



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

Código
Versión
Fecha
Página

No. CONVENIO

8425-2025

FECHA DE
SUSCRIPCIÓN

23 5 25

FECHA DE INICIO

3 6 25

FECHA DE
FINALIZACIÓN

12 7 26

No. DE
INSTRUMENTO

23

FECHA DE
VERIFICACIÓN

23 6 2026

HORA DE INICIO

11:00 am

PERIODO
VERIFICADO

JUNIO 2026

NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL

CAMINOS DE LA VIDA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL

CRA 76 C BIS 62 F 42 SUR

LOCALIDAD

CIUDAD BOLIVAR

BARRIO

CASA GRANDE

TELÉFONO

3052461972

CORREO ELECTRÓNICO

jicaminosdelavida@hotmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL

CAMINADORES

PÁRVULOS

PRE JARDÍN

JARDÍN

C M A

10 10 10

25 25 24

26 26 24

43 40 37

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

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

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

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

SAT

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

SAT

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

SAT

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

SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

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

SAT

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

SI

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

SI

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

SI

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

SI

NA

NA

SI

SI

Fecha (s)	Tema (s)
17 DE junio DE 2026	ALIMENTACION SALUDABLE Y COMPLEMENTARIA infografia enviada por whatsapp

- H. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para niños y niñas? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para niños y niñas)
- I. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para niños y niñas se encuentra actualizada?

SI

SI

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

NA

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

NA

Complete la información del cuadro:

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

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

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06S 010609	FAVORABLE	4 DE DICIEMBRE DE2025
EPA	AS02S 065497	FAVORABLE	20 DE FEBRERO DE2024

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

SI

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
ESTABLECIMIENTO PREPARACION DE ALIMENTOS 4.3 Se evidencia mal diligenciamiento de chequeos de toma de temperaturas. 5.5 Se evidencia listas de chequeo de limpieza incompletos 5.6 Se evidencia chequeos incompletos del programa de limpieza y desinfección	4.3 Se evidencia listas de toma de temperatura actualizadas y diligenciadas correctamente. 5.5. Se evidencia Listas de chequeo de limpieza, diligenciados correcta y oportunamente. 5.6 Se evidenció chequeos completos del programa de limpieza y desinfección

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?

SI

Nº y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

no aplica

Nº y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

Solicitud con radicado # 127327 del 15,04,2026

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: 9 DE DICIEMBRE DE 2025, POR CORREO ELECTRONICO

EPA: NO APLICA , NO FUE DENTRO DEL CONVENIO

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

SI

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

SI

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
AUTOEVALUACION: PREPARACION DE ALIMENTOS ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Fue realizada el 13 DE FEBRERO DE 2026	No presentaron acciones

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

SI

4 (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 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

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

19 DE JUNIO PLAN DE SANEAMIENTO GENERAL

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	18/4/2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	22 de junio de 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	2 de junio de 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	2 de junio de 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	22 de junio de 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	18/04/2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	2 de junio de 2026

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

SI

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

SI

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

SI

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

SI

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

SI

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

SI

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

SI

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

SI

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

SI

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

1 TANQUE AEREO CON CAPACIDAD DE 500 LITROS

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

18 de abril de 2026

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

FUMIGACIONES 7/24 CS FAVORABLE 20 DE DICIEMBRE DE 2025

- 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?
- P. ¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras?
- Q. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?
- R. ¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?

SI

SI

SI

SI

5 (C8).

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

SAT

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

SI

Plan de Educación sanitaria					
Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
28 de enero de 2026 24 de enero de 2026	Myriam Elena Ortega Torres Gloria Edith Jara Carvajal	NA	NA	10 HORA	Plan de capacitación
27/03/2026	Myriam Elena Ortega Torres Gloria Edith Jara Carvajal Mercedes Sierra	Epifania Mesa Jazmin Orozco Liz Murcia	Liliana Segura	1.5 horas	Principios basicos del BPM
programado para el 25 de junio de 2026	NA	NA	NA	NA	metodos de conservación

- 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
Mercedes Sierra Flórez	14 de noviembre de 2025	NA	
Myriam Elena Ortega Torres	28 de enero de 2026	NA	
Gloria Edith Jara Carvajal	24 de enero de 2026	NA	

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

SI

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

Complete la información del cuadro:

6

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

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 2		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
LECHE	LECHE	14100 ML	15000ML
PONQUE	PONQUE	2680 G	2860 G
MANDARINA EN CASCOS	MANDARINA	9350 G	11075 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?
- T. ¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?
- U. ¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles-PTC-PSS-098"?
- V. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- W. ¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?
- X. ¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?
- Y. ¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- Z. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postres o plato dulce?
- AA. ¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- AB. ¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- AC. ¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?
- AD. ¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? _____
- b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil?_ 5 DE JUNIO DE 2026
- c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida?_reportado MAYO el día 9 de junio de 2026

SI

SI

NA

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

NA

SI

SI

- 7
(C11). ¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?
- A. ¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?
- B. ¿Los equipos y utensilios están diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?
- C. ¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?
- D. ¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?
- E. ¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?
- F. ¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)
- G. ¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?
- H. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?
- 8
(C12). ¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?

SAT

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SAT

SI

SI

SI

Modificaciones alimentarias:

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

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

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

NA

NA

NA

- 9
(C13). ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?

SAT

NA

SI

SI

SI

SI

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

SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas											
Menú No. 2	Grupo de edad: 3 a 5 AÑOS		Población: 61					Muestra: 5			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos					S*	O*	A*	T**
TORTILLAS DE CORAZONES DE POLLO FINAMENTE PICADO CON HUEVO	46 G	46 - 50,6 G	46	49	47	51	52	C	C	C	78°
ARROZ CON CILANTRO	51 G	45,9 - 56,1 G	51	55	54	53	54	C	C	C	80°
ENSALADA DE ESPINACA , MANGO, FRESA Y MIEL	75 G	67,5-82,5 G	75	80	78	82	77	C	C	C	1°c
YUCA DORADA	44 G	39,6 - 48,4 G	44	46	44	46	46	C	C	C	72°
SOPA DE FIDEOS	120 G	108 - 132 G	127	131	135	125	124	C	C	C	60°
PERA PICADA	80 G	72 - 88 G	77	75	77	80	80	C	C	C	AMB

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

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

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

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

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

SAT

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

SI

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS

SI

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

SI

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
-Cumplir con las fechas y actividades establecidas en el Plan de acción- Contar con los soportes de las actividades realizadas con familias, participantes y talento humano del jardín. Contar con la totalidad de talento humano cualificado en lactancia materna. Renovación de autoapreciación, se programó para el día 30/06/2026 protocolo de extracción de leche materna.	Renovación de autoapreciación: Quedaron pendientes de los certificados de cualificación de la educadora especial y la psicóloga (grupo transversal) Subsanó la observación de la autoapreciación, toda vez que el auxiliar pedagógico y la profesional de atención a la primera infancia recibieron el curso y el certificado. Se realiza para el mes de junio de 2026. se realizó la inscripción de 2 personas para el curso.

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

SI

NA

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	23 de junio de 2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	23/06/2026
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	Programado para el 26 de junio de 2026 hábitos saludables durante el embarazo y la lactancia.

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

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

SAT

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

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

SI

☐

NO

☐

NA

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

☒

NO

☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

No hay aspectos pendientes de seguimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

VISITA SATISFACTORA SIN NOVEDAD.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

C12 EMMA LUCIANA CLAVIJO MURCIA, del nivel párvulos, se presenta modificación por alergia a las lentejas por lo cual no debe consumirla en ninguna forma, recomendación de centro médico Colmedicas del 31/01/2025.

7 de abril de 2025, la nutricionista realiza la modificación por huevos, frijol, garbanzo y arveja.

Se recomienda indicar a los padres la importancia de renovar la modificación alimentaria.

El 29 de mayo de 2026, no se logró realizar la cualificación del plan de capacitación por motivos personales del capacitador, se programa para el mes de junio de 2026.

Se recuerda cambiar la tabla de colores y la de dosificación que se encuentra deteriorada.

Esta visita generó requerimiento: SI ____ NO X__

NINGUNO

Anexos: documentos y número de folios

1 PLANILLA DE ASISTENCIA DEL TALENTO HUMANO.

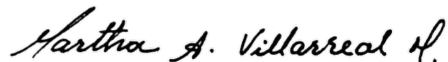


FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: BERTILDA SALAS CRUZ

N° DE IDENTIFICACIÓN : 40270565

CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDIN



FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela

N° DE IDENTIFICACIÓN : 52109956

CARGO: Apoyo a la supervisión

HORA DE FINALIZACIÓN: 3:30 pm

Versión: junio 2025

JARDÍN INFANTIL:

Caminos de la vida

CONTRATO:

8425-2025

FECHA:

13 de junio/2026Profesional
Responsable de
jardín infantil1Especialista pedagógico-a
(jardín infantil)NAProfesionales de
atención a primera
infancia7Auxiliares de atención a
primera infancia2Auxiliar
Administrativo1Auxiliar de Servicios
Generales3Personal
manipulador de
alimentos3

Total

17

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Bartolomé Salas C	10230565	Pres. responsable	Licenciado	305246174	Bartolomé Salas C
2	Charbel Galindo Aragón	65698602	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. en Ped. Infantil	3223050161	Charbel Galindo Aragón
3	Mayerli Cardozo Ugo	1024532504	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. pedagogía Inf.	3213445154	Mayerli Cardozo Ugo
4	Sando Busto Canedo	52546430	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. en preescolar	3192811352	Sando Busto Canedo
5	Yuri Feroz González	1033735790	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. pedagogía Infantil	3052550060	Yuri Feroz González
6	Ally Paez Nara	65-828610	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. ped. Infantil	3057122818	Ally Paez Nara
7	Ana Viliana Segura	33875527	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. pedagogía infantil	3218476503	Ana Viliana Segura
8	Desira Paola Alvarez	1012416139	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. en pedagogía In	3134015487	Desira Paola Alvarez
9	Seiner Adrian Naranjo	1004492693	Auxiliar en atención a la primera infancia	Lic. educación infantil	3156347269	Seiner Adrian Naranjo
10	Olivia Sacramento	52515978	Auxiliar en atención a la primera infancia	Lic. educación I	332622720	Olivia Sacramento
11	Aurilio Garcia Bera	1029568949	Aux. administrativo	Técnico	3153905200	Aurilio Garcia Bera
12	Luz Katherine Murco	1004208374	Aux. generales	Bachiller	3506901341	Luz Katherine Murco
13	Epifania Mesa	30042430	Ser. Generales	Bachiller	3332528327	Epifania Mesa
14	Yazmin Orozco	28986315	Auxiliar Ser. Generales	Bachiller	3232894805	Yazmin Orozco
15	Nina Olga	106575212	Personal de limpieza	Bachiller	323992571	Nina Olga
16	Mercedes Sierra	52838633	Personal de alimentos	Bachiller	3058921471	Mercedes Sierra
17	Gloria Estela Jara	52466505	Personal manipulador de alimentos	Bachiller	373612721	Gloria Estela Jara
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						