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

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE INSTRUMENTO
8416-2025	23 5 25	3 6 25	20 7 26	25

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
15 7 26	10:00:00am	JULIO-2026	LA FLORIDA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 68 A # 91-17	ENGATIVA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
LA FLORIDA	6015647514 -3113283573	JARDINLAFLORIDA2020@GMAIL.COM

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
10 10 10	30 26 26	48 46 40	38 38 34	NA NA NA

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

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

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6)	¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?	**SAT**
2(C10)	¿Permite a labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?	**SAT**
3(C11)	¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?	**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?	SI
E.	¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?	NA
	a. Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación	NA
F.	¿Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	SI
G.	¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	SI

Fecha (s)	**Tema (s)**
PROGRAMADO 16/7/2026	ACTIVIDAD FISICA , RECREACION Y HABITOS DE SUEÑO

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

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

NA

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

Complete la información del cuadro:

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

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

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06S 013268	FAVORABLE	10 de juniode 2025
EPA	AS02N 175092	FAVORABLE	19 de febrero de 2025

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

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
En el acta de inspección para preparación de alimentos: 1.2 "Se observan uniones redondeadas piso pared en PVC con deterioro en su estructura en cocina. Pared frente a platero en cocina con desgaste de pintura. 1.4 “No cuentan con lavamanos de accionamiento manual en área de proceso, para el lavado de manos. su presión, no dan mantenimiento al grifo de platero en área de bodega.” 4.1 “Se observan alimentos refrigerados almacenados en nevera de congelación sin rotular”. Los alimentos que se encuentran hoy, fecha de la verificación en bodega. 5.5 “Se observa pared alta de platero con acumulación de grasa, parte alta de neveras con acumulación de polvo. 5.6 “listas de chequeo no acorde según lo evidenciado en el momento de la visita.”	1.2 Se realizó mantenimiento de las uniones redondeadas del área de cocina y de la pared frente al platero. 1.4 El lavamanos existe, refieren que el día de la visita, como no tenían agua y es portátil, por lo tanto, las canecas se vaciaron y no las habían vuelto a llenar; para el día de esta verificación se estaba haciendo uso del lavamanos". 4.1. se encuentran con su respectivo rótulo 5.5 Se evidenciaron paredes y equipos en adecuadas condiciones de higiene. 5.6 Listas de chequeo diligenciadas oportunamente y acorde.

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

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE: NO APLICA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA: NO APLICA

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

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

EE: **EL 19 DE NOVIEMBRE DE2025 VIA CORREO ELECTRONICO**

EPA: **EL 23 DEJULIO DE 2025 VIA CORREO ELECTRONICO**

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

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
Se realizaron las autoevaluaciones del cumplimento de los requisitos establecidos por la autoridad sanitaria para Establecimienos educativos y preparación de alimentos el 11/06/2026, en los cuales se detectaron los siguientes aspectos a mejorar: Establecimiento Educativo: Techos, paredes y muros deteriorados. Establecimiento de preparación de alimentos: Se observan grietas en paredes de techos pisos y baldosas.puertas deterioradas.con residuos de oxido. prácticas higienícas: uso inadecuado del tapabocas por parte de una manipuladora de alimentos, las dos manipuladoras tienen las uñas largas.	Los respectivos arreglos se realizaron en las fechas establecidas.

¿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
	19/06/2026 con el tema "socialización protocolos y programas" (para el periodo verificado no se realizó socialización)	
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	28 de febrero de 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	15 de julio de 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	1 de julio de 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	1 de julio de 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	15 de julio de 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	28 de febrero de 2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	1 de julio 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, señaliza y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?	SI
H.	¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus caraterísticas?	SI
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SI
J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (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 x 1000 LITROS

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

28 DE febrero DE 2026

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

SOVE CONTROL AMBIENTAL EU. CS: Favorable. Acta: SQ07C005412. Fecha del acta: 13/05/2026. Principio activo utilizado: hipoclorito de sodio

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

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		
19/6/2026	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO YULISSA FLOREZ NORIEGA ORFELINA GONZALEZ ROJAS	NAYELYS MEJIA LEYLA ALAPE DELCY QUIÑONES	LILIANA CANTOR MILENA ALAPIO LEIDY FLOREZ PATRICIA JIMENEZ	1 hora	10. Métodos de conservación de losn alimentos, tratamientos físicos , químicos y métodos de congelación.
Programado 17/7/2026	NA	NA	NA		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación

Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	21 de enero de 2026	NA	
YULISSA FLOREZ NORIEGA	4 de junio de 2026	NA	
ORFELINA GONZALEZ ROJAS	31/05/2026	NA	

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

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

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?	SI
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como	SI
F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI

6 (C9). ¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS?

		SAT
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? Se realizó el día 17/06/2026 con el tema "Compra recepción, transporte, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	SI
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI
D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SI

Complete la información del cuadro:

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

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

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 18		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
SORBETE DE BANANO	LECHE	14220 ml	15000ml
	BANANO	9443 g	9620g
MANTECADA	MANTECADA	2740 g	3000g

S.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
T.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
U.	¿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"?	NA
V.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
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?	SI
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?	SI
Y.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
Z.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
AA.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
AB.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
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?	SI
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?	SI
	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? ___14 de mayo de 2026_____	SI
	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?__25 de mayo de 2026___	SI
	c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida?_30 de junio de 2026	SI

		SAT
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?	SI
B.	¿Los equipos y utensilios están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?	SI
C.	¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?	SI
D.	¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?	SI
E.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SI
F.	¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)	SI
G.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SI
H.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?	**SI**
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
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?	SI
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	SI
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	SI
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?	NA
E.	¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?	NA
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
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
A.	¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?	SI
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	SI
D.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SI
F.	Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?	SI

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

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 18	**Grupo de edad: 3 A 5 AÑOS**		**Población: 74**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
MIX DE CORAZONES Y MOLLEJAS FINAMENTE PICADA	39 G	39 -42,9 G	39	41	39	51	52		C	C	C	60°
ARROZ BLANCO	51G	45,9 - 56,1 G	58	53	49	48	48		C	C	C	66°
AGUACATE EN TROZOS	22 G	19,8 - 24,2 G	26	31	22	25	20		C	C	C	5°
PLATANO MADURO CON QUESO ASADO	55 G	49,5 - 60,5 G	53	53	53	50	59		C	C	C	40°
SOPA DE CEBADA	120 CC	108 - 132 G	120	131	142	126	122		C	C	C	57,0°
MELON EN TROZOS	80 G	72 - 88 G	78	76	80	84	85		C	C	C	6°

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

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
Paso 1: Se evidencia la apropiación general de la estrategia SAFL. OK. Paso 2: Se identifica necesidad de fortalecer talento humano (falta una auxiliar PI). Paso 3: Se requiere cualificar nuevamente a las familias en lactancia materna. OK Paso 4: OK Paso 5: Se observa disposición para la socialización con familias. OK. Paso 6: El jardín infantil conoce y cumple el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna. OK. Paso 7: El equipo humano promueve el uso de la SAFL sin horarios ni restricciones. Paso 8: El equipo humano reconoce los riesgos del biberón y chupo de entretención. Paso 9: Las familias están convocadas para conformar el grupo de apoyo a la lactancia materna.	Paso 1: Se mantiene la verificación y el cumplimiento de la implementación de SAFL en el jardín infantil. Paso 2: Se gestionó la cualificación del personal: inscripción al curso de lactancia materna del personal faltante. Paso 3: Se construyó el cronograma para la cualificación de las familias. Paso 4: Se programó para el mes de mayo el arreglo menor del mesón. Paso 5: Se realizará la socialización con padres/cuidadores conforme al cronograma. Paso 6: Se continuará garantizando el cumplimiento del Código Internacional y disposiciones asociadas. Paso 7: Se seguirá promoviendo el uso de la SAFL, garantizando acceso sin horarios ni restricciones. Paso 8: Se realizó socialización con el equipo humano y se continuará el refuerzo preventivo sobre riesgos del biberón/chupo, según cronograma. Paso 9: Se conformó el grupo de apoyo y continuará su funcionamiento y seguimiento de acuerdo con el cronograma.

D.	¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).	**SI**
E.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	SI
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)	SI
G.	¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?	**SI**
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?	SI
I.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	15/7/2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	15/7/2026
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	Programado 16/7/2026 el cierre del grupo de apoyo, van a trabajar yoga Promoción de la sala amiga, pieza comunicativa

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	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	10	10	10	10	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**

SI ☒ NO ☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

No hay aspectos pendientes de seguimiento

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

De acuerdo con el acta y las observaciones socializadas durante la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

C8. Sensibilización de manipulación de alimentos a las profesionales 17/7/22026
C14. Dos auxiliares pedagógicas realizaron la cualificación de lactancia y se encuentran en espera del certificado, para lo cual quedan al 100%
Con familias se encuentran desarrollando el cronograma
Consejería se está ejecutando de acuerdo con las profesionales asignadas

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

NINGUNO

Anexos: documentos y número de folios

Planilla de asistencia 1Relación modificación alimentaria 2

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela
N° DE IDENTIFICACIÓN : 1.031.130.719	N° DE IDENTIFICACIÓN : 52109956
CARGO:PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	CARGO: Apoyo a la supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 3:30 pm

Versión: junio 2025

FORMATO AJUSTES EN LA ALIMENTACIÓN CASOS ESPECIALES
SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA

Código:
Versión: 7
Fecha:
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Engativá

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil Cofinanciado

UNIDAD OPERATIVA: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

OPERADOR: ASOBEN

INFORMACIÓN DEL NIÑA, NIÑO O ADOLESCENTE				ALIMENTO(S) AL QUE PRESENTA INTOLERANCIA, ALERGIA O RESTRICCIÓN	ALIMENTO(S) QUE SE DEBE OFRECER COMO INTERCAMBIO	AJUSTES EN MINUTA POR COMPONENTE SEGUN TIEMPO DE COMIDA	OBSERVACIONES Y ORIENTACIONES	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NOMBRE Y APELLIDO FIRMA
FECHA INICIO MODIFICACION	FECHA FINAL MODIFICACION	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD NIVEL O GRUPO					
2/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Emikanc Diaz Vanegas	1 año 3 meses. Caminadores	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche, leche condensada, mayonesa, productos de panadería y alimentos que hayan sido fabricados en plantas de alimentos en las que puede haber contaminación cruzada y contener trazas de leche	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo y fruta. Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena y fruta en lugar del derivado de cereal	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción. Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche, leche condensada y mayonesa. En consecuencia, las preparaciones destinadas al niño deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados. No se debe ofrecer ningún producto de panadería	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Nataya Juliette Palmezano	Caminadores B	Tomate de árbol, mora y fresa.	Otras frutas disponible en el servicio de alimentos.	No ofrecer tomate de árbol, fresa y mora en ninguna preparación ni tiempo de comida.	Ninguna	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Eyker Santiago Mideros	Pre Jardín B	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche, leche condensada. Fresa	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo y fruta disponible en el servicio, excepto la fresa. Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción (no fresa). Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta (no fresa) y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche, leche condensada y fresa. En consecuencia, las preparaciones destinadas al niño deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Hanna Adassa Reina	Pre Jardín A	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche y leche condensada.	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo, derivado de ceral y fruta disponible en el servicio Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado. Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche y leche condensada. En consecuencia, las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	
3/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Anya Pineda	Pre Jardín B	Leche, yogurt, kumis, queso, crema de leche y leche condensada.	Caldo de papa con carne o pollo en lugar de la bebida con leche, huevo, derivado de ceral y fruta disponible en el servicio Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior. En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena.	Refrigerio reforzado: Caldo de papa con carne o pollo. Huevo en diferentes preparaciones. Fruta en porción Derivado de cereal (panes, galletas, etc) Almuerzo: Carne, pollo, pescado, hígado. Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema. Jugo o fruta. Onces: fruta y derivado de cereal (panes, galletas, etc)	Retirar de todas las preparaciones: leche, yogur, kumis, queso, crema de leche y leche condensada. En consecuencia, las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados.	
4/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Mathias Avila Enciso	Pre jardín	Espinaca.	Otras verdura disponible en el servicio de alimentos y/o retirar la espinaca de ls preparaciones que la contengan.	No ofrecer espinaca en ninguna preparación en el almuerzo.	Retirar de todas las preparaciones del almuerzo la espinaca, por lo tanto las preparaciones destinadas al niño deberán elaborarse por separado, sin la inclusión del alimento mencionado.	

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

Powered by CamScanner

FORMATO AJUSTES EN LA ALIMENTACIÓN CASOS ESPECIALES
SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA

Código:
Versión: 4
Fecha:
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Engativá

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Jardín Infantil Cofinanciado

UNIDAD OPERATIVA: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

OPERADOR: ASOBEN

INFORMACIÓN DEL NIÑA, NIÑO O ADOLESCENTE				ALIMENTOS AL QUE PRESENTA INTOLERANCIA, ALERGIA O RESTRICCIÓN	ALIMENTOS QUE SE DEBE OFRECER COMO INTERCAMBIO	AJUSTES EN MINUTA POR COMPONENTE SEGUN TIEMPO DE COMIDA	OBSERVACIONES Y ORIENTACIONES	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NOMBRE Y APELLIDO FIRMA
FECHA INICIO MODIFICACIÓN	FECHA FINAL MODIFICACIÓN	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD/ NIVEL O GRUPO					
11/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Bella Luciana Guerrero Ochoa	Caminadores	Leche, yogurt, kumis, leche condensada y crema de leche. Azucares en general, jugos y los productos de panadería con azúcar.	Colados sin adición de azúcar ni panela o caldo de papa con carne o pollo en lugar de las bebidas con leche. Queso y/o huevo en diferentes preparaciones. Productos de panadería sin azúcar, fruta en porción más agua. Retirar de las preparaciones los alimentos listados en la casilla anterior	Refrigerio reforzado: Colados sin adición de azúcar ni panela o caldo de papa con carne o pollo.Queso y/o huevo en diferentes preparaciones. Pan blando, pan rollo, tostada, croissant o galletas de sal.Fruta en porción. Almuerzo: Carnes (res, pollo, cerdo, vísceras) Arroz o pasta. Verdura o ensalada. Papa, yuca o plátano. Sopa o crema.Fruta en porción más agua. Onces: Pan blando, pan rollo, tostada, croissant o galletas de sal. Fruta en porción más agua.	Las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de los ingredientes anteriormente mencionados. **No dar queso más de dos veces por semana.** **Se dará sopa o crema, solo cuando estén contempladas en el menú.** En los paquetes de jornada liberada y de jornada pedagógica, se debe ofrecer huevo AA en lugar de la leche o de la avena y fruta adicional en lugar del derivado de cereal.	
20/02/2026	11/03/2026	Danna Victoria Rugeles	Caminadores B	Alimentos que no tengan consistencia blanda	Pan blando o galletas wafer en lugar de la tostada y las galletas crackeñas. Fruta finamente picada, rallada o en puré. La carne de res, la carne de cerdo, las vísceras (higados, corazones, mollejas y pajarilla) y el pollo finamente picados o molidos y con hogao para facilitar su consumo. Las verduras, la papa, la yuca, el plátano y la arracacha en puré	Refrigerio reforzado: se ofrece la bebida con leche, el derivado de cereal, el queso y el huevo normalmente y la fruta finamente picada, rallada o en puré. Almuerzo: El arroz, la pasta y las leguminosas se ofrecen sin cambios en la textura. La carne de res, cerdo, vísceras y pollo finamente picados o molidos con hogao. Las verduras, la papa, la yuca, el plátano y la arracacha en puré. Fruta: finamente picada, rallada o en puré. Onces: Fruta finamente picada, rallada, en jugo, sorbete o en puré. Derivado de cereal y la bebida con leche o el derivado lácteo.	Se debe garantizar que las preparaciones tengan hogao o salsas para que no queden secas y de esta manera facilitar el consumo de alimentos de la niña.	
25/02/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Karen Gabriela Barajas Suarez	Sala materna	Huevo, fresa, ahuyama y formula de continuación en polvo.	Queso en lugar del huevo Otra fruta disponible en lugar de la fresa. Otra verdura en lugar de la ahuyama	Refrigerio reforzado: se ofrece queso en lugar de huevo,las bebidas que lleven leche , se deben ofrecer en agua. Jugo o fruta (excepto fresa), derivado de cereal. Almuerzo:Carnes (res, pollo, cerdo, vísceras) Arroz o pasta. Verdura o ensalada (excepto la ahuyama). Papa, yuca, arracacha o plátano. Sopa o crema. Fruta en porción más agua. Onces: Fruta (no fresa) Derivado de cereal y la bebida con leche se prepara en agua	Retirar de todas las preparaciones del refrigerio reforzado, el almuerzo y las onces el huevo y la fresa, por lo tanto las preparaciones destinadas a la niña deberán elaborarse por separado, sin la inclusión de la fresa y del huevo. La ahuyama se debe retirar de la alimentación de la niña. No ofrecer fórmula en polvo: las bebidas con leche (coladas, chocolate, agua de panela con leche, sorbetes) se deben preparar en agua, ya que la niña no debe tomar fórmula, por lo cual la maestra realizará el proceso para quitar el frio a la leche humana y la ofrecerá como complemento.	
6/03/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Ian Alberto Guerrero Martinez	Párvulos C	Guayaba y alimentos con guayaba	Otra fruta disponible	Refrigerio reforzado, almuerzo y onces, se ofrecen sin incluir la guayaba en ninguna preparación ni tiempo de comida. No se debe ofrecer bocadillo.		
10/03/2026	Hasta nueva indicación de la EAPB	Edwin Leonardo Diaz Durán	Caminadores	**Por una semana** Leche, yogurt, kumis, queso, leche condensada, crema de leche, helado, azúcares y dulces, grasas, frutas digestivas, verduras crudas. **De forma permanente** productos de panadería, mantequilla, margarinas, carnes rojas (res, cerdo), leche, trigo, avena, cebada, café, cacao, azúcares, chocolate, leche entera.	**Por una semana:**Cereales, tubérculos y plátanos: arroz blanco, papa, plátano colcero, galletas de soda. Verduras: zanahoria y ahuyama cocidas. Frutas: manzana, guayaba, pera y durazno. Carnes: res o pollo sin grasa De forma permanente: pollo, bebidas con leche deslactosada.	**Por una semana:**Refrigerio reforzado: Caldo de papa con pollo o carne, sin grasa. Fruta (manzana, guayaba, pera o durazno). Galletas de soda. Almuerzo: Arroz blanco, papa al vapor, zanahoria cocida o ahuyama en poteca. Carne de res o pollo. Jugo de manzana, guayaba, pera o durazno o estas frutas en porción. Sopa de plátano colcero o sopa de arroz o sopa de ahuyama. Onces: Fruta (manzana, guayaba, pera o durazno) galletas de sal. Agua De forma permanente:Refrigerio reforzado:Bebida con leche deslactosada sin azúcar, huevo, pollo o queso y fruta. Almuerzo: Pollo. Arroz o pasta. Papa, yuca, plátano o arracacha. Verduras crudas o cocidas. Sopa y fruta o Jugo de fruta sin azúcar según corresponda en el menú Onces: Bebida con leche deslactosada sin azúcar y/o porción de queso y fruta.	Las preparaciones deben ser bajas en sal, sin azúcar y sin salsas ni guisos. Cuando el menú contemple sopa, se darán las indicadas en la columna anterior y las frutas permitidas en porción. Cuando el menú no contemple sopa, se dará jugo de las frutas permitidas sin azúcar. Se debe garantizar que el niño reciba el gramaje acorde a su edad. Las preparaciones deben ser bajas en sal, sin azúcar y sin margarina. NO se debe ofrecer ochocolate. En el paquete alimentario de jornada liberada y pedagógica, se debe dar un huevo AA en lugar del lacteo y una fruta adicional en lugar del derivado de cereal.	

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

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: La Florida CONTRATO: 8416 - 2025 FECHA: Julio 15/2026.

Profesional Responsable del jardín infantil	Dinamizador pedagógico al jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a primera infancia	Auxiliar Administrativo	Auxiliar de Servicios Generales	Personal manipulador de alimentos	Total
1	NA	10	2	1	3	3	20.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Jennifer Calderón Parra	1031130719	Profesional Responsable del Jardín Infantil	Lic Pedagogia Infantil	3113283573	
2	Liliana Cantor Bejarano	1023439776	Profesional de atención a primera infancia	Lic Pedagogía Infantil	3053806825	
3	Franyi Julieth Bejarano Montoya	52847388	profesional atención primera infancia	Licenciada Educación pre-escolar	3106775010	
4	Jhon Hiler Rojo Vivas	1033732933	Profesional de atención a la primera infancia	Lic Pedagogía Infantil	3229085624	
5	Erika Pamela Poroncio	1233690214	Profesional de atención primera infancia	Lic. Educación Infantil	3229029053	
6	Angie Victoria Acosta	52896809	Profesional de atención a la primera infancia	Lic educación preescolar	3138885308	
7	Johana Pino	1014249015	Profesional en atención a la primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3203859869	
8	Jineth Ximena Solano M	1014271697	Profesional en atención primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3057845819	
9	Yuliany Dominguez I	1026289022	Prof. Atención a la primera infancia	Lic. Educación Infantil	3008796745	
10	Elsa Adriana Vasquez	39548734	Profesional de atención a la primera infancia	Tecnica Superior	3209624782	
11	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	1049618427	Profesional de atención a primera infancia	Lic. Educación Infantil	3106093609	
12	Leidy Johana Flórez Chacón	1015091284	Aux Atención a Primera Infancia	Lic. educación Artistica	3106802637	
13	Ruby Patricia Jurado Florez	1014217785	Auxiliar atención en primera infancia	Lic. educación Infantil cursos	3219857737	
14	Yuly Marcela Salazar Suarez	1014601453	Aux Administrativ	Prof. Financiera	3204621519	
15	Yuleis. Pleyo.S	1193081137	Aux. Servicios. G	Bachiller	3108698323	
16	Delcy Quintones Mora	49658496	Auxservicios G	Bachiller	3123898240	
17	Leyla Ruguela	28866906	Aux Servicios G	Bachiller	3212603326	
18	Nubia Ojeda Melo	52836069	O. M. Alimentos	Bachiller	3244607367	
19	Yulissa Flores Noriega	1.085097356	P. M Almuerzos	Bachiller	3226058349	
20	Orfelina Gonzalez Pa	52552.946	P M Alimentos	Bachiller	3143166796	
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner