EVALUACION DEL DESEMPEÑO PROFESIONAL - JARDÍN INFANTIL MARÍA CANO

NOMBRE : KELLY VALENTINA LAVERDE QUINTERO
CARGO : PERSONAL MANIPULADORA DE ALIMENTOS
PERIODO A EVALUAR : DEL 03-05-2026 AL 29-06-2026

CONCEPTO LABORAL	EVALUACION
Evidencias buenas prácticas de higiene y manipulación.	5.0
Cumple con el horario laboral estipulado (7:00 am ingreso - 5:00 pm salida)	5.0
Porta con propiedad y respeto el uniforme y el carné	5.0
Realiza el lavado de manos antes y después de cada actividad.	5.0
Respeta la minuta y prepara los alimentos propuestos, en las porciones establecidas de acuerdo a las edades.	5.0
Realiza su trabajo con agrado y responsabilidad.	5.0
Fomenta el respeto y el buen trato entre niños y niñas, Profesionales de atención, padres de familia, auxiliares de servicios y entes administrativos.	5.0
Sigue los protocolos de aseo y desinfección del área de cocina/aseo del jardín infantil	5.0
Tiene buena presentación personal.	5.0
Utiliza el celular únicamente en horarios permitidos.	5.0
Respeta el conducto regular cuando tiene alguna queja o requerimiento. (manipulador - Responsable).	5.0
Participa en la jornada liberada, propone y propicia buena convivencia respetando las ideas de las profesionales.	5.0
Utiliza diariamente (tapabocas y cofia) durante la manipulación de alimentos/aseo jardín infantil	5.0
Respeta la solicitud de no maquillarse, no usar accesorios como aretes, manillas, reloj y no maquillarse las uñas, de acuerdo con el protocolo de aseo, manufactura y manipulación de alimentos.	5.0
Contribuye en el proceso educativo de los niños y niñas, manejando un lenguaje apropiado para comunicarse con sus semejantes.	5.0
Mantiene buenas relaciones con sus compañeros de trabajo.	5.0

Los documentos de su carpeta están al día, según el requerimiento para ocupar su cargo.	5.0
Realiza un control adecuado de los alimentos, reportando oportunamente fechas de vencimiento próximas o necesidades de abastecimiento.	5.0
Realiza el registro sistemático de las temperaturas de cocción y conservación de alimentos según los formatos establecidos.	5.0
Clasifica correctamente los residuos orgánicos e inorgánicos generados en el área de cocina, cumpliendo con la política ambiental del jardín.	5.0
tiliza los insumos de limpieza y alimentos de manera responsable, evitando desperdicios innecesarios en la preparación de los alimentos.	5.0
Reporta de manera inmediata cualquier mal funcionamiento en los utensilios, estufas, neveras o áreas de trabajo para prevenir accidentes.	5.0

CONCEPTO SOCIOPERSONAL	EVALUACION
Se relaciona con los trabajadores de las diferentes dependencias (profesionales en atención, auxiliares, personal servicios generales, responsable del servicio y administrativos), basando su interacción en el respeto, tolerancia y solidaridad.	5.0
Evita realizar comentarios mal intencionados, que dañen la integridad o imagen de sus semejantes.	5.0
Promueve la convivencia, practicando los valores del respeto, la tolerancia y solidaridad cotidianamente.	5.0
Utiliza su tiempo libre, permaneciendo en su lugar de trabajo, según sea la dependencia, adelantando tareas de su área laboral.	5.0
Atiende llamados de atención respetuosamente y se esmera por mejorar sus falencias.	5.0
Participa con agrado en las actividades de integración.	5.0
Refleja educación, en cuanto a los gestos modales que utiliza con sus semejantes (por favor, gracias, buenos días, buenas tardes, hasta luego).	5.0
Muestra disposición para colaborar cuando es necesario y cumple con las normas establecidas.	5.0

Mantiene la calma y el orden en el área de cocina, incluso durante los momentos de mayor carga de trabajo.	5.0
Participa ocasionalmente en actividades donde refuerza, mediante el ejemplo o diálogos sencillos, la importancia de la alimentación saludable ante los niños y niñas.	5.0

OBSERVACIONES
• Cumple sus funciones manteniendo el área de la cocina limpia organizada en adecuadas condiciones de higiene, demuestra responsabilidad, compromiso contribuyendo al bienestar de las niñas y niños. Lleva en forma ordenada y a tiempo los formatos establecidos por la SDIS, como entradas y salidas, rotulación de alimentos.
• Es destacable el nivel de compromiso, responsabilidad y profesionalismo que ha demostrado durante el periodo evaluado. Su gestión en el área de cocina no solo cumple rigurosamente con los protocolos de higiene, manipulación y seguridad alimentaria exigidos por el jardín infantil y la SDIS, sino que se distingue por una actitud proactiva y un trato respetuoso y amable hacia toda la comunidad educativa. Su capacidad para mantener el orden, registrar sistemáticamente la información y colaborar de manera integral en el bienestar de los niños y niñas es un pilar fundamental para el funcionamiento del Jardín Infantil María Cano.
RECOMENDACIÓN:
• Para continuar consolidando este excelente desempeño, se le anima a mantener su disposición al aprendizaje continuo y a seguir siendo un referente de buenas prácticas dentro del equipo de trabajo. Su capacidad para fomentar un ambiente armónico y su estricto apego a las normas indicadas son habilidades altamente valoradas; por ello, le invitamos a seguir compartiendo su experiencia con sus compañeros y a continuar fortaleciendo esas interacciones positivas que contribuyen diariamente a la Calidad del servicio.



Firma del Evaluador

Maria Eugenia Portela
Profesional responsible del servicio



Firma del Evaluado

Kelly Valentina Laverde Quintero
Personal manipuladora de alimentos