDAD (Usuario)	TOMAR MUESTRAS
CIERRE VALVULAR POR USUARIO	ABRIR GRIFOS PARA LIMPIAR DRENAJES
MANEJO DE EQUIPOS DE BOMBEO POR LA ADMINISTRACIÓN (Usuario)	ENCENDIDO DE MAQUINAS POR ADMINISTRACIÓN

OBSERVACIONES: Sin novedad

Javier Medina
TÉCNICO INDUSTRIAL

Anna Torres
CLIENTE / RESPONSABLE

Carrera 96 A No. 157 - 31 • Cels.: 310 240 3675 / 314 287 7399 / 318 633 0073 / 318 633 0289

E-mail: fumindustrialabc@hotmail.com - abcfumindustrial@gmail.com



SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
BIENESTAR INTEGRAL

Código
Versión
Fecha
Página

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1

No. CONVENIO

8410-2025

FECHA DE
SUSCRIPCIÓN

22 5 25

FECHA DE INICIO

3 6 25

FECHA DE
FINALIZACIÓN

31 7 2026

No. DE INSTRUMENTO

19

FECHA DE
VERIFICACIÓN

22 4 2026

HORA DE INICIO

9:30 a.m.

PERIODO
VERIFICADO

ABRIL 2026

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL

SAN BERNARDINO

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL

CALLE 79 SUR 89 09

LOCALIDAD

BOSA

BARRIO

POTRERITOS

TELÉFONO

6017516662

CORREO ELECTRÓNICO

a.diaz@fundacionapoyar.org.co

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL

NA NA NA

CAMINADORES

NA NA NA

PÁRVULOS

54 54 43

PRE JARDÍN

105 94 70

JARDÍN

33 33 27

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?

SAT

2(C10) ¿Permite a labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?

SAT

3(C11) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?

NA

4(C13) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?

SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1) ¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?

SAT

A. ¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?

SI

B. ¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?

SI

C. ¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?

SI

- D. ¿En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?
- E. ¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?
- a. Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación
- F. ¿Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?
- G. ¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?:

SI

NA

NA

SI

SI

Fecha (s)	Tema (s)
8 de abril del 2026 9 de abril del 2026	Promoción prácticas de cuidado, estilos de vida saludable " Higiene Oral" con niños y niñas. Socialización sobre brotes o alergias " Varicela y Sarampión" con equipo humano y familias.

- H. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para niños y niñas? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para niños y niñas)

SI

- I. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para niños y niñas se encuentra actualizada?

SI

- 2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en Jardines Infantiles de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y documentos relacionados emitidos por la SDIS.?

NA

- A. ¿Cuentan con casos de niñas o niños con administración de medicamentos al interior del Jardín Infantil?

NA

Complete la información del cuadro:

SOportes DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	SI/NO/NA
Presenta soporte que confirme que el participante requiere la administración del medicamento estrictamente dentro del horario de atención de la unidad operativa.	NA
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida	NA
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.	NA
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.	NA
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA
El medicamento cuenta con rotulo, fecha de caducidad, vigencia, se encuentra almacenado de manera adecuada (de acuerdo con las indicaciones del producto y con acceso restringido).	NA

- 3 (C5). ¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimiento, realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06C 013137	FAVORABLE	4 DE MARZO DEL 2026
EPA	AS02C 139483	FAVORABLE	4 DE FEBRERO DE 2025

A. ¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita?

SI

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
Establecimiento preparación de alimentos: 1.2 Se evidencia media caña redondeada entre piso pared con desprendimiento de pintura.	1.2 Se evidencia media caña redondeada entre piso y pared sin desprendimiento de pintura.

B. ¿Presenta soporte de solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario una vez se haya dado solución a las exigencias registradas en el acta de visita?

NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

NA

C. Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud.

NA

Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio:

EE: El asociado informo de la visita el 6 a la sub local y el 10 a Supervisión, mediante correo electrónico.

EPA: No se ha recibido visitas durante la ejecución del convenio.

3 (C6). ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos ?

SAT

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

NA

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
El asociado realizó la autoevaluación de las condiciones sanitarias para establecimiento preparación de alimentos y educativo el 3 de diciembre de 2025, no se identificaron incumplimientos.	No aplica.

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

SI

¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

A. ¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?

SI

B. ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?

SI

Socialización Plan de Saneamiento Básico sobre el Programa Control de Plagas el 10 de abril de 2026 con todo el Equipo Humano.

C. ¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?

SI

D. ¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso? 1 DE FEBRERO DEL 2026

SI

E. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	27 DE ENERO DEL 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	22 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	6 DE ABRIL DEL 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	6 DE ABRIL DEL 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	22 DE ABRIL DEL 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	8 DE NOVIEMBRE DEL 2024
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	6 DE ABRIL DEL 2026

F. ¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?

SI

G. ¿Clasifica, señala y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?

SI

H. ¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus características?

SI

I. ¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?

SI

J. ¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?

SI

K. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)

SI

L. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?

SI

M. ¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?

SI

N. ¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?

SI

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

2 TANQUES ÁEREOS X 1000 LITROS

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

27 DE ENERO DEL 2026

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

FUMINDUSTRIAL ABC SAS C.S FAVORABLE DEL 8 DE ABRIL DEL 2025

- O. ¿Las mallas o anejos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?
- P. ¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras?
- Q. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?
- R. ¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?

SI

SI

SI

SI

- 5 (C8). ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

SAT

- A. ¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?

SI

Plan de Educación sanitaria					
Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
27 DE FEBRERO DEL 2026	MARTHA CECILIA PEREZ GARCIA DIANA YOLENI SAAVEDRA ANDREA MARCELA VARELA	AMALIA ORDOÑEZ JENNY MARCELA FERNANDEZ YULI CAROLINA BARAHONA PAEZ	NA	3 HORAS	PSB, Tipos de contaminación y manipuladores de alimentos.
24 DE ABRIL DEL 2026 PROGRAMADO	MARTHA CECILIA PEREZ GARCIA DIANA YOLENI SAAVEDRA ANDREA MARCELA VARELA	AMALIA ORDOÑEZ JENNY MARCELA FERNANDEZ YULI CAROLINA BARAHONA PAEZ	NA	3 HORAS	Proceso de planificación alimentaria (Compra, transporte, almacenamiento y distribución)

- B. ¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?

SI

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
DIANA YOLENI SAAVEDRA	29 DE ENERO DEL 2026		
MARTHA CECILIA PEREZ GARCIA	23 DE ENERO DEL 2026		
ANDREA MARCELA VARELA LOPEZ	22 DE ENERO DEL 2026		

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

SI

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación? 6 de febrero del 2026, por parte de la nutricionista de apoyo.	NA
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI
6 (C9).	¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS? A. ¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos? B. ¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? <u>La profesional en nutrición realiza socialización sobre Buenas Prácticas de Manufactura, el 26 de febrero del 2026.</u> C. ¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras? D. ¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio? E. ¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas? F. ¿La leche utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en el análisis nutricional de la minuta de alimentos? G. ¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012? H. ¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra? I. ¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente? J. ¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)? K. ¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo? L. ¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada? M. ¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica? N. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SAT SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	SI/NO/NA
Formato Plan de Compras	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones	NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803	SI

- O. ¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?
- P. ¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?
- Q. ¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia diaria de niños y niñas?
- R. ¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No.18		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
SORBETE DE BANANO SIN AZUCAR	LECHE ENTERA	19720	20000
	BANANO	9155	14.000
MANTECADA	MANTECADA	3770	4443

- S. ¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?
- T. ¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?
- U. ¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles- PTC-PSS-098"?
- V. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- W. ¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?
- X. ¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?
- Y. ¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- Z. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?
- AA. ¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- AB. ¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- AC. ¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?
- AD. ¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- 30 de enero de 2025
- b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil? 21 de febrero de 2025
- c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida? Junio 1.7.2026, Julio 31.7.2025, agosto 29.8.2025, septiembre 30.9.2025, octubre 31.10.2025, noviembre 28.11.2025, Diciembre 5.12.2025, Febrero 5.3.2026 y Marzo 31/3/2026

SI

SI

SI

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

7 ¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?

(C11).

SAT

- A. ¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?
- B. ¿Los equipos y utensilios están diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?
- C. ¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?
- D. ¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?
- E. ¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?
- F. ¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)
- G. ¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?
- H. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

8 ¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?

(C12).

NA

Modificaciones alimentarias:

- A. ¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?
- B. ¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?
- C. ¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?

NA

NA

NA

Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):

- D. ¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?
- E. ¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?
- F. ¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?

NA

NA

NA

9 ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?

(C13).

SAT

- A. ¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?
- B. ¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?
- C. ¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?
- D. ¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?
- F. Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?

NA

SI

SI

SI

SI

G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS?

SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 18	Grupo de edad: 3- 5 AÑOS		Población: 97						Muestra: 8			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A*	T**
MIX DE CORAXONES Y MOLLEJAS FINAMENTE PICADAS Y GUIADASAS	39	39-42,9	40	40	40	41	42	42	C	C	C	80
			40	39								
ARROZ BLANCO	51	45,9-56,1	51	50	56	56	49	50	C	C	C	75
			49	49								
AGUACATE EN TROZOS	22	19,8-24,2	25	20	21	23	22	20	C	C	C	NA
			22	22								
PLATANO MADURO ASADO CON QUESO	55	49,5-60,5	55	58	50	54	58	50	C	C	C	90
			56	56								
SOPA DE CEBADA	120	108-132	120	120	128	123	120	128	C	C	C	75
			125	120								
MELÓN EN TROZOS	80	72-88	76	81	84	80	80	83	C	C	C	NA
			80	80								

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).

*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)

**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)

Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

10 ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y garantiza la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin?

NA

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

NA

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS:

NA

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

NA

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
No aplica.	No aplica.

- D. ¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).
- E. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?
- F. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)
- G. ¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?
- H. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?
- I. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?

NA

NA

NA

NA

NA

NA

Complete la información del cuadro:

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

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

- 1 ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños)

SAT

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	12	11	11	11	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	3	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos:	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

1.1

SI

☐

NO

☐

NA

- 2 ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados?
- 3 ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico?
- 4 ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil?

SAT

SAT

SAT

SI

☒

NO

☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

No se tiene aspectos pendientes de seguimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Luego de realizar lectura a la presente acta me encuentro de acuerdo con lo registrado en la misma.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

El Jardín Infantil no cuenta con cobertura autorizada para menores de 2 años.

RECOMENDACIONES

Realizar las actividades acorde con lo programado.

Contar con los soportes de compra y los respectivos formatos control de alimentos y elementos de aseo personal, institucional y de colaboradores, de abril de 2026.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X

Ninguno.

Anexos: documentos y número de folios

X Planilla equipo Humano: 1 Folio
X Formato ausencia equipo humano: 1 Folio.
X Carta de Renuncia: 1 Folio.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: Angela Viviviana Díaz Rincon

N° DE IDENTIFICACIÓN: 1022322638

CARGO: Responsable del Jardín infantil

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda

N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817

CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

HORA DE FINALIZACIÓN: 14:30

Versión: junio 2025

JARDÍN INFANTIL: San Bernardino

CONTRATO: 8410-2025

FECHA: 22 Abril 2026

Profesional Responsable del jardín infantil ☒ 1 Dinamizador pedagógico al jardín infantil ☒ 1 Profesionales de atención a primera infancia ☒ 11 Auxiliares de atención a primera infancia ☒ 3 Auxiliar Administrativo ☒ 1 Auxiliar de Servicios Generales ☒ 3 Personal manipulador de alimentos ☒ 3 Total ☒ 22

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Angela Uribe Ace	1.022322638	Responsable Jard	Lic. Ed. Preescolar	316025472	[Firma]
2	Blanca Lucia Ruiz R	52499588	Profesional de atención a primera infancia	Lic Pedagogía INF	3118175796	[Firma]
3	Maribel Balthaz Bonardo	52519765	Profesional de atención a la primera infancia	Lic en Preescolar	3219619181	Maribel Balthaz
4	Heide Luzeth Bustos	52887012	Profesional de atención a la primera infancia	Lic en Preescolar	3202912050	[Firma]
5	Luz Mary Molina	39646487	Profesional de atención a la primera infancia	Lic en Preescolar	3113242662	[Firma]
6	Francy Paola Vargas	1023877197	Profesional de atención a la primera infancia	Lic en Preescolar	3213512639	Francy PV
7	Rida Palacios Gonzalez	1012357145	Profesional de atención a la primera infancia	Lic en Preescolar	3202436200	[Firma]
8	Jenny Paola Caceres	1074959066	Profesional de atención a la primera infancia	Lic Pedagogía infantil	3215092055	[Firma]
9	Luz AMANDA AGUIAR	51964802	Profesional de atención a la primera infancia	Lic en preescolar	3143264681	AMANDA AGUIAR
10	Prisca Nuthaly Gomez	1026260122	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. en Ed. Preescolar	3142566981	[Firma]
11	Lady R. Gonzalez Melo	1020931683	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. en Ed. Preescolar	3123354808	[Firma]
12	Johanna Ximara Mendez	1022338331	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. en Ed. Preescolar	3135292436	[Firma]
13	Nathalia Agudelo Cruz	1023951608	Auxiliar de atención a primera infancia	Lic. Pedagogía infantil	3213605621	Nathalia Agudelo
14	Yuli Dora Gordon	1012378371	Auxiliar de atención a la primera infancia	Lic preescolar	3118458293	[Firma]
15	Tatiana Narvaez	391658303	Auxiliar de atención a la primera infancia	Lic Pedagogía Infantil	3132110348	[Firma]
16	Elara Rios Años	1006147461	Auxiliar Administrativo	Tecnólogo en Gestión del Talento Humano	3028513658	[Firma]
17	Nathaly Andrea Acevedo	1024487444	Auxiliar Servicios Generales	Técnico	3105635448	Nathaly A.
18	Amalia Ordóñez	20705955	Auxiliar Servicios Generales	Bachiller	3133923797	Amalia Ordóñez
19	Carolina Barchena	53044547	AUX SERVICIOS GENERALES	Bachiller	3214838125	Carolina Barchena
20	Andrea Varela	1012380795	Personal Manipulador de alimentos	Bachiller	3123993553	Andrea V
21	Diana GARCIA	52449570	Auxiliar de atención a la primera infancia	Bachiller	314653046	[Firma]
22	Yara Cecilia Perez	57106197	Personal Manipulador de alimentos	Bachiller	3200335407	[Firma]
23						
24						

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital Integración Social	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS		Versión
	ANEXO VERIFICACIONES APOYO A LA SUPERVISIÓN		Fecha
	RELACIÓN AUSENCIAS DE EQUIPO HUMANO		Página

No. CONVENIO	FECHA DE LA VERIFICACIÓN			NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
8410-2025	22	4	2026	SAN BERNARDINO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REEMPLAZO
KAREN ELIANA MARTINEZ	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: Renuncia. SOPORTE: Carta de renuncia, TIEMPO: Trabajó hasta el 14 de abril del 2026.	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Johanna Ximena Mendoza Montes FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 17 de abril del 2026 FECHA DE INGRESO: 20 de abril del 2026 ARL: 20 de abril del 2026 MOTIVO DE DESCUENTO: No cuenta con el reemplazo DÍAS A DESCONTAR: 5 días FECHAS DE DESCUENTO: 15, 26, 17, 18 Y 19 de abril del 2026. (18 y 19 Fin de Semana)

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: ANGELA VIVIANA DIAZ RINCON	NOMBRE: ISABELLA GUERRERO CASTANEDA
No. IDENTIFICACIÓN: 1022322638	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

Bogotá, 15 de abril 2026

Señores:

FUNDACIÓN APOYAR.

Director Fundación: Edilberto García.
Coordinadora Jardín San Bernardino: Viviana Díaz.

Cordial saludo,

Yo **Karen Eliana Martínez Cepeda**, identificada con cédula de ciudadanía 1.032.391.239 de Bogotá, me permito presentar mi renuncia voluntaria al cargo de profesional en atención a la primera infancia, que he venido desempeñando en el Jardín Cofinanciado San Bernardino, con efecto a partir del día 15 de abril de 2026.

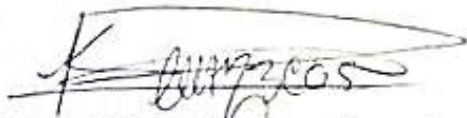
La decisión ha sido tomada por motivos personales, los cuales me impiden continuar desempeñando mis funciones de la manera adecuada.

Agradezco sinceramente la oportunidad brindada durante mi tiempo en la organización, así como el apoyo y aprendizaje que he recibido. Me llevo una valiosa experiencia tanto profesional como personal.

Es por ello que, a la vez, solicito el retiro de las prestaciones sociales para no generar pagos por mora.

Quedo atenta para colaborar en el proceso de entrega de mis responsabilidades.

Cordialmente,



Karen Eliana Martínez Cepeda.
C.C 1032391239 Bogotá