ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS — SED	Versión
	BIENESTAR INTEGRAL	Fecha
	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1	Página

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE INSTRUMENTO
14601-2025	5 12 25	27 1 2026	26 6 2027	9

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
16 6 2026	9:10 a. m.	JUNIO DE 2026	LA CASITA DE SAN FRANCISCO

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Carrera 20 # 66-74	Ciudad Bolivar

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
San Francisco	3118051799	casitasanfrancisco@colombiautil.org

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

PRE JARDÍN	JARDÍN
60 36 18	60 29 26

CALIFICACIÓN: SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA)

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 la labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?	SAT
3(C11)	¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?	SAT
4(C13)	¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría Distrital de 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 desarrollar acciones para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividades lúdicas que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los procedimientos, 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?	SI
	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	SI
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)
2/06/2026 9/05/2026	FORTALECER ESTADO NUTRICIONAL Y CRECIMIENTO ADECUADO DE LOS NNA IDENTIFICADOS EN RIESGO PREVENCION DE LA INFECCION RESPIRATORIA AGUDA

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

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

2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en el Jardín Infantil de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 4 Jardines Infantiles y documentos relacionados emitidos por la SDIS?

N.A.

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

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.	N.A.
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida	N.A.
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.	N.A.
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.	N.A.
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	N.A.
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	N.A.
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	N.A.
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	N.A.
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).	N.A.

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, realizar 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	SB065010877	FAVORABLE	13/02/2026
EPA	N.A.		

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? **N.A.**

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
No se generó ningún hallazgo durante la visita de inspección al Establecimiento educativo por lo cual no se registró ninguna exigencia salvo la recomendación de continuar con el diligenciamiento semestral de la autoevaluación	N.A

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?	N.A.

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE: N.A.

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA: Visita solicitada a Subred Sur, radicado No. 20261000-02800-2 en fecha 17/02/2026

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

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

EE: Se informó el 10/06/2026 a la Supervisora con copia al apoyo a la supervisión, la visita recibida por Subred Sur, linea de seguimiento a eventos de interés en Salud Pública en fecha 05/06/2026. El 12/06/2026 se realiza el envío del acta respectiva a la supervisión.

EPA: N.A.

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?	N.A.

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
No se identificaron incumplimientos	No se identificaron incumplimientos

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

5 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 4 de Jardines Infantiles, 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?

		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
	Socializado el 28/01/2026 al equipo humano. Para nuevo personal se realiza socialización el 30/04/2026	
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI
E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	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	14/01/2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	12/06/2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	5/06/2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	5/06/2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	12/06/2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	14/01/2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	5/06/2026

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, señaliza y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?	SI
H.	¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus caraterísticas?	SI
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SI

J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Verificado 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 :

1 Tanque plástico aéreo de 1100 c.c.

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

14 de enero de 2026. Principio activo para desinfección: Cloro líquido al 5%

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

FUMPLAG. NIT-79109337-4 . CHS SQ07C005845 del 18/11/2025 FAVORABLE

O.	¿Las mallas o anjeos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?	SI
P.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SI
Q.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SI
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

6 (C8). ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación y servicios generales. Realizar 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	Otros		
2 de junio de 2026	Xiomara Pineda Alejandra Cortes	Maryury Garzon Yurany Talero	Profesionales de atencion a la primera infancia, auxiliares pedagógicas.	1 H	Programa de manejo de residuos sólidos. Socialización del protocolo PDA según capacitación mes de mayo.
Programada para 19 de junio de 2026	Xiomara Pineda Alejandra Cortes	Maryury Garzon Yurany Talero	Profesionales de atencion a la primera infancia, auxiliares pedagógicas.	1 H	BPM en el servicio 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
ALEJANDRA CORTEZ ZAMBRANO	FEBRERO 05 DE 2026		
LINDA XIOMARA PINEDA	ENERO 28 DE 2026		

C.	¿El uniforme del personal manipulador de alimentos cumple los requisitos establecidos en en 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?	SI
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿El personal que atiende directamente a las niñas y los niños menores de 5 años cuenta con el certificado de cualificación en "Alimentación infantil saludable" con una duración mínima de 12 horas y una vigencia no superior a 4 años?	SI
G.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Verificado mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
H.	¿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 4 Jardines Infantiles 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?	SI
	Se tiene proyectada la realización de capacitación el 19/06/2026 en BPM para todo el equipo humano	
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 utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	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	SI

* Falta de termómetro instalado en la unidad. Toman dato con termomentro cocina. En proceso de compra y de instalación.

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

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No.		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
KUMIS	KUMIS	5000 ml	6000 ml
CROISSANT	CROISSANT	55 unidades x 30 g	64 unidades x 30 g
PERA PICADA (con gotas de limón)	PERA PICADA	3685 g	4800 g

S.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
T.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
U.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
V.	¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?	SI
W.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
X.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
Y.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
Z.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
AA.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AB.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?	SI

8 (C11).	¿Cuenta con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?	**SI**
A.	¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?	SI
B.	¿Los equipos y utensilios están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?	SI
C.	¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?	SI
D.	¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?	SI

E.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SI
F.	¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)	SI
G.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SI
H.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?	SI

9 (C12). ¿Implementa para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministra Alimentos para Propósitos Médicos Especiales - APME (Complementos nutricionales o fórmulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS? **N.A.**

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?	N.A.
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	N.A.
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	N.A.

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?	N.A.
E.	¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?	N.A.
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?	N.A.

10 (C13). ¿Suministra 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 4 Jardines Infantiles y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social? **SAT**

A.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
B.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	SI
C.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SI
D.	Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?	SI
G.	¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS?	SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas

Menú No. 17	**Grupo de edad: 3 - 4.9 años**		**Población: 60**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Pechuga de pollo en trozos	37	37-40	40	41	39	40	40		C	C	C	77
Cazuela de frijoles	36	36-40	38	36	40	40	38		C	C	C	75
Tomate picado con perejil/limon	75 g	68-82 g	76	78	81	81	79		C	C	C	4
Papa a la francesa	44 g	40-48 g	46	46	48	45	47		C	C	C	65
Jugo de piña	150 cc	150-165 cc	155	160	155	153	161		C	C	C	4

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).
*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)
**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)
Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

11 (C14). ¿Socializa e implementa las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101 o el documento que lo modifique o sustituya y diligencia y reporta la cuantificación de los desperdicios de alimentos asociados al Formato de Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 o el documento que lo modifique o sustituya?

		SAT
A.	¿Diligencia adecuada y oportunamente el formato de control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803?	SI
B.	¿Se realiza el reporte mensual del formato de control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803 dentro de los cinco (5) días hábiles del mes siguiente?	SI
C.	¿Reporta la información solicitada con relación al Formato FOR-PSS-803 en los términos establecidos? Reportan abril el 06/05/2026	SI
D.	¿Participa el Profesional de Nutrición y/o 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? Participa en la jornada virtual el 14/05/2026.	SI
E.	¿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? La colaboradora delegada para el componente ambiental socializa en fecha 5 de junio/2026	SI

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) — SI

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del Jardín infantil	1	1	1	0	0
Profesional De Apoyo Psicosocial	1	1	1	0	0
Profesional Nutricionista y Dietista	1	1	1	0	0
Profesional de Apoyo a la Inclusión	1	1	1	0	0
Dinamizador pedagógico del jardín infantil	NA	NA	NA	NA	0
Profesional de atención a la primera infancia	6	4	4	4	0
Auxiliares de atención a la primera infancia	3	2	2	2	0
Auxiliar administrativo	1	1	1	1	0
Personal manipulador de alimentos	3	2	2	2	0
Auxiliar de Servicios Generales	3	2	2	2	0
Sabedores y Sabedoras	NA	NA	NA	NA	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**

SI [X] 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 [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

En mayo de 2026 quedaron como aspectos a mejorar los siguientes compromisos, frente a los cuales el Asociado presenta ajustes relacionados a continuación:

-Compromiso 10, toda vez que el vehículo transportador de alimentos placa LLL 216 para transporte de frutas y verduras no contó con el Concepto sanitario vigente. El asociado presentó documentos del vehículo de placa PMT 629 con concepto favorable del 12/11/2025, con que el proveedor realizaría en adelante la entrega de fruver. En la verificación del periodo actual se identifica que efectivamente **el cambio del vehículo se realizó** observando su registro oportuno en el formato de control "verificación transporte de alimentos" en fechas 29/05/2026, 06/06/2026 y 13/06/2026 para frutas y vegetales.

-Compromiso 11, aunque para la segunda visita del mes de mayo ya se habia realizado la actualización del inventario de dotación para el servicio de alimentos con lo cual se subsanó la observación, habia quedado pendiente la verificación de la instalación del termómetro para el refrigerador, la cual efectivamente se realizó en el plazo establecido y **se encuentra en adecuado funcionamiento en la unidad de refrigeración del servicio.**

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Respecto del caso del menor reportado el 5/06/2026, la auxiliar adva. refiere que" no se había generado la alerta dado que el niño ya habia sido valorado en el Jardin anterior por lo cual no salía en el listado de niños pendientes por datos antropométricos". Por otra parte la nutricionista de la Unidad refiere que debido a su reciente ingreso (23/04/2026) cuando se presentó el caso, aun no tenia claro el procedimiento de vigilancia nutricional en cuanto a los tiempos de toma de datos de ingreso y estrategias para detección temprana, por lo cual realizó el reporte del caso hasta junio 2/2026"

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Se realiza la visita de verificación componente Bienestar integral, la cual es atendida por la auxiliar administrativa por delegación de la Responsable de la unidad operativa, quien se encuentra en la Mesa PVD en la mañana y continuará en la tarde en el Comité Ampliado, realizados en la Casa de la Cultura de la localidad. Al momento se encuentran 11 personas del equipo humano de la unidad y 44 niños y niñas participantes segun la distribución registrada en el encabezado.

3(C11). Se recibió el 05/06/2026 la visita de la línea de saneamiento básico de la Subred integrada de servicios de salud Sur ESE, para realizar seguimiento de rutina a los reportes de eventos en salud pública de la localidad, en que se establecieron las recomendaciones para disminuir los riesgos de aparición/propagación de enfermedades en la población participante. Esta visita fue informada via mail a la Subdirectora local el 10/06/2026 y se envió el soporte de la Subred el 12/06/2026.

1(C1): El barrido de verificación de documentos en salud pendientes y establecidos como compromisos con los acudientes de los participantes, está programada para el 25 de junio de 2026, por lo cual se confirmará su cumplimiento en segunda visita del mes.

Entre otros aspectos del componente, no parametrizados en el instrumento de verificación #1 diligenciado , se identifica que el Asociado realiza compras de lácteos este período con el proveedor APROLECHO, y compra de carne de bovino con ASOGAMATAS por lo cual se revisa de manera preliminar la documentación sanitaria pertinente, incluídos los vehículos utilizados, la cual cumple con la normatividad requerida. Se indica adjuntar ésta documentación con una mejor resolución a la carpeta digital de documentos de los proveedores.

En el marco de las acciones de Vigilancia nutricional, se identifica que en fecha 05/06/2026 se realiza el reporte a la Subdirección de Nutrición al correo específico rutamalnutricionsdis@sdis.gov.co el caso del menor ASRM, de 3 años 5 meses, del nivel prejardín, perteneciente al régimen contributivo Nueva EPS, quien ingresa trasladado de otro Jardin infantil el dia 28/04/2026 y quien presenta, de acuerdo a la valoración nutricional en la EPS (17/04/2026) y confirmada por la nutricionista de la Unidad operativa (2/06/2026) clasificación nutricional para P/T de -2.55 DS clasificado como DESNUTRICION AGUDA MODERADA. Tambien se refiere riesgo de talla baja y riesgo en el neurodesarrollo. Se observa que en el control nutricional por parte de su EAPB se indica un Dx principal de distrofia muscular y se ordena Pediasure liquido para suministrar dos botellas de 220 ml/dia por tres meses inicialmente. Este suplemento se está ofreciendo actualmente en su hogar en la tarde y en la noche con adecuada aceptabilidad. La profesional nutricionista de la unidad diligencia el formato PSS 398 de reporte de niños/as menores de 5 años con desnutrición, en que se destaca el antecedente de prematurez (EG 32 semanas) y muy bajo peso al nacer (1050g) por restricción del crecimiento intrauterino. Se realiza tambien la respectiva canalización a servicios de salud el dia 02/06/2026. En la documentación revisada del caso se observa que la nutricionista ofrece indicaciones respecto a pautas de alimentación y adherencia a las indicaciones nutricionales y médicas establecidas en sus controles. Al respecto se realiza la recomendación de 1) Realizar con mayor oportunidad la identificación de casos de malnutrición mediante el cumplimiento de los plazos establecidos por los protocolos de vigilancia nutricional en que se debe valorar a los niños/as dentro de los 5 primeros días de atención en la Unidad. 2) Realizar el seguimiento indicado por el protocolo de vigilancia nutricional, verificar los controles periódicos en su EAPB, articular con el profesional social de la unidad la intervención requerida dadas las condiciones socioeconómicas y de vivienda identificadas a fin de optimizar una intervención integral. 3) Realizar el seguimiento de su ingesta alimentaria en el Jardin infantil dado lo que se refiere en la entrevista sobre un posible subconsumo de algunos alimentos del menú. 4) Para próximas oportunidades se solicita enviar copia de los reportes realizados a la Supervisora en SLIS y al equipo de apoyo a la supervisión a fin de reconocer los casos y alertas y articular las respuestas de manera oportuna. Finalmente se refiere que el caso ya es conocido por la profesional de seguimiento a rutas del apoyo a la supervisión, a quien se informó mediante correo electrónico y en su visita del dia 12/06/2026.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X

Anexos: documentos y número de folios	
Planilla de asistencia talento humano:	Folios: 1
Formato Novedades de Talento Humano	Folios:
Soportes de inasistencia.	Folios:
	Folios:

Andrea Rodriguez	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: ANDREA RODRIGUEZ	NOMBRE: LUZ MERY RAMOS
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52748197	N° DE IDENTIFICACIÓN : 52179823
CARGO: RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL	CARGO: ND - APOYO A LA SUPERVISION
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:00 P.M.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Casita de S^n Fco CONTRATO: 14601 - 2025 FECHA: 16 - JUNIO - 2026

Responsable del Jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a primera infancia	Auxiliar Administrativo	Auxiliar de Servicios Generales	Manipuladora (or) de alimentos	Profesional Nutricionista y dietista	Profesional de apoyo psicosocial	Profesional de Apoyo a la Inclusión	Total
1	6	3	1	3	3	1	1	1	20

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Diana Narvaez	1075682822	Profesional atencion P.I	Profesional	3108820275	Diana N.
2	Viviana Castellanos	52934433	Profesional Atencion PI	DOCENTE	3002503928	Viviana C.
3	Geraldine Perez	1004753692	Profesional atención P.I	Lic. educación Infantil	3223430033	
4	Johanna Viviana Quintero	1030537636	Profesional Atención PI	Licenciada en Educación Preescolar	3144912625	
5	Angelica Martinez	1.106394214	Aux. atención primera infancia	Lic. educación INFANTIL	3188375524	
6	Jilleth Rincon	1033756894	Auxiliar Administrativa	Auxiliar Administrativa	3021424110	Jilleth Rincon
7	Jimena Robles	1.125548177	Aux Pedagogico	Lic. educacion infantil	3118624922	
8	Hayury Garzon	1033200779	Aux. S. Generales	Bachillerato	3155000067	
9	Yurany Tafur	1003824814	AUX S. Generales	Bachillerato	3128870959	Yurany.
10	Jindo Pinedo	53089765	AUX de alimentos	Bachiller	3213520228	
11	Alejandra Portes	1033764385	AUX de alimentos	Bachiller	3009219117	
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner