Lugar	Jardín Infantil La Florida
Fecha	05/06/2026
Tema	Actividades del componente de bienestar integral
Desarrollo	1. Se tomaron los datos de peso y talla de los niños que ingresaron recientemente a la unidad operativa, sus datos se registraron en el listado sirbe oficial y se cargaron en Sirbe Web, a la fecha queda pendiente el tamizaje de dos niños de nivel caminadores por inasistencia el día de hoy. 2. Se realizó el seguimiento nutricional a los dos niños activos en ruta en la unidad operativa, el reporte se hizo al correo de vigilancia nutricional de nivel central y se entregó a las maestras de los niños el formato ayuda memoria para su archivo en la historia social de cada niño. 3. Se elaboró una pieza comunicativa para socializar a las familias el esquema de vacunación 2026 para los niños en Colombia. El formato ayuda memoria y los soportes respectivos se elaborarán en el siguiente acompañamiento a la unidad operativa. 4. Se realizó validación del paquete alimentario de la jornada liberada.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
	No aplica	No aplica	No aplica

Próxima reunión	Junio 2026
Elaboró	Sandra Pulido Méndez-Nutricionista

Scanned with CamScanner

¡VACUNAR ES UN ACTO DE AMOR!

ESQUEMA DE VACUNACIÓN 2026

NIÑOS Y NIÑAS MENORES DE 6 AÑOS

Las vacunas son **GRATUITAS** **SEGURAS** y protegen a nuestros niños y niñas de enfermedades graves.

¿CUÁNTAS VECES DEBEMOS IR A VACUNAR?

¡8 visitas durante la primera infancia!

AL NACER	• BCG (tuberculosis) • Hepatitis B (primera dosis)
1,5 MESES	• Hexavalente o Pentavalente (Difteria, Tos ferina, Tetanos, Hepatitis B, Haemophilus influenzae tipo b) • Polio (IPV) • Rotavirus • Neumococo conjugada
3 MESES	• Segunda dosis segun esquema • Polio (IPV) • Rotavirus • Neumococo conjugada
4,5 MESES	• Tercera dosis segun esquema • Polio (IPV)
6 Y 7 MESES	• Influenza (una dosis cada año)
9 MESES	• Fiebre amarilla (niños y niñas que habiten o transiten en Colombia)
12 MESES	• Triple viral (Sarampion, Rubéola y Paperas) • Varicela • Hepatitis A • Neumococo conjugada (refuerzo)
18 MESES	• Refuerzo DPT (Difteria, Tos ferina y Tetanos) • Refuerzo Polio (OPV) • Triple viral (segunda dosis)
5 AÑOS	• Refuerzo DPT • Refuerzo Polio (OPV) • Varicela (según esquema)

* Este esquema corresponde a niños y niñas menores de 6 años. Consulta siempre el carné y las indicaciones del personal de salud.

¿POR QUÉ VACUNAR?

Las vacunas ayudan a prevenir:

- Sarampión
- Tos ferina (coqueluche)
- Poliomielitis
- Hepatitis
- Tuberculosis
- Fiebre amarilla
- Influenza

¡Y muchas enfermedades más!

- Lleva siempre el carné de vacunacion.
- Las vacunas son gratuitas.
- No importa la afiliación al sistema de salud.
- Si tu hijo o hija tiene vacunas atrasadas, ¡aún puede ponerse al día!



MENSAJE PARA LAS FAMILIAS

Cada vacuna es una oportunidad para proteger la vida, la salud y los sueños de nuestros niños y niñas.

¡Hoy es un buen día para revisar el carné y completar el esquema de vacunación!

Vacunar protege a tu hijo, a tu familia y a toda la comunidad.

¡PONER AL DÍA LAS VACUNAS ES REGALARLES SALUD, PROTECCIÓN Y UN MEJOR MAÑANA!

Acércate al punto de vacunación más cercano. ¡Te esperamos!

Elaborado por Sandra Pulido Méndez-Nutricionista SDIS

Scanned with CamScanner

Lugar	Jardín Infantil La Florida
Fecha	11/06/2026
Tema	Actividades del componente de bienestar integral
Desarrollo	1. Se realizó acompañamiento al proceso de desnaturalización de la carne molida destinada a las nueves reforzadas. Se anexa el acta correspondiente como soporte de la actividad. Se recomienda que la prueba organoléptica de las preparaciones sea realizada y reportada a la Responsable del Servicio, o a la persona que esta designe, con una anticipación mínima de quince (15) minutos antes del inicio del servido. Esta medida permitirá identificar oportunamente cualquier incumplimiento en las características de color, olor, sabor o apariencia de los alimentos y adoptar las acciones correctivas necesarias antes de su distribución. 2. Teniendo en cuenta la contingencia generada por la desnaturalización de la carne molida, se autorizó su sustitución por huevo revuelto con queso para los niños mayores de un (1) año y por pechuga de pollo para los menores de un (1) año. Este intercambio fue registrado en el formato correspondiente. 3. Se realizó acompañamiento a las manipuladoras de alimentos durante el servicio de almuerzo. Durante la actividad se aplicaron los siguientes instrumentos: • Formato de acompañamiento a la operación mensual del servicio de alimentos. • Formato de inspección – Plan de muestreo de porciones servidas. • Formato de evaluación organoléptica. Los formatos diligenciados se archivan como evidencia de la actividad realizada. 4. Se tomaron los datos antropométricos (peso y talla) de un niño del nivel Caminadores que ingresó recientemente a la unidad operativa. La información fue registrada en el formato oficial SIRBE, archivada en la carpeta de tamizaje nutricional y cargada posteriormente en SIRBE Web. 5. En cumplimiento del compromiso establecido durante el acompañamiento realizado el 5 de junio, se elaboró el formato ayuda memoria para la socialización con las familias sobre el esquema nacional de vacunación 2026 para niños en Colombia, así como sobre las acciones de sensibilización que se desarrollan mensualmente para la prevención y el manejo de las infecciones respiratorias agudas (IRA). 6. Se aplicaron los formatos de autoevaluación de la Secretaría Distrital de Salud (SDS) y el formato de seguimiento a la implementación del Plan de Saneamiento de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS). Los formatos diligenciados se adjuntan como evidencia. 7. Se elaboró material de apoyo para la socialización al talento humano sobre vacunación e infecciones respiratorias agudas (IRA). Este material fue entregado como herramienta de consulta para apoyar la verificación de los carnés de vacunación realizada por las profesionales

Scanned with CamScanner

	de atención a la primera infancia y para fortalecer la identificación de signos relacionados con IRA, orientando las acciones a seguir y las recomendaciones que deben brindarse a las familias.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Junio 2026		
Elaboró	Sandra Pulido Méndez-Nutricionista		

Scanned with CamScanner

	[illegible]	[illegible]

SUBDIRECCION LOCAL		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	[illegible]
DIRECCIÓN		TELÉFONO	
OPERADOR			
FECHA (DD/MM/AA)	ENERO [illegible] FEBR. [illegible] JUL. [illegible] AÑO _____		
FECHA ÚNICO CONCEPTO SANITARIO (DD/MM/AA)	[illegible]	[illegible]	[illegible]
FECHA DOS CONCEPTO SANITARIO (DD/MM/AA)	[illegible]	[illegible]	[illegible]

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

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

Scanned with CamScanner

| | | |

5.3	Se inspeccionan los alimentos a ingresar para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se rechaza cualquier lote de calidad y cantidad de los alimentos inadecuada. De hacer el rechazo de los alimentos seguir nuevamente estos													
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el cargue (-1 °C a 3°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos													
5.5	Se realiza el pesaje de los alimentos cuando requieren retiradas y realizando el proceso oportuno													
5.6	Se devuelven los empaques que no cumplan con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión													
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos													
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (básculas, guantes, termómetros y canastillas)													

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico crudos y cocidos son almacenados en un tiempo no mayor a 30 minutos asegurando cadena de frío temperatura máxima 6 °C													
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos													
6.3	Se almacenan los productos de limpieza con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y ubicación													

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.													
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se realiza su limpieza y desinfección de area. Los alimentos están dispuestos sobre pallets o estantes limpios y en buen estado ubicados del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso													
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, conservando una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estan rotulados estan limpios y desinfectados antes de su uso													
6.7	Los productos en almacenamiento estan rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique													
6.8	Se lleva el formato control de productos retirados y perecederos vencidos con el fin de garantizar la rotación de los productos													

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan													
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor													
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo	—	—	—										
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 días													
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados. En congelación cuando vacíos, en refrigeración cuando vacíos tienen en refrigeración, frutas y verduras													
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperatura de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 2 veces durante el día													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento													
6.16	Los productos crudos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben													
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 8°C													
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.													
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.													

Scanned with CamScanner

	PROCESO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA PRESTACIÓN SOCIAL FORMATO VERIFICACIÓN DIARIA DEL CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS	Código: APP-PES-FT Versión: 1 Fecha de vigencia: 20/12/2019 Página 1 de 3

	7 PREALISTAMIENTO PREPARACIÓN COCCIÓN SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de preparación se realizan en orden secuencial y continuamente con el fin de que no se produzcan retrasos innecesarios que permitan el crecimiento de microorganismos													
7.2	El personal manipulador utiliza la estrategia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación evitando pérdida de alimentos													
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apertura del formato control de entrada y salida de alimentos													
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción													
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la ficha de selección desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente													
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo (>0°C y <60°C)													
7.7	Los alimentos o lactosa, pero crudos, como frutas que no requieran cocción se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 8°C													
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento apertura del formato Preparación de alimentos													
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos													
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso													
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución													
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos													
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 0°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C													
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (guantes, tapabocas, desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales													

	8 EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y enseres empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario de fácil limpieza y desinfección no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en optimas condiciones de aseo y desinfección La unidad operativa cuenta con los equipos utensilios y menaje para prestar el servicio													
8.2	Los elementos de cocina se mantienen limpios y organizados El proceso de limpieza desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa Verifique que no se utilice bayetas de tela para el secado El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias													
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo) mesas y sillas estén limpios y organizados para los participantes													
8.4	El proceso de descomale se realiza según las condiciones del área ambiental garantizando un correcto destino final													
FECHA						CIERRE							LIDER	
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (DD mm aaaa)						CIERRE FUMIGACIÓN							FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (DD mm aaaa)	
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE AGUA (DD mm aaaa)						CIERRE TANQUE AGUA							FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (DD mm aaaa)	
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE AGUA (DD mm aaaa)			(PREG.1)			CONCEPTO SANITARIO							FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (DD mm aaaa)	

Scanned with CamScanner

		Firma					
		Firma					
		Firma					
		Firma					
		Firma					
		Firma					
Nombre Profesional		Firma				Firma	
Nombre Profesional		Firma				Firma	
Nombre Profesional		Firma				Firma	
Nombre Profesional		Firma				Firma	
Nombre Profesional		Firma				Firma	
Nombre Profesional		Firma				Firma	

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: PDA-PSC-FO Versión: 3 Fecha: Marzo 09/2020 al 30/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD		SERVICIO SOCIAL					
COBERTURA ATENDIDA HOY		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA					
TIEMPO DE PREPARACIÓN A CONSUMO		TIPO DE MENÚ		NÚMERO DE MUESTRAS			RESULTADO

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
					PESO O VOLUMEN SERVIDO																					8	0
	5				PESO O VOLUMEN SERVIDO																					8	0
					PESO O VOLUMEN SERVIDO																						
					PESO O VOLUMEN SERVIDO POR MUESTRA																						
					PESO O VOLUMEN SERVIDO POR MUESTRA																						
					PESO O VOLUMEN SERVIDO POR MUESTRA																						
					PESO O VOLUMEN SERVIDO POR MUESTRA CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN ENTREGA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE:

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código FOR-PSS-246 Versión 1 Fecha Memo I2023030[illegible] - 20/12/2023 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	
UNIDAD OPERATIVA			
DIRECCIÓN		TELÉFONO	
FECHA (dd/mm/aaaa)		OPERADOR	

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN RECIBIDA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS:	NOMBRES Y APELLIDOS:

Scanned with CamScanner

Lugar	Jardín Infantil La Florida
Fecha	11/06/2026
Tema	Desnaturalización carne de res molida
Desarrollo	La supervisora pedagógica reportó un olor inusual proveniente de la carne molida destinada a la preparación de las nueves reforzadas. La Responsable del Servicio me informó oportunamente sobre la situación y, al realizar la verificación presencial del alimento en la unidad operativa, se evidenció una alteración en sus características organolépticas, específicamente en el olor, por lo que informé que el producto no era apto para el consumo. En consecuencia, indiqué que se debía desnaturalizar e indiqué como medida de contingencia el reemplazo de la carne molida por huevo revuelto y queso para los niños y niñas de un año en adelante, y por pechuga de pollo para los menores de un año, garantizando así el cumplimiento de los requerimientos nutricionales del tiempo de comida mencionado. Con el fin de prevenir cualquier riesgo de contaminación organoléptica de las demás preparaciones, la carne molida fue retirada de manera inmediata del área de cocina. Posteriormente, una vez finalizada la distribución de los alimentos a los niños y niñas, se implementó el procedimiento de desnaturalización del producto de acuerdo con los lineamientos establecidos, procedimiento que se describe a continuación: a. Identificación del producto: carne molida de res. b. Proceso de desnaturalización: o Se hizo alistamiento de los insumos para la desnaturalización. o Se verificó que la manipuladora de alimentos contara con la dotación requerida. o En una bolsa plástica en buen estado se depositó la carne molida y se le agregó jabón líquido en cantidad suficiente. o Se cerró la bolsa con un nudo y se agitó para que el producto químico impregnara de forma homogénea el alimento. o La bolsa se marcó con el rótulo de "alimento no apto para el consumo". o Disposición final: El producto desnaturalizado se dispuso en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos de la unidad operativa. o Limpieza y desinfección: Se verificó la realización de la limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios en el proceso. Observaciones: a. No se diligenció el formato de autorización de desnaturalización, teniendo en cuenta que el proceso fue acompañado y supervisado

Scanned with CamScanner

directamente por la profesional de nutrición responsable

b Se recomienda que la prueba organoléptica de las preparaciones sea realizada y reportada a la Responsable del Servicio, o a la persona que esta designe, con una anticipación mínima de quince (15) minutos al inicio del servido. Esta medida permitirá identificar oportunamente cualquier incumplimiento en las características de color, olor, sabor o apariencia de los alimentos y adoptar las acciones correctivas necesarias antes de su distribución.

2. Se adjunta el registro fotográfico tomado durante el proceso.



Scanned with CamScanner

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Revisar la calidad organoléptica de los alimentos en el pre-alistamiento	Manipuladoras de alimentos	Permanente
	Revisar la calidad organoléptica de los alimentos durante la preparación	Manipuladoras de alimentos	Permanente
	Revisar la calidad organoléptica de los alimentos antes de dar inicio a la distribución	Responsable del servicio o delegad@	Diariamente
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Sandra Pulido Méndez		

Scanned with CamScanner

AUTOEVALUACIÓN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes paralos establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías yca-tering. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

Requisitos Sanitarios	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones			
El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos. (Resolución 2674/2013, Artículo 1,2 Artículo 32, Numerales. Artículo 33, Numeral 8)			
El establecimiento no es usado como dormitorio. *En caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta.* *(Resolución 2674 Artículo 2)*			
Pisos y paredes: *Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas.Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.* *Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*			
Drenajes: *Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 39)*			

Scanned with CamScanner

Techos: *Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo; o quefavorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso ala cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.* *(Resolución 2674/2013, Articulo 7,Numeral 1, 2. Articulo 33, Numerales 1, 2 y 3)*			
Ventilación: *Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor.* *En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*			
Puertas: *Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*			
Iluminación: *La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*			
Instalaciones sanitarias: *Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario,vestidores y casilleros en cantidad suficiente (conrespecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración.En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.* *Están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 32)*			

Scanned with CamScanner

En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante. *(Resolución 2674/2013, Artículos 6,32)*			
¿Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividady antes de iniciar las labores diarias?			
Equipos y utensilios			
¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, construidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección?¿Los materiales en que están construidos son resistentes al uso y a la corrosión?			
¿El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas? *(Resolución 2674/2013, Artículos 8, 9 y 10, Artículo 34)*			
Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. *Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 9 y 10; 34. 35, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013*			

Scanned with CamScanner

Personal manipulador de alimentos			
Estado de salud: *Se implementan las medidas preventivas y correctivas para evitar la contaminación de los alimentos por parte de personal que tenga alguna afección de salud (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea).* *Algunas de las medidas que se pueden implementar son: cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado;y así evitar el contacto entre los productos yel manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad que pueda ser transmitida a los alimentos.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 11,Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14,Numeral 12)*			
Reconocimiento médico: *El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en loscuales consta su aptitud para manipular alimentos; deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.* *Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario, se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptituddel manipulador, en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos.* *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*			
Prácticas higiénicas			
Higiene personal: Todos los manipuladores mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.			

Scanned with CamScanner



Dotación: *El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador, de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado de material resistente e impermeable.* *Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento según la actividad que realiza.* *El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios.* *Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.*			
Lavado de manos: *Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del áreade trabajo y en cualquier ocasion donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.* *Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfeccion).* *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35,Numeral 5 y 7)*			
Requisitos higiénicos			
Control de materias primas e insumos: Durante la recepcion de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación o alteracion y están debidamente rotuladas. El establecimiento cuenta con los documentos que soportan el origen de las materias primas y se inspeccionan tanto en la recepcion como en el momento de su uso las características organolépticas, temperaturas y condiciones de envase para garantizar la calidad e inocuidad.			

Scanned with CamScanner

Las materias primas que así lo requieren son lavadas con agua potable y desinfectadas previo a su uso. Aquellas conservadas mediante congelación son descongeladasgradualmente previo al uso y no son recongeladas Los productos de la pesca y alimentos que requieran refrigeración y/o congelación son descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos Decreto 561 de 1984 Artículo 89 Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numerales 1 3, 4 y 5 Artículo 35. Numerales 1 2 y 3 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 012, 834 y 835 de 2013			
Contaminación cruzada: Los procedimientos como lavar pelar, cortar clasificar, desmenuzar, extraer, batir,secar, entre otros, se realiza de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos			
El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente Resolucion 2674/2013. Artículo 16. Numeral 7. Artículo 18. Numeral 7.Artículo 20. Numeral 5. Artículo 35.Numeral 4			

Scanned with CamScanner



Manejo de temperaturas: *Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C.* *Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación, se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente, según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido, garantizando que se conserve a temperaturas mayores a 60°C, no mayoresde 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.* *Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.*			
Condiciones de almacenamiento: *Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un sitioexclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.* *Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.*			
Educación y capacitación			
El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionadoscon buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (manipulación higiénica de los alimentos, higiene personal, higiene de las instalaciones, control integrado de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). **Contiene al menos los siguientes aspectos:** Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes. El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o porla autoridad sanitaria. Los manipuladores implementan el plan y toman las acciones en el momento que se requiera. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.			

Scanned with CamScanner

Saneamiento			
Suministro y calidad de agua potable: *El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.* *En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección* *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)*			
Residuos líquidos: *El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuaciónrápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando la devolución de las aguas servidas, la acumulación y contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)*			
Residuos sólidos: *El establecimiento dispone adecuadamente y hace retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulenen las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).* *Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.* *Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18,Numeral 11)*			
Control integral de plagas: *En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionadospor éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*			

Scanned with CamScanner

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: *El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminacion de equipos y utensilios después que estos se limpian y desinfectan Los productos químicos parala limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos y están debidamente rotulados e identificados Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos* *Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas porel fabricante o proveedor.*			
Soportes documentales de saneamiento: *El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas* *a Limpieza y desinfección* *b Desechos sólidos* *c Control de plagas* *d Abastecimiento o suministro de agua potable* *El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento* *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26)*			
Ley 1335 de 2009: Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana **Ver lista de chequeo para ley 1335**			

Scanned with CamScanner

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES 11/06/2026

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, que aplican establecimientos abiertos al público de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia

¿Qué requerimientos debo cumplir?		CUMPLIMIENTO			¿Qué me falta por cumplir?
		Cumplo	No cumplo		
1. Documentación En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:	Procedimientos de limpieza y desinfección.				
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas.				
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.				
	Documento implentado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento.				
2. Condiciones Locativas Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Áreas de circulación claramente demarcadas, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada.				
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes				
	Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija.				
	Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.				
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos y material antideslizante, si se tienen.				
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.				
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.				

Scanned with CamScanner



	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.				
	Las instalaciones eléctricas estan adecuadamente instaladas y protegidas.				
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.				
3. Condiciones para áreas de Laboratorios Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, señalizadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades del laboratorio.				
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.				
	Las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados.				
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.				
	Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.				
	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas.				
	Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (acopio, movilización,almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).				
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.				
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios.				

Scanned with CamScanner

	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.				
	Tanque de almacenamiento construido con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos,impermeables, no absorbentes y sin grietas fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el Plan de saneamiento.				
	Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas, microbiológicas y físicas de los parámetros básicos utilizados en el procesos de potabilización. (Res.2115/2007)				
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.				
4. Condiciones sanitarias Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Toda edificación se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.				
	El número y tipo de los aparatos sanitarios están de acuerdo con el número requerido de las personas servidas y funcionan de tal manera, que asegure su permanente limpieza en cada descarga.				
	Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado y funcionamiento y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas.				
	Segregación de residuos de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios.				
	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.				

Scanned with CamScanner

5. Condiciones de seguridad Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible				
	Cuenta con un área para prestación de primeros auxilios				
6. Condiciones de servicios de preparación de alimentos y servicios de refrigerios.	Para el caso que el establecimiento cuente con este servicio deberá cumplir con lo establecido en la lista de chequeo No. 13 Autoevaluación preparación de alimentos Este instrumento debe ser aplicado por los establecimientos que preparan alimentos como restaurantes comidas rápidas, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y catering				
7. Ley 1335 de 2019	Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana Todos los establecimientos deben cumplir con esta ley, ver lista de chequeo No. 14 Autoevaluación Ley 1335 de 2009				

Si ya registraste tu establecimiento y verificaste que cumplas con el 100% de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de "Negocios Saludables, Negocios Rentables".

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Versión vigente desde: [illegible]
	FORMATO SEGUIMIENTO IMPLEMENTACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO	Fecha: [illegible]
		Página 1 de 1

SUB IPS		NIT	
UNIDAD			
DIRECCIÓN		TELEFONO	
PERIODO		TELEFONO	

Concepto Sanitario expedido por la autoridad sanitaria: FAVORABLE - FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS - DESFAVORABLE	Fecha de Concepto Sanitario Visita 1	Concepto Sanitario Visita 1	Fecha de Concepto Sanitario Visita 2	Concepto Sanitario Visita 2

Cobertura programada Visita 1	Asistentes día visita 1	Fecha de visita 1	# de visita 2
Cobertura programada Visita 2	# Asistentes día visita 2		

Cumple (3)	Parcialmente cumple (2)	No cumple (1)	No aplica (0)

					CALIFICACIÓN	
1	CONDICIONES GENERALES		SI	NO	Visita 1	Visita 2
1.1	La unidad cuenta con plan de saneamiento en medio magnético					
1.2	Cuenta con la carta de compromiso actualizada, firmada y enviada al subdirector técnico correspondiente					
1.3	Se evidencian soportes en medio físico o magnético de jornadas de capacitación del plan de saneamiento en donde participe al menos el 70% del personal de la unidad					
1.4	El inventario de áreas y espacios contenido en el documento plan de saneamiento, corresponde con lo evidenciado en la unidad operativa					
2	PROGRAMA DE LIMPIEZA, DESINFECCI		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2.1	La tabla de dosificación de hipoclorito se encuentra ajustada al hipoclorito usado en la unidad operativa (concentración 5.25% o 13%) o se encuentra ajustado de acuerdo al agente desinfectante utilizado			FOR-PSS-066	Cada vez que se realice la aspersión	
2.2	Los alimentos, elementos y/o equipos definidos en la tabla de dosificación de hipoclorito de sodio o agente desinfectante utilizado, corresponden a lo evidenciado en la unidad operativa			FOR-PSS-066	Cada vez que se realice la revisión de los elementos	
2.3	Los implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección están codificados con el código de colores de acuerdo a lo definido en el documento plan de saneamiento			OR PSS 068	mensual	
2.4	Se evidencian carteles alusivos al lavado de manos en las áreas o cerca a las áreas para lavado de manos tanto dentro como fuera del servicio de alimentación			[illegible]	mensual	
2.5	La guía de limpieza y desinfección está ajustada a la áreas, equipos y utensilios de la unidad			FOR-PSS-066	mensual	
2.6	Se evidencian [illegible] desechables e insumos de desinfección para las labores de limpieza en la unidad			[illegible]	mensual	
2.7	Se evidencia que los formatos de limpieza y desinfección están correctamente diligenciados y dan cuenta de lo observado en la unidad.			OR PSS 066	Semanal	
3	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3.1	Contenedores según especificaciones descritas en el PAPSAERS con bolsas del mismo color (Ej. Carro organizador de papel, Punto ecológico, Canecas de baño, Canecas de cocina, Canecas de [illegible], Canecas de zona de servicios, Canecas de pañales, Canecas de cuarto de almacenamiento de residuos, Fraccionadas para el transporte de [illegible])				Antes y durante la prestación de los servicios sociales	
3.2	Ruta de recolección interna de residuos por planta según infraestructura, que se encuentre publicada en el cuarto de almacenamiento de residuos			FOR-BS-005	Antes de la prestación de los servicios sociales o cada vez que se realice alguna modificación	
3.3	Cuarto de almacenamiento de residuos que de cumplimiento al Art. 20 del Decreto 2981 de 2013 Ítems: 1. Acabados de fácil limpieza y que impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos 2. Ventilación 3. Extintor 4. Suministro de agua 5. Drenaje 6. Construcción que evite el acceso y proliferación de vectores. 7. Adecuada ubicación y accesibilidad 8. Aseado, fumigado y desinfectado. 9. Espacio suficiente para el almacenamiento de los residuos. 10. Contenedores para el almacenamiento de los residuos. 11. Señalización interna)				Antes y durante la prestación de los servicios sociales	
3.4	Acuerdo de corresponsabilidad o acción afirmativa firmada y con anexos			FOR-BS-007 o FOR-BS-006	Una vez al año o cada vez que se realice alguna modificación	
3.5	Medición, registro y control de residuos entregados - Disposición final			FOR-BS-009	[illegible]	
				FOR-BS-010	[illegible]	
				FOR BS 006	[illegible]	
3.6	[illegible] (Ej. Formatos y [illegible] de las campañas [illegible] todas las tipologías de residuos ordinarios, Luminarias, Hospitalarios y Cortopunzantes (según aplique))			[illegible]	Anual	
3.7	[illegible]			FOR-BS-036 FOR-BS-066	Cuando se generen residuos peligrosos	

Scanned with CamScanner

3.11	[illegible]	N.A	Durante la prestación de los servicios	
3.12	[illegible]		[illegible]	0
3.12	Plan de Gestión Integral de residuos hospitalarios y similares adoptado por la unidad prestadora (según Aplique)	FOR BS 057	[illegible]	0
3.13	Contenedores según el tipo de residuos generados en el PAPSMERS y con bolsas de mismo color (*) Guardianes cerrados rojos de acuerdo al almacenamiento cerrados rojos. Dispuestos para el almacenamiento de residuos (según Aplique)	N.A	Antes y durante la prestación de los servicios asistenciales	0
3.13	Cuarto de almacenamiento de residuos que cumpla con el Art. 20 del Decreto 2081 de 2013 Tener: 1. Adecuadas de fácil limpieza y que impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos 2. Ventilación 3. Extintor 4. Suministro de agua 5. Drenaje 6. Construcción que evite el acceso y proliferación de vectores 7. Adecuada ubicación y accesibilidad 8. Aseado, fumigado y desinfectado 9. Espacio suficiente para el almacenamiento de los residuos 10. Contenedores para el almacenamiento de los residuos 11. Señalización interna (según aplique)	N/A	Antes y durante la prestación de los servicios asistenciales	-
3.14	Lista de verificación interna diligenciada (según aplique)	FOR BS 054	Semestral	0
3.15	Lista de verificación al transportador diligenciada (según aplique)	FOR BS 056	Trimestral	
3.16	Lista de verificación gerente diligenciada (según aplique)	FOR BS-055	Anual	
3.17	[illegible]	FOR BS-058	Trimestral	
3.18	[illegible]	FOR BS 053	Diario	
3.19	[illegible]		Mínimo una vez al mes	
3.20	[illegible]	N.A	Antes y durante la prestación de los servicios asistenciales	-
3.21	[illegible]		Antes de la prestación de los servicios asistenciales	-
3.22	[illegible]	FOR BS 061	Trimestral	
3.23	[illegible]		Trimestral	-
3.24	[illegible]		Trimestral	-

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código FOR-PSS-061 Versión 6
	FORMATO SEGUIMIENTO IMPLEMENTACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO	Fecha Fecha último cambio: 31/05/2019 Página 1 de 3

	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	Formato	Periodicidad	Visita 1	Visita 2
	Se cuenta con certificado emitido por la autoridad competente en el que se autoriza la prestación de servicio para lavado de tanques, las fichas MSDS de los productos utilizados por la empresa que realiza y certifica el lavado y desinfección	4.3	Cuando se requiera	3	
	Formato control de lavado y desinfección de tanque de agua potable	FOR-PSS-064	Semestral	3	
4.3	Evidencia de la solicitud (correo o memorando) de lavado y desinfección de tanques	N-A	Cuando se requiera	3	
4.4	Se evidencia registro del mantenimiento o cambio de filtro de agua	N-A	Cada cuatro meses	3	
4.5	Se cuenta con la evidencia de solicitud (correo o memorando) o planes físicos por fuga, mantenimiento de tanques, rotura de tuberías o otros que afecten el abastecimiento del agua potable hacia las unidades operativas propias	N-A	Cuando se requiera	0	
5	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	Formato	Periodicidad	Visita 1	Visita 2
5.1	Se cuenta con registro de inspección de la presencia de plagas	FOR-PSS-066	Mensual	3	
5.2	Se cuenta con registro de inspección del manejo de alimentos en desuso, empaques y empaques	FOR-PSS-067	Mensual	3	
5.3	Se cuenta con registro de control de plagas	FOR-PSS-069	Cada vez que se realice	3	
5.4	Se cuenta con registro de verificación de hermeticidad	FOR-PSS-071	Mensual		
5.5	Se cuenta con registro de inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación	FOR-SS-070	Cuando se requiera	3	
5.6	Se cuenta con la solicitud (correo o memorando) a la oficina de apoyo logístico para realizar el control de plagas en la unidad operativa propia	N-A	Cuando se requiera		
5.7	Se cuenta con la certificación de implementación de medidas de control de palgas emitido por el empresa que realiza esta actividad	N-A	Cuando se requiera		
5.8	Se cuenta con certificado emitido por la autoridad competente, en el que se autoriza la prestación de servicio para control de plagas, las fichas MSDS de los productos utilizados por la empresa que realiza la actividad	N-A	Cuando se requiera		
5.9	Se cuenta con el plano de ubicación de los puntos de cebo en el caso de control de roedores y la señalización vertical en cada punto	N-A	Cuando se requiera	3	
5.10	Se cuenta con el informe de las actividades realizadas en el proceso de fumigación	N-A	Cuando se requiera		

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES - VISITA 1

NOMBRES Y APELLIDO: PROFESIONAL:		NOMBRES Y APELLIDOS COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:	
PROFESION QUE ATO:		FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:	

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 0 Fecha: Memo I2024018440 – 18/06/2024 Página: 1 de 2

Lugar	Jardín Infantil La Florida Cofinanciado
Fecha	26 de Junio de 2026
Tema	Actividad de nutrición
Desarrollo	Se realiza presentación inicial con la responsable del Jardín Tatiana Calderon con quien se hace recorrido por la unidad operativa. SEGUIMIENTO NUTRICIONAL Se toman datos antropometricos del niño Lyam Camilo Briñez Frazo de nivel Caminadores C. con unos valores de 11.3Kg y 84 cms de longitud. Con la colaboración de la responsable se carga la información en SIRBE SERVICIO DE ALIMENTOS Se realiza un ejercicio con personal manipulador para la mejora de habilidades en servido de preparaciones. Como practica informal se acompaña servido de producto alimentos Verdura y cárnico en el gramaje establecida. Ya que es una actividad más liberada no se diligencia el formato. La evaluación en este tema fue realizada este mes y registrada por la profesional Sandra Y Pulido M. y se encuentre documentada en la respectiva carpeta. ACTIVIDADES A COORDINAR: Con la Responsable de la unidad operativa se programe acompañamiento durante la Jornada liberada de Julio Con personal manipuladoras de alimentos. Igualmente para hacer la validacion de paquete alimentario ACTIVIDAD ESPECIAL El acompañamiento a la unidad desde el área de nutricion cancida Con actividad movilización social que se hace con padres madres, cuidadoras y que invita a participar a personas de la comunidad. El tema a trabajar hoy es Alimentacion Saludable

MODIFICACION ALIMENTACION
Con la responsable unidad y profesora de nivel prejardín se revisa el caso del niño Maximiliano Cruz Perez, cuya familia aporta a la unidad copia de atencion medica clínico por pediatra. quien recomienda que en el régimen alimenticio se incluya fibra dietaria
inicialmente se sugiere incluir en tiempo de comida almuerzo una porción fruta natural. probando tolerancia.

ACTIVIDAD ESPECIAL (Continuación)
Al momento de terminacion de la jornada, la profesora de nivel maternal realiza ejercicio pedagogico sobre alimentación saludable con padres y cuidadores, Utilizando figuras de alimentos y cartelera. para seleccion por parte de las familias de los mejores opciones

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Jennifer Calderon Rma	Responsable.	JIC La Florida.
	Juan Diego Maldonado	Nutricionista SDIS Infancia	SLIS Engativa

	Actividad	Responsable	Fecha limite
Compromisos			
Próxima reunión			
Elaboró			

MAXIMILIANO CRUZ PEREZ
Fecha de Nacimiento: 27.01.2023
Convenio: FAMIMAS PLUS RED BOGOTA EVENTO
Centro medico: CM UNICENTRO OCCIDENTE

Tipo Identificación: RC
Edad: 3 Años 04 Meses 21 días
Episodio: 0098783873
Curso de Vida: 1 - Primera infancia

Número Identificación: 1014318368
Sexo: M
No. Habitación: 65CONSULTORIO 216

SE RECOMIENDA ALIMENTACION ALTA EN FIBRA PARA MEJORAR LAS DEPOSICIONES.

Vigilado Supersalud

M 1130672554