	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
1866 DE 2026	4 6 26	9 7 26	4 12 26	3

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
11 8 26	9:15 AM	AGOSTO DE 2026	HUELLAS Y TALENTOS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CARRERA 10F ESTE 20-96 SUR	SAN CRISTÓBAL

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
LAS MERCEDES	6018170040	huellasytalentos2022@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA NA NA	NA NA NA	40 38 26	46 44 31	20 20 16

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? **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 dar cumplimiento a 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? **NA**

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 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? **AM**

A.	¿Realizó un diligenciamiento adecuado y oportuno de los formatos de verificación de afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud, asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo, valoración odontológica y esquema de vacunación PAI, de acuerdo con las edades de los participantes?	SÍ
B.	En caso de requerirse, ¿cuenta con compromisos por escrito suscritos con madres, padres o cuidadores, registrados en el formato de novedades, en los que se indique la novedad identificada, la gestión requerida, la fecha de solicitud y el plazo máximo de dos (2) meses, y evidencia seguimiento a los compromisos suscritos?	SÍ
C.	En caso de identificar niñas o niños sin esquema de vacunación por no autorización de madres, padres o cuidadores, ¿cuenta con el Formato Autorización o Disentimiento para Vacunación en Instituciones de Educación Inicial —FOR-PSS-157—, debidamente diligenciado y firmado, así como con soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación?	NA
D.	¿Cuenta con la programación anual de acciones de promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, y presenta los soportes de ejecución correspondientes al mes objeto de seguimiento?	SÍ

Fecha (s)	Población participante	Tema (s)
05/08/2026	Familias, niñas y niños (actas aparte)	Promoción alimentación saludable
05/08/2026	Colaboradores, familias	Verificación cumplimiento del esquema de vacunación
11/08/2026 (programado)	Colaboradores	Protocolo Administración de medicamentos
19/08/2026 (Programado)	Familias y colaboradores	Prevención y manejo de Enfermedad Diarreica Aguda (EDA)
10/08/2026	Familias y colaboradores	Manejo de enfermedades prevalentes primera infancia (por Subred de salud - pendiente acta)

E.	¿Promueve e implementa prácticas cotidianas de higiene personal con niñas y niños, incluyendo lavado de manos después de ir al baño, antes de comer, después de jugar y cuando sea necesario, así como también el cepillado de dientes, de acuerdo con la rutina del Jardín Infantil?	SÍ
F.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de aseo de niñas y niños, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	NO

2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en el 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.	¿Se presentaron casos de niñas o niños con administración de medicamentos dentro del Jardín Infantil?	NA

Administración de medicamentos		**SI/NO/NA**
1.	Soporte médico que justifique la administración del medicamento durante la jornada de atención	NA
2.	Fórmula médica vigente, indicando el medicamento, la dosis, la frecuencia, la vía de administración, la duración del tratamiento	NA
3.	Consentimiento informado para la administración del medicamento	NA
4.	Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
5.	Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
6.	Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
7.	Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA

a.	¿El medicamento se encuentra en empaque original, rotulado, con registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento vigente, y almacenado en un lugar seguro, fuera del alcance de niñas y niños y con acceso restringido?	NA
b.	¿Realiza la devolución diaria del medicamento a la madre, padre o cuidador al finalizar la jornada, dejando el respectivo registro?	NA
B.	¿Se presentaron casos de niñas o niños con incapacidades médicas?	NA
a.	¿Cuenta con el soporte de incapacidad médica emitido por el médico tratante y registra la novedad en el Formato Registro de Novedades —FOR-PSS-309—?	NA
b.	¿Realiza seguimiento durante la inasistencia por incapacidad médica y hasta el retorno de la niña o el niño al Jardín Infantil, dejando registro en el Formato Seguimiento a Llamadas —FOR-PSS-433— y en el Formato Registro de Novedades —FOR-PSS-309—, según corresponda?	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 requerimientos; y realizar las acciones que apliquen acorde con lo establecido en el Anexo Técnico 1 de 5? **AM**

	Número acta de Inspección Sanitaria	**Concepto Sanitario**	**Fecha de emisión**
EE	SB06E706526	FAVORABLE	16 DE OCTUBRE DE 2025
EPA	AS02E815969	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	23 DE JULIO DE 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?	**NO**

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	**Acciones para dar cumplimiento**
Para el establecimiento de preparación de alimentos 1.2 Se evidencian secciones de unión redondeada piso-pared en área de cocina con desprendimiento de pintura. Se evidencia baldosa fisurada junto a punto de lavado de utensilios en piso. 2.1 Se evidencia parte inferior de mesa de trabajo con deterioro de pintura-patas de mesa. 3.4 Acredita plan de capacitación de trabajadores sin embargo, falta adherencia de conocimientos según plan de capacitación en procedimientos de limpieza y desinfección y manejo de residuos. 5.3 No realizan clasificación in situ de residuos generados área de proceso 5.5 Se evidencian signos de suciedad en pisos, esquinas en área de cocinay para de bodega. Planilla no acorde con lo evidenciado 5.6 Falta implementación programa Limpieza y desinfección manejo de residuos.	Se encontraron en proceso de solución de exigencias, se encuentra pendiente: 1.2 Mantenimiento a las secciones de unión redondeada piso-pared en área de cocina con desprendimiento de pintura Mantenimiento de baldosa fisurada junto a punto de lavado de utensilios en piso. Mantenimiento a parte inferior de mesa de trabajo con deterioro de pintura-patas de mesa. 3.4; 5,3; 5,5 y 5,6 Se evidencia implementación del proceso de limpieza y desinfección en las diferentes áreas, manejo de residuos sólidos acorde con lo establecido en el plan de saneamiento. Se realizaron socializaciones con el fin de reforzar los temas: - 30/07/2026 Clasificación y manejo de residuos sólidos - 31/07/2026. Capacitación sobre limpieeza y desinfección y métodos de higienización en el área de cocina, con manipuladores de alimentos.

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: NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA: NA

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.	NA

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

EE: NA (No se han recibido visitas de la Autoridad sanitaria dentro de la ejecución del convenio)

EPA: 24 de julio de 2026, mediante correo electrónico

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
Realizaron la Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias para establecimiento educativo y de preparación de alimentos el 17 de julio de 2026	No se identificaron incumplimientos

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

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, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o aquella que la modifique o sustituya, manteniéndolo a disposición de los entes de control y del equipo humano que presta el servicio en el jardín?	**AM**
A.	¿Dispone del Plan de Saneamiento documentado, actualizado y ajustado a las características del Jardín Infantil, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control integral de plagas y abastecimiento de agua, para consulta del equipo humano y entes de control?	SÍ
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el equipo humano?	SÍ

11/08/2026 (programado) Plan de saneamiento con colaboradores

C.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los formatos de control del Plan de Saneamiento, de acuerdo con las actividades, frecuencias y responsables definidos?	SÍ

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	17 DE ABRIL DE 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	10 DE AGOSTO DE 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	03 DE AGOSTO DE 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	03 DE AGOSTO DE 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	10 DE AGOSTO DE 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	17 DE ABRIL DE 2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	03 DE AGOSTO DE 2026
Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072	09 DE JULIO DE 2026

D.	¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% o del desinfectante utilizado, con elemento medidor, y con la tabla de colores para la clasificación, señalización y almacenamiento organizado de los elementos de aseo, expuestas en lugar visible?	SÍ
E.	¿Los insumos para el aseo usados en la unidad operativa cumplen con los requisitos mínimos de rotulado, incluyendo nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, de acuerdo con sus características, y cuentan con las fichas técnicas y hojas de seguridad correspondientes?	SÍ
F.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SÍ
G.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de aseo institucional, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	SÍ
H.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) de almacenamiento de agua potable, expedido dentro de los últimos seis (6) meses 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?	SÍ

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta el jardín infantil:

1 TANQUE ÁEREO POR 500 LITROS

Fecha de higienización del/los tanque(s) de almacenamiento de agua potable y el producto o activo utilizado en el proceso:

17 DE ABRIL DE 2026 - Hipoclorito de sodio

Nombre de la empresa que realizó la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable y su concepto sanitario:

CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE (CIMA) - C.S FAVORABLE DEL 15.05.2025

I.	¿Las condiciones higiénico-sanitarias observadas en el jardín infantil son coherentes con la implementación del Plan de Saneamiento, incluyendo limpieza de accesos y alrededores, mallas o sistemas de protección, techos, paredes, uniones entre paredes y pisos, y ausencia de acumulación de suciedad, humedad, mohos, hongos o desprendimientos superficiales?	NO
J.	¿Los servicios sanitarios se encuentran disponibles para su uso por parte de niñas, niños y equipo humano, provistos de elementos de aseo mínimos y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas?	SÍ

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, y 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?	SÍ

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
17/07/2026	Fabián Felipe Hernández Monsalve Cristelys Nacarys Palma Romero Jenny Paola Bello Ríos	Luz Amanda Morales Castañeda Yohany Pardo Ingrid Romero Velásquez	Responsable del servicio, auxiliar administrativa, profesionales y auxiliares API	2	Marco legal Res 2674/2013 Que es un alimento, contaminación alimentos, microorganismos, contaminación cruzada, ETA

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

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
Cristelys Nacarys Palma Romero	19 de enero de 2026	NA	NA
Fabián Felipe Hernández Monsalve	07 de marzo de 2026	NA	NA
Jenny Paola Bellos Ríos	17 de abril de 2026	NA	NA

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

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.	SÍ
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SÍ
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SÍ
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SÍ
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SÍ
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SÍ
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SÍ
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.	SÍ

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? 17/07/2026	SÍ
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 practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SÍ
F.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de colaboradoras y colaboradores, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	SÍ

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, medición y manejo de desperdicios de alimentos de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 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?	SÍ
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? 10/07/2026 Buenas prácticas de manufactura	SÍ

C.	¿Los alimentos son recibidos conforme a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos en el Plan de Compras, se encuentran almacenados de manera ordenada y con rótulo visible, implementando el método de rotación PEPS —Primeros en Entrar, Primeros en Salir— y evitando contaminación cruzada?	SÍ
D.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 810 de 2021y la Resolución 2492 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya, y cuentan con fecha de caducidad vigente?	SÍ
E.	¿La leche entera adquirida para las preparaciones es líquida, de acuerdo con el análisis nutricional de la minuta de alimentos, y tanto esta como los derivados lácteos cumplen con la normatividad sanitaria aplicable y presentan uno de los procesos de higienización contemplados?	SÍ
F.	¿El aceite vegetal adquirido corresponde a una sola fuente y cumple con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012 o la norma que la modifique o sustituya?	SÍ
G.	¿La fruta para la elaboración de jugos se recibe entera, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SÍ
H.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería se encuentran libres de bromato de potasio?	SÍ
I.	¿Se verifica, con fines de seguimiento y conforme al periodo de transición aplicable, que el arroz blanco o pilado, la harina de maíz, la harina de trigo y sus derivados, cuando aplique, cuenten con información asociada a la fortificación obligatoria establecida en el Decreto 380 de 2026 o la norma que lo modifique o sustituya?	NA
J.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SÍ

Complete la información del cuadro:

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

O.	¿Cuenta con el formato de entradas y salidas de alimentos debidamente diligenciado y actualizado, y sus registros coinciden con las cantidades reportadas en el formato de recepción de materias primas, los saldos registrados y las existencias verificadas en alacena?	SÍ
K.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos y utiliza la tabla de cálculo para definir las cantidades a solicitar a proveedores, retirar de la alacena y emplear en la preparación, de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional, minuta del día, asistencia diaria, alimentos equivalentes para jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SÍ

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.17		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
Kumis	Kumis	6570 cc	10000 cc
Croissant	Croissant	1930 g	2480 g
Pera Picada (con gotas de limón)	Pera	5553 g	7800 g
	Limón	58,4 g	100 g

L.	¿Realiza el prealistamiento de los alimentos, el cual comprende la selección, clasificación e higienización, cuando así se requiera y previo al pelado, corte, picado o preparación, y garantiza su almacenamiento en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes, cerradas y rotuladas, según corresponda?	SÍ
M.	¿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
N.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
O.	¿Antes de iniciar el servido de alimentos cuenta con plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en el jardín infantil y utiliza utensilios aforados o estandarizados que permitan garantizar la medición de las porciones establecidas?	SÍ
P.	¿El servido de alimentos se realiza una vez las niñas y los niños se encuentran en el área de alimentación, utilizando utensilios adecuados —cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, entre otros—, sin contacto directo de los alimentos con las manos, y en vajilla y cubiertos limpios, secos, en buen estado y acordes con la preparación, evitando el uso de envases desechables?	SÍ
Q.	¿Los manipuladores de alimentos conocen las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SÍ

R.	¿Presenta soportes de las acciones asociadas a la medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos, de acuerdo con el protocolo, formato y orientaciones vigentes emitidas por la SDIS?	SÍ
	a. ¿El responsable, profesional de nutrición o delegado del Jardín Infantil asiste a las convocatorias realizadas por la SDIS para la socialización o fortalecimiento sobre medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos?	SÍ
	14 de mayo de 2026	
	b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización con el equipo humano del servicio de alimentación y servicios generales dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la participación en la jornada convocada por la SDIS?	SÍ
	15 de julio 2026 protocolo de medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos y formato FOR-PSS-803 con colaboradores	
	c. ¿Diligencia el Formato Control y medición de desperdicios de alimentos —FOR-PSS-803— y realiza el cargue mensual de la información y del soporte correspondiente, conforme a la periodicidad, medio y orientaciones establecidas por la SDIS?	SÍ
	Reporte de julio el 3 de agosto de 2026	
7 (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, utensilios y menaje del servicio de alimentos son suficientes para la operación del jardín infantil, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento y corresponden con la cobertura atendida?	SÍ
B.	¿Los equipos, utensilios y menaje están diseñados, construidos, instalados y mantenidos con materiales y acabados sanitarios, lisos, no porosos, no absorbentes, libres de grietas, defectos, intersticios, material desprendible, partes en madera u otras irregularidades que puedan generar contaminación del alimento o dificultar su limpieza y desinfección?	SÍ
C.	¿Los utensilios y menaje de preparación y servido se almacenan en condiciones que los protegen del polvo, insectos, roedores u otras fuentes de contaminación?	SÍ
D.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos se encuentra actualizado y cuenta con cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo, debidamente implementado?	SÍ
8 (C12).	¿Implementa 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?	SÍ
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	SÍ
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	SÍ
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).	¿Suministra a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación 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?	NA
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SÍ
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	SÍ
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?	SÍ
F.	¿Cuando las niñas y los niños se retiran del Jardín Infantil antes de tomar las onces, se entregan alimentos equivalentes para consumo en casa —derivado de cereal, lácteo UHT bebida y fruta de mano—, empacados y no porcionados, y se cuenta con el documento soporte de entrega que incluya fecha, nombre del participante, hora de salida, alimentos entregados, nombre y firma del padre, madre o cuidador que recibe, sin reemplazar el registro de novedad correspondiente?	NA

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? SÍ

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas													
Menú No.17	**Grupo de edad: 3a5A11M**		**Población: 47**						**Muestra: 5**				
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Pechuga de Pollo en trozos pequeños en salsa roja (elaborada con tomate natural)	37 g	37 - 40,7 g	40	40	40	37	39		C	C	C	72
Cazuela de fríjoles	120 g	108 - 132 g	128	123	121	123	122		C	C	C	75
Arroz con Zanahoria	51 g	45,9 - 56,1 g	52	56	51	50	56		C	C	C	71
Tomate Picado con Perejil y Limón	75 g	67,5 - 82,5 g	79	78	79	82	73		C	C	C	2,2
Papa a la Francesa	36 g	32,4 - 39,6 g	37	39	39	38	39		C	C	C	65
Jugo de Piña	150 cc	135 - 165 cc	154	164	165	150	154		C	C	C	2,1

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 garantizar la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin?

NA

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

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS NA

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

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de acción implementado
La unidad operativa no cuenta con cobertura autorizada para participantes menores de 2 años, por lo tanto no aplica contar con Sala Amiga de la Familia Lactante (SAFL)	No aplica

D. ¿El equipo humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años). NA

E. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana? NA

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) NA

G. ¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa? NA

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? NA

I. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL? NA

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	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
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	7	7	7	6	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	3	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 [ ]

2 ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados? **SÍ**

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? **SÍ**

4 ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil? **SÍ**

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Continúa observación a mejorar ya que no se cuenta con cepilleros en acrílico uno por salón

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

En atención a las observaciones y recomendaciones notificadas en el componente de Bienestar Integral, El jardin se compromete a priorizar y dar cumplimiento a cada uno de los aspectos señalados: en primer lugar, ya se gestiono la adquisición e instalación de cepilleros individuales de acrílico para cada salón acorde con la cobertura y especificaciones del Anexo Técnico; en segundo lugar, se adelantarán de manera inmediata los trabajos de mantenimiento correctivo en el área de cocina, abordando la restauración y pintura de las uniones media caña piso-pared, la adecuación de los puntos de apoyo de la mesa de proceso y base de la estufa, así como la reparación de la baldosa fisurada junto al lavaplatos, garantizando la higiene y exigencias de la autoridad sanitaria; en tercer lugar, se ratifica la estricta aplicación y seguimiento del plan de sustitución alimentaria prescrito para la menor M.I.C.T. (reemplazo de leche/derivados por bebida de almendras o soya y queso por huevo); finalmente, se mantendrán debidamente organizados y a disposición para verificación los formatos de control y soportes de compra de alimentos y elementos de aseo correspondientes al mes de julio de 2026.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

COMPROMISOS GENERALES
1(C6) la calificación a mejorar corresponde a las observaciones a mejorar del componente Bienestar Integral

Quien atiende la verificación manifestó que no se presentaron novedades en el equipo humano diferentes a las registradas en el formato anexo y que no se encuentran participantes con incapacidad médica.

BIENESTAR INTEGRAL

1(C1) Continúa observación a mejorar, ya que no se cuenta con cepilleros en acrílico 1 para cada salón. (Es importante señalar que, aunque se dispone de cepilleros, estos no están asignados de manera individual por salón. Debido a que cada uno cuenta con una capacidad de 40 orificios, su uso es compartido entre varios grupos).

3(C5) A. Se genera observación a mejorar ya que no se ha dado solución a la totalidad de exigencias de la autoridad sanitaria para establecimiento de preparación de alimentos.

4(C7) I. Se genera observación a mejorar ya que las uniones media caña entre piso y pared en el área de cocina se encuentran en mal estado, con desprendimiento de pintura, asimismo los puntos de apoyo (parte inferior) de la mesa de proceso y la parte baja de la estufa presentan desprendimiento de pintura, baldosa fisura en piso junto al lavaplatos, lo cual limita el proceso de limpieza y desinfección y permite la acumulación de suciedad.

8 (C12). Implementaron las modificaciones en la alimentación de la niña MICT de quien se presenta certificado médico que indica: "Se recomienda no dar leche entera, por antecedentes de constipación de la menor", acorde con la indicación del profesional en nutrición: "Se recomienda al servicio de alimentos, no suministrar LECHE O DERIVADOS . Se recomienda reemplazar (en todas las preparaciones que lo requieran) ingrediente leche de vaca, por bebida de almendras o de soya, según lo establecido en anexo técnico vigente. Reemplazar Queso por Huevo cuando corresponda"

RECOMENDACIONES

Se recomienda contar con los soportes de compra y respectivos formatos control de alimentos y de elementos de aseo correspondientes a la ejecución de julio de 2026, disponibles para verificación acorde con lo establecido. (ejecución de agosto de 2026)

1(C1) Se recomienda contar con cepilleros en acrílico de fácil limpieza y desinfección, acorde con las características establecidas en el Anexo Técnico, 1 por salón (De acuerdo con la cobertura de cada salón)

3(C5) A. Dar solución a la totalidad de exigencias de la autoridad sanitaria para el establecimiento de preparación de alimentos: mantenimiento a las secciones de unión redondeada piso-pared en área de cocina con desprendimiento de pintura, mantenimiento o cambio de baldosa fisurada junto a punto de lavado de utensilios en piso y mantenimiento a parte inferior de mesa de trabajo con deterioro de pintura-patas de mesa.

4(C7). I Garantizar superficies que permitan el adecuado proceso de limpieza y desinfección en área de uniones media caña piso pared en cocina, mesa de proceso, parte baja de la estufa y baldosa.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X_

Anexos: documentos y número de folios	
Planilla equipo Humano	Folios: 1
Formato Novedades de Equipo Humano	Folios: 1
Soporte ausencias equipo humano	Folios: 1

Arelis Sáenz	JOHANNA B.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Arelis Esther Sáenz Velásquez	**NOMBRE:** Gloria Johanna Bustos Leiton
N° DE IDENTIFICACIÓN: 53114571	**N° DE IDENTIFICACIÓN:** 52817003
CARGO: Profesional responsable del servicio	**CARGO:** Profesional Apoyo Supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 3:30 PM

Versión: junio 2026

	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	ANEXO VERIFICACIONES APOYO A LA SUPERVISIÓN	Fecha
	RELACIÓN AUSENCIAS DE EQUIPO HUMANO	Página

No. CONVENIO	FECHA DE LA VERIFICACIÓN			NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
1866 DE 2026	11	8	26	HUELLAS Y TALENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
Magda Lorena Moreno Rodríguez	Profesional en atención a primera infancia	MOTIVO: incapacidad médica del 11 y 12 de agosto de 2026 SOPORTE: certificado incapacidad TIEMPO: 2 días	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA

Arelis Sáenz	JOHANNA B.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIÉN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Arelis Esther Sáenz Velásquez	NOMBRE: Gloria Johanna Bustos Leiton
No. IDENTIFICACIÓN: 53114571	No. IDENTIFICACIÓN: 52817003
CARGO: Responsable del servicio	CARGO: Profesional Apoyo Supervisión

Certificado de Incapacidad

Tipo Remisión: Hospitalaria

Nro. Incapacidad: 2707997
Grupo servicio: 05 - Atención inmediata

Fecha de Expedición: 2026-08-11 11:40 AM
Modalidad servicio: 01 - Intramural

Ciudad: BOGOTA

Datos del usuario

Paciente	Identificación	Tipo de usuario
MAGDA LORENA MORENO RODRIGUEZ	CC 1032374558	COTIZANTE
Empresa donde labora	**ID de la empresa**	

Datos Incapacidad/Licencia

Contingencia	Días solicitados	Días en letras	Días acumulados	Prorroga
ENFERMEDAD GENERAL	2	DOS DIAS	0	NO
Diagnostico Principal	**Diagnostico Secundario**	**Fecha inicial**	**Fecha final**	
M752		2026-08-11	2026-08-12	
Presunto Origen	**Incapacidad retroactiva**	**Motivo**		
Comun	NO	Motivo: No Aplica		
Causa que motiva la atención				

Datos del Medico o IPS Prestador del Servicio

Nombre profesional	Identificación	Reg. profesional	Especialidad	
LADY KATHERINE ROSERO ROSERO	CC 52728491	52739491	MEDICINA GENERAL	
Razon social del prestador	**NIT**	**Ciudad del prestador**	**REPS**	**EPS o Aseguradora**
FLORESTA	8300025647	BOGOTA	110010559704	FAMISANAR LTDA. CAFAM - COLSUBSIDIO E.P.S.

Notas aclaratorias:

-

CC - 52739491
LADY KATHERINE ROSERO ROSERO
Registro Medico: 52739491 - Fecha: 2026-08-11 11:40:26 AM

Datos de impresión - Fecha: 2026-08-11 - Hora: 11:40 AM - LADY KATHERINE ROSERO ROSERO

52739491

Dra. LADY KATHERINE ROSERO ROSERO
Medico General R.M. 527...

SUBDIRECCION DE SALUD

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: HUELLAS Y TALENTOS CONTRATO: 1866 DE 2026 FECHA: 11 DE AGOSTO DE 2026

Responsable del jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a la primera infancia	Auxiliar Administrativo	Manipulador (ar) de alimentos	Auxiliar de Servicio Generales	Dinamizador pedagógico	Total
1	7	3	1	3	3	0	18

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Arelis Saenz	53114571	Responsable Servicio	Administradora	3209803133	Arelis Saenz
2	Yamile Rodelo Olivarez	37939157	Profesional en Atención a la Primera Infancia	Licenciada Educación Preescolar	3125883315	Yamile Rodelo O.
3	Patricia Rodriguez	1026260126	Profesional atención primera Infancia	Licenciada en educación inicial	3122164373	
4	Nury Jimenez Padilla	1013580807	Profesional en atención a la Primera Infancia	Licenciada en pedagogia infantil	3237738556	Nury
5	Angy Carolina Cortes A	1043014371	Profesional en atención a la primera infancia	Licenciada en Pedagogia Infantil	3227281862	Angy Cortes
6	Angelico Gonzalez Torres	525394 94	Profesional en atención Primera Infancia	licenciado en educacion infantil y preescolar	3041747396	Angelico G
7	Carlos Alberto Hernandez	1026295282	Profesional atención primera infancia	licenciado educacion fisica recreacion y deporte	3124105107	Carlos Hernandez
8	Laura Stefania Rodriguez	1023365376	Auxiliar en atención a la primera infancia	Tecnica en atención en la Primera infancia	3026234822	Laura Rodriguez
9	Valentino Morales Sierra	1001273917	Auxiliar en atencion a la primera infancia	Licenciada en Educacion Infantil	3008685217	Valentina M
10	Lina Fernanda Guerra	1033812727	Auxiliar en atencion a la primera infancia	Licenciada en educacion infantil Septimo Semestre	3024812785	LinaGuerra
11	MARTHA NAVARRETE	51650729	AUXILIAR ADM	Bachiller	3004521295	MARTHA N.
12	Cristelys Palma	4129919	Personal de Alimentos	Bachiller	3167336079	Cristelys Palma
13	Fabian Hernandez	1032483948	Personal de Alimentos	Bachiller	3125147485	fabian h.
14	Jenny Paola Bello	53.155.360	Personal de Alimentos	Bachiller	3212409717	
15	Angel Romero	4923470	S. generales	Bachiller	3167876518	Angel Romero
16	Amanda Morales	52111 897	S. Generales	Bachiller	3125053082	Amanda MC
17	Yohana Pardo	26522194	S Generales	Bachiller	3197 3556	Yohana Pardo
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner