

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS — SED		Versión
	BIENESTAR INTEGRAL		Fecha
	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1		Página

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE INSTRUMENTO
14600 - 2025	5 12 2025	27 1 2026	26 6 2027	11

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
31 7 2026	8:50 a. m.	JULIO - 2026	TUNA ALTA OTERO

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CRA 90 No. 147C - 32	SUBA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
ALTOS DE SUBA	6815189 Ext. 114	oguintero@fol.org.co - auxiliarjardin@fol.org

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

PRE JARDÍN	JARDÍN
100 84 64	100 49 39

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

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

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6)	¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la Primera Infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?	AM
2(C10)	¿Permite la labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?	SAT
3(C11)	¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?	SAT
4(C13)	¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría Distrital de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?	SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1)	¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud desarrollar acciones para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividades lúdicas que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los procedimientos, protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?	SAT
A.	¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?	SI
B.	¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?	SI
C.	¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?	SI
D.	¿En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?	SI
E.	¿Cuentan con los soportes de disenterias 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 disenterias 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)
30/07/2026	Estilos de vida saludable, pieza comunicativa dirigida a padres de familia

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

SI

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

SI

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

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, realizar las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06N013936	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	24/09/2025
EPA	AS02N199485	FAVORABLE	25/03/2026

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
<p>En el acta de preparación de alimentos se encontraron las siguientes:</p> <p>1.2 Perforaciones en baldosas de paredes áreas de procesos.</p> <p>1.3 Perforación en techo área de prelistamiento frente a neveras. Toma eléctrica suelta en área de almacenamiento detrás de unidades de frío (neveras).</p> <p>2.1 Empaque de nevera refrigeración presenta deterioro. Horno microondas con desprendimiento de pintura parte interna e inicio de corrosión.</p> <p>En el acta de establecimiento educativo se encontraron las siguientes:</p> <p>4.3 "No se cuenta con señalización de área de bodegas"</p> <p>4.5 "Se encuentra cableado suelto de luminarias techo de área párvulos"</p> <p>4.6 "Se presenta deterioro de pintura mueble donde se almacenan sustancias de aseo"</p> <p>9.2.2 "No se garantiza condiciones de orden para almacenamiento de elementos en desuso no se garantiza almacenamiento adecuado de cepillos de dientes área preescolar"</p> <p>9.5.1 "No se lleva al día soportes de manejo preventivo de plagas"</p>	<p>Para las exigencias de preparación de alimentos se encontró lo siguiente:</p> <p>1.2 Realizaron mantenimiento a las perforaciones en baldosas de paredes en el área de procesos.</p> <p>1.3 Se realizó mantenimiento a las perforaciones en el techo del área de prelistamiento frente a neveras, y a la toma eléctrica.</p> <p>2.1 Se cambió el empaque de nevera refrigeración. Realizaron cambio del horno microondas por uno en buen estado.</p> <p>Para las exigencias de establecimiento educativo se encontró lo siguiente:</p> <p>4.3 Se colocó la señalización de bodegas.</p> <p>4.5 Los cableados de las luminarias se encuentran ocultos.</p> <p>4.6 Se realizó cambio de los muebles de almacenamiento de sustancias de aseo.</p> <p>9.2.2 Se retiraron los elementos en desuso en el área de cocina. Los cepillos de dientes se encuentran almacenados de manera adecuada.</p> <p>9.5.1 Se evidencia el formato de inspección de la presencia de plagas actualizado y vigente.</p>

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

Radicado N° 123817 con fecha del 25 de febrero de 2026. Visita programada para diciembre de 2026.

Nº 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: No se recibió visita de sanitaria durante la ejecución del convenio, por tanto, no aplicó informar al supervisor

EPA: Informó al supervisor mediante correo electrónico el día 25 de marzo de 2026 acerca de la visita recibida el 25 de marzo de 2026.

4 (C6).

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

SAT

A.

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

SI

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
Para la autoevaluación de preparación de alimento se identificó: 1. Falta de mantenimiento en los detectores de humo 2. Cambiar el árbol de dos baños en el comedor. Para la autoevaluación de establecimiento educativo no se identificaron incumplimientos. Las autoevaluaciones se realizaron el día 12 de febrero de 2026.	Para la zona de preparación de alimentos: 1. Se realizó cambio de los detectores de humo en el comedor. 2. Se realizó cambios del árbol del baño del área de comedor.

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

SI

5 (C7).

¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 4 de Jardines Infantiles, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

AM

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

PSB: Control de plagas: 30/07/2026

C.

¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?

SI

D.

¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?

SI

E.

¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	28/02/2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	30/07/2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	1/07/2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	1/07/2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	30/07/2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	28/02/2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	1/07/2026

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 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? (Verificado mediante la lista de chequeo de aseo institucional)

SI

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

SI

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

SI

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

SI

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

UN (1) TANQUE SUBTERRÁNEO DE 78 m³

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:

JMR INGENIERÍA AMBIENTAL SAS, SQ07C005657 DEL 15 DE AGOSTO DE 2025.

O. ¿Las mallas o anejos 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 libres 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?

NO

6 (C8). ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación y servicios generales. Realizar sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

SAT

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

SI

Plan de Educación sanitaria					
Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Otros		
30/01/2026 29/03/2026 28/05/2026	María Santo Valencia Hurtado María Flora Tapias Tapias Lina Marcela Fabra Hoyos	María Chanchin Diana Martinez Marisol Galindo	No aplica	2 horas 2 horas 2 horas	01. Presentación-acuerdos 02. Norm. y concep. Básic. 03.Prog. de limp. y desin.
19/06/ 2026	María Santo Valencia Hurtado María Flora Tapias Tapias Lina Marcela Fabra Hoyos	María Chanchin Diana Martinez Marisol Galindo	No aplica	2 horas	04.Programa de gestión de residuos sólidos y líquidos.
Programado para el mes de agosto 2026	María Santo Valencia Hurtado María Flora Tapias Tapias Lina Marcela Fabra Hoyos	María Chanchin Diana Martinez Marisol Galindo	No aplica	2 horas 2 horas	05. Programas de control de plagas y abastecimiento de agua.
Programado para el mes de septiembre 2026	María Santo Valencia Hurtado María Flora Tapias Tapias Lina Marcela Fabra Hoyos	María Chanchin Diana Martinez Marisol Galindo	No aplica	2 horas 2 horas	06. Protocolo de Buenas Practica de Manufactura. Prevencion de Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETAS)
Programado para el mes de octubre	María Santo Valencia Hurtado María Flora Tapias Tapias Lina Marcela Fabra Hoyos	María Chanchin Diana Martinez Marisol Galindo	No aplica	2 horas	07. Estandarización de porciones y utensilios

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
María Santo Valencia Hurtado	18 de abril de 2026	NA	NA
María Flora Tapias Tapias	30 de septiembre de 2025	NA	NA
Lina Marcela Fabra Hoyos	25 de abril de 2026	NA	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		S/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? Se realizó el 23 de junio de 2026	SI
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas prácticas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿El personal que atiende directamente a las niñas y los niños menores de 5 años cuenta con el certificado de cualificación en "Alimentación infantil saludable" con una duración mínima de 12 horas y una vigencia no superior a 4 años?	SI
G.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Verificado mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
H.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI
7 (C9).	¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 4 Jardines Infantiles y las orientaciones de SDIS?	
SAT		
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? BPM: Distribución de alimentos: 30/072026	NA
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 utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en el análisis 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

- 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.10		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
Ajiaco	Crema de leche	206	300
Aguacate en trozos	Aguacate	2943	4100
Cascos de naranja	Naranja	13733	14600
Picado de frutas con queso campesino rallado	Queso campesino	2060	2320
Picado de frutas con queso campesino rallado	Papaya	2060	2320
Galletas waffer	Galletas waffer	2060	2640

- 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. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- V. ¿Antes de iniciar el servicio de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?
- W. ¿En el servicio 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 servicio?
- X. ¿Para el servicio de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- Y. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?
- Z. ¿La persona responsable del servicio de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- AA. ¿El servicio se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- AB. ¿Realiza el servicio 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

SI

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

- 8 (C11). ¿Cuenta con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?

SAT

- 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?

SI

SI

SI

SI

E.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	<input type="text" value="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)	<input type="text" value="SI"/>
G.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	<input type="text" value="SI"/>
H.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?	<input type="text" value="SI"/>
9 (C12).	¿Implementa para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministra Alimentos para Propósitos Médicos Especiales - APME (Complementos nutricionales o fórmulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	<input type="text" value="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?	<input type="text" value="SI"/>
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	<input type="text" value="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?	<input type="text" value="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?	<input type="text" value="NA"/>
E.	¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?	<input type="text" value="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?	<input type="text" value="NA"/>

10 (C13). ¿Suministra a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 4 Jardines Infantiles y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?

A.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	<input type="text" value="SI"/>
B.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	<input type="text" value="SI"/>
C.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	<input type="text" value="SI"/>
D.	Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?	<input type="text" value="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?	<input type="text" value="SI"/>

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 10	Grupo de edad:3 a 5 años		Población: 103						Muestra: 8			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A*	T**
Ajiaco	250	225 - 275	270	255	272	260	275	270	C	C	C	80
			265	258								
Pechuga de pollo en trozos pequeños cocida	37	37-40,7	49	47	45	42	55	51	C	C	C	75
			48	42								
Arroz con cilantro	51	46-56	53	51	58	52	53	55	C	C	C	70
			55	52								
Aguacate en trozos	22	19,8-24,2	24	25	22	28	24	26	C	C	C	°T amb
			22	31								
Cascos de naranja	80	72-88	82	86	80	85	90	88	C	C	C	°T amb
			90	85								

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

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

SAT

- A. ¿Diligencia adecuada y oportunamente el formato de control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803?
- B. ¿Se realiza el reporte mensual del formato de control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803 dentro de los cinco (5) días hábiles del mes siguiente?
- C. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato FOR-PSS-803 en los términos establecidos? El reporte del mes de junio de 2026 se realizó el 03/07/2026 mediante el link.
- D. ¿Participa el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? Fortalecimiento técnico con nutricionistas y enfermeros 13 de mayo de 2026.
- E. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil? Se realizó el 24 de mayo de 2026.

SI

SI

SI

NA

NA

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
Profesional De Apoyo Psicosocial	1	1	1	0	NA
Profesional Nutricionista y Dietista	1	1	1	0	NA
Profesional de Apoyo a la Inclusión	1	1	1	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	10	8	8	8	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	4	3	3	3	NA
Auxiliar administrativo	1	1	1	1	NA
Personal manipulador de alimentos	4	3	3	3	NA
Auxiliar de Servicios Generales	4	3	3	3	NA
Sabedores y Sabedoras	0	0	0	0	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 ☐

- 2 ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados?
- 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?
- 4 ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil?

SAT

SAT

SAT

SI ☒ NO ☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

No cuenta con observaciones pendientes o en seguimiento

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	
<p>Se realizaron los respectivos mantenimientos en el transcurso del mes de agosto de 2026.</p>	
OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN	
<p>5 (C7). R Presentó observación a mejorar dado que, se observaron medias cañas en el baño de niños y niñas del primer piso con deterioro de pintura y en el area de lavado de menaje , cintas antideslizantes desprendidas lo cual no facilita los procesos de limpieza y desinfección. Se recomienda realizar mantenimiento a estas áreas.</p> <p>9 (C12). Se presentaron los siguientes casos de modificaciones alimentarias: Samuel Romero Modera, del nivel de jardín, presenta alergia a la carne de cerdo; por lo tanto, esta proteína es reemplazada por otras alternativas como carne de res, pollo o pescado. Aaron Draco Acevedo Fontecha, del nivel de prejardín, presenta alergia a la papaya y la granadilla; en consecuencia, estas frutas se sustituyen por una porción de mango, melón, piña o fresas, o por una unidad de manzana, pera, mandarina o banano.</p>	
Esta visita generó requerimiento: SI ☐ NO ☒	
Anexos: documentos y número de folios	
Planilla de asistencia equipo humano	Folios: 1
	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Monica Marcela Bonilla Caro	NOMBRE: Marleny Suárez Medina
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52358201	N° DE IDENTIFICACIÓN : 51909885
CARGO: Responsable del jardín infantil	CARGO: Apoyo a la supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 3: 30 pm

Versión: Febrero 2026

SECRETARÍA DE
INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: TUNA ALTA OTEROCONTRATO: 14600-2025FECHA: 31/07/2026

Responsable del jardín infantil	1	Profesionales de atención a primera infancia	10	Auxiliares de atención a primera infancia	4	Auxiliar Administrativo	1	Auxiliar de Servicios Generales	4	Manipuladora (or) de alimentos	4	Profesional Nutricionista y dietista	1	Profesional de apoyo psicosocial	1	Profesional de Apoyo a la inclusión	1	Total	27
---------------------------------	---	--	----	---	---	-------------------------	---	---------------------------------	---	--------------------------------	---	--------------------------------------	---	----------------------------------	---	-------------------------------------	---	-------	----

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Mónica M. Bonilla C	52.358.201	Responsable del Servicio	Licenciada en Preescolar	3143578181	[Firma]
2	Indira Yaneth Fonseca	1010045587	Profesional Atención Prim. Inf.	Licenciada Educación Preescolar	3177225426	[Firma]
3	Ledy Geraldin Benito	1000728522	Profesional Atención Prim. Inf.	Licenciada Educación Infantil	3133868860	[Firma]
4	Maria Cristina Uribe	52340779	Profesional Atención Prim. Inf.	Licenciada Educación Preescolar	3143988716	[Firma]
5	Luz Adriana Villalobos	52475157	Profesional Atención Prim. Inf.	Licenciada Educación Infantil	3232525459	[Firma]
6	Patricia Murcia Valencia	52801727	Profesional Atención Prim. Inf.	Licenciada Pedagogía Infantil	3138543928	[Firma]
7	Adriano Guerrero Marín	52450075	Profesional Atención Prim. Inf.	Licenciada Pedagogía Infantil	3143217156	[Firma]
8	Maria Auxiliadora Jarama	39280402	Profesional Atención Prim. Inf.	Licenciada Pedagogía Infantil	3188312588	[Firma]
9	Natalia Andrea Sierra S	1030566497	Profesional Atención Prim. Inf.	Licenciada Educación Infantil	3134247768	[Firma]
10	Ana Milena Pérez Escobar	1069479615	Auxiliar Atención Prim. Inf.	Licenciada en Pedagogía Infantil	3134791151	[Firma]
11	Mario Luis Estepa	52588551	Auxiliar Atención Prim. Inf.	Técnico Laboral	3154191286	[Firma]
12	Wendy Tatiana Vargas	1022432576	Auxiliar Atención Prim. Inf.	Técnico Laboral	3212713066	[Firma]
13	Elvis Astrid Acosta Torres	52120809	Auxiliar Administrativo	Técnico Laboral	3132335796	[Firma]
14	Mariela Galindo Bolívar	52697199	Auxiliar Servicios Generales	Bachiller	3123420607	[Firma]
15	Mario Rubén Chanchi J	25638608	Auxiliar Servicios Generales	Bachiller	3165452113	[Firma]
16	Diana Martínez Piedra	1128196962	Auxiliar Servicios Generales	Bachiller	3106388505	[Firma]
17	Lina Marcela Peláez H	1066725250	Manipuladora de alimentos	Bachiller	3213751130	[Firma]
18	Maria Flory Tapias T	28387712	Manipuladora de alimentos	Bachiller	3108012926	[Firma]
19	Maria Santo Valencia	38797403	Manipuladora de alimentos	Bachiller	3104788898	[Firma]
20						
21						
22						
23						
24						