

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL						Código
	SUPERVISIÓN JARDINES 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
1832-2026	3 6 2026	17 7 2026	4 12 2026	3

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
11 8 2026	10.00 am	Agosto 2026	INDEPENDENCIA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CARRERA 88 C BIS 78 31 SUR	BOSA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
VILLA EMMA	6014714903	jardinindependencia2021@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA														
MATERNAL			CAMINADORES			PÁRVULOS			PRE JARDÍN			JARDÍN		
NA	NA	NA	NA	NA	NA	59	59	45	66	59	51	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?										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?										SAT		
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?										SI		
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?										SI		
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?										SI		

Fecha (s)	Población participante	Tema (s)
10/08/2026 6/08/2026 Programada 12/08/2026	Familias Equipo Humano Niños y Niñas	Promoción Lactancia Materna Socialización Enfermedades Prevalentes Experiencia pedagógica " El agua, la bebida más saludable".

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?

SI

F.

¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo para las niñas y los niños, y con la herramienta de control de entradas y salidas debidamente diligenciada y actualizada, cuyos registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?

SI

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?

SAT

Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE SB06C 012463	FAVORABLE	2 DE DICIEMBRE DEL 2025
EPA AS02C 127074	FAVORABLE	2 DE MAYO DEL 2024

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>Establecimiento Educativo:</p> <p>No se presentaron hallazgos.</p> <p>Establecimiento de Preparación de Alimentos:</p> <p>1.1 Cerca al ingreso del jardín se observaron pequeños encharcamientos de agua.</p> <p>1.2 Pared: Cerca al mesón de trabajo presenta deterioro en pintura. Unión de baldosas Piso-Pared en óxido. Se observaron desprendimiento de pintura en el muro. Baldosas en paredes y cercanas a ellas presentan fisuras y rupturas en el mesón de trabajo del área de preparación.</p> <p>2.1 Mueble de almacenamiento de víveres presenta deterioro de pintura en sus divisiones y equipo con materiales que dificultan su limpieza y desinfección.</p> <p>3.1 No se observó implementación de los exámenes médicos preventivos y correctivos en salud.</p>	<p>Establecimiento Preparación de Alimentos:</p> <p>1.1 Durante la verificación realizada no se evidenciaron encharcamientos ni acumulaciones de agua en el ingreso de la unidad operativa.</p> <p>1.2 El mesón de trabajo no presenta deterioro de pintura. En la unión de las baldosas entre el piso y la pared no se evidencia presencia de óxido.</p> <p>2.1 El mueble de almacenamiento de víveres no presenta deterioro de pintura en sus divisiones y los equipos son de materiales que permiten una adecuada limpieza y desinfección.</p> <p>3.1 Se verificó que las manipuladoras de alimentos cuentan con los exámenes médicos ocupacionales vigentes, dando cumplimiento a la implementación de los exámenes médicos preventivos y correctivos en salud.</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?	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 Se solicitó visita para actualización bajo radicado 135240 del 11 de agosto del 2026.																				
C.	Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud.	NA																		
Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio: EE: No se han recibido visitas durante la ejecución del convenio. EPA: No se han recibido visitas durante la ejecución del convenio.																				
3 (C6).	¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos?	SI																		
A.	¿Define e implementa acciones sobre los incumplimientos y realiza seguimiento periódico para subsanarlos?	NA																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Incumplimientos identificados</th> <th style="width: 50%;">Acciones de mejora implementadas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Se realizó autoevaluación de las Condiciones Sanitarias para establecimiento educativo y área de preparación de alimentos el 17 de julio del 2026. No se identificaron hallazgos.</td> <td>No aplica</td> </tr> </tbody> </table>			Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas	Se realizó autoevaluación de las Condiciones Sanitarias para establecimiento educativo y área de preparación de alimentos el 17 de julio del 2026. No se identificaron hallazgos.	No aplica														
Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas																			
Se realizó autoevaluación de las Condiciones Sanitarias para establecimiento educativo y área de preparación de alimentos el 17 de julio del 2026. No se identificaron hallazgos.	No aplica																			
¿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, 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?	SI																		
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el equipo humano? Socialización Plan de Saneamiento Básico con todo el equipo humano el 17 de julio del 2026.	SI																		
C.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los formatos de control del Plan de Saneamiento, de acuerdo con las actividades, frecuencias y responsables definidos?	SI																		
Complete la información del cuadro:																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Formatos control del Plan de Saneamiento</th> <th style="width: 30%;">Fecha de diligenciamiento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064</td> <td>21 DE FEBRERO DEL 2026</td> </tr> <tr> <td>Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065</td> <td>11 DE AGOSTO DEL 2026</td> </tr> <tr> <td>Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066</td> <td>3 DE AGOSTO DEL 2026</td> </tr> <tr> <td>Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067</td> <td>3 DE AGOSTO DEL 2026</td> </tr> <tr> <td>Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068</td> <td>11 DE AGOSTO DEL 2026</td> </tr> <tr> <td>Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069</td> <td>30 DE AGOSTO DEL 2025</td> </tr> <tr> <td>Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071</td> <td>3 DE AGOSTO DEL 2026</td> </tr> <tr> <td>Formato declaración de Compromiso - FOR-PSS-072</td> <td>17 DE JULIO DEL 2026</td> </tr> </tbody> </table>			Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento	Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	21 DE FEBRERO DEL 2026	Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	11 DE AGOSTO DEL 2026	Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	3 DE AGOSTO DEL 2026	Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	3 DE AGOSTO DEL 2026	Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	11 DE AGOSTO DEL 2026	Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	30 DE AGOSTO DEL 2025	Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	3 DE AGOSTO DEL 2026	Formato declaración de Compromiso - FOR-PSS-072	17 DE JULIO DEL 2026
Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento																			
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	21 DE FEBRERO DEL 2026																			
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	11 DE AGOSTO DEL 2026																			
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	3 DE AGOSTO DEL 2026																			
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	3 DE AGOSTO DEL 2026																			
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	11 DE AGOSTO DEL 2026																			
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	30 DE AGOSTO DEL 2025																			
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	3 DE AGOSTO DEL 2026																			
Formato declaración de Compromiso - FOR-PSS-072	17 DE JULIO DEL 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?	SI																		
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?	NO																		
F.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI																		
G.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional y con la herramienta de control de entradas y salidas debidamente diligenciada y actualizada, cuyos registros coincidan con las existencias verificadas en bodega?	SI																		
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?	SI																		
Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta el jardín infantil: 3 TANQUES DE ALMACENAMIENTO, TIPO ÁREO CADA UNO X 1000 LT																				
Fecha de higienización del/los tanque(s) de almacenamiento de agua potable y el producto o activo utilizado en el proceso: 21 DE FEBRERO DEL 2026																				
Nombre de la empresa que realizó la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable y su concepto sanitario: FUMINSECT C.S 13.11.2025 FAVORABLE																				

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?	SI				
<p>¿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?</p>						
5 (C8).	A.	SAT <div style="background-color: #f2f2f2; padding: 2px; width: fit-content; float: right;">SI</div>				
<p>¿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?</p>						
Plan de Educación sanitaria						
Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)	
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros			
17 de julio del 2026	CIRLY ZULAY SALAS OROZCO MARIA MERCEDES MANCILLA EDILCE MARIN PUENTES	LEIDY FERNANDA NUÑEZ JOHANA MARTINEZ GARZON FANORIS FIERRO GOMEZ	NA	2 horas	Enfermedades transmitidas por alimentos y personal manipulador de alimentos.	
6 de agosto del 2026	CIRLY ZULAY SALAS OROZCO MARIA MERCEDES MANCILLA EDILCE MARIN PUENTES	LEIDY FERNANDA NUÑEZ JOHANA MARTINEZ GARZON FANORIS FIERRO GOMEZ	NA	2 horas	Procesos en el Servicio de Alimentación (compra de alimentos, transporte, recibo y almacenamiento)	
B. ¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?						
<div style="background-color: #f2f2f2; padding: 2px; width: fit-content; float: right;">SI</div>						
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	
CIRLY ZULAY SALAS OROZCO		29 DE JULIO DEL 2026				
MARIA MERCEDES MANCILLA		20 DE MAYO DEL 2026				
EDILCE MARIN PUENTES		29 DE ENERO DEL 2026				
C. ¿El uniforme del personal manipulador de alimentos cumple los requisitos establecidos en el Anexo Técnico?						
<div style="background-color: #f2f2f2; padding: 2px; width: fit-content; float: right;">SI</div>						
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?					NA
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.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo para colaboradoras y colaboradores, y con la herramienta de control de entradas y salidas debidamente diligenciada y actualizada, cuyos registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?					SI
6 (C9).	<p>¿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?</p>					
SAT <div style="background-color: #f2f2f2; padding: 2px; width: fit-content; float: right;">SI</div>						
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?					SI
B.	<p>¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte?</p> <p>Se tiene programado socializar el Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura con todo el equipo humano el 14 de agosto del 2026.</p>					SI

- 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?
- D. ¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya, y cuentan con fecha de caducidad vigente?
- 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?
- 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?
- G. ¿La fruta para la elaboración de jugos se recibe entera, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?
- H. ¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería se encuentran libres de bromato de potasio?
- 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, cuentan con información asociada a la fortificación obligatoria establecida en el Decreto 380 de 2026 o la norma que lo modifique o sustituya?
- J. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?

SI

SI

SI

SI

SI

SI

NA

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. ¿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?
- 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?

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. 17		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
KUMIS	KUMIS	8640	10000
CROISSANT	CROISSANT	2430	3135
PERA PICADA	PERA	6045	11520

- L. ¿Realiza el prelistamiento 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?
- 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"?
- N. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- 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?
- 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, trinchas, 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?
- Q. ¿Los manipuladores de alimentos conocen las porciones establecidas para cada grupo de edad?

SI

NA

NA

SI

SI

SI

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?	SI
	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?	SI
	La responsable participó en el fortalecimiento de PDA el 14 de mayo del 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?	SI
Realizó socialización el 19 de junio del 2026 con el personal del servicio de alimentación y servicios generales.		
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?	SI
	Se realizó el cargue mensual de la información de PDA correspondiente al mes de julio 2026, el día 4 de agosto del 2026. Para el mes de agosto 2026, se tiene programado realizar el cargue a final del mes.	
7	¿Cuenta con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?	
(C11).		AM
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?	NO
B.	¿Los equipos, utensilios y menaje están diseñados, contruidos, 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?	SI
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?	SI
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?	SI
8	¿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?	
(C12).		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	¿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?	
(C13).		
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?	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 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?	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?

NO

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 17	Grupo de edad: 3 A 5 AÑOS 11 MESES		Población: 51						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	37	37-40,7	39	37	39	39	37		C	C	C	85.2
CAZUELA DE FRIJOLES	120	120-132	120	122	120	120	121		C	C	C	82.3
ARROZ CON ZANAHORIA	51	46-56	52	54	55	53	53		C	C	C	82.7
TOMATE PICADO CON PEREJIL Y LIMÓN	75	67,5-82,5	70	77	76	78	75		C	C	C	12.4
PAPA A LA FRANCESA	36	32,4-39,6	35	38	36	37	36		C	C	C	75.2
JUGO DE PIÑA	150	135-165	151	150	152	150	160		C	C	C	12.5

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 ¿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?
- B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS
- C. ¿Cuenta con el plan de acción proyectado y presenta los soportes de ejecución?

NA

NA

NA

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de acción implementado
El jardín Infantil no cuenta con cobertura autorizada para menores de 2 años.	NA

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

NA

NA

NA

NA

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	REEMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	8	8	8	8	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?

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

Se realiza alcance al instrumento anterior, dado que el concepto sanitario para establecimiento educativo tiene fecha de emisión del 2 de diciembre de 2025.

Continúan con las observaciones a mejorar del mes anterior, toda vez que no se ha realizado el cambio de los cepilleros instalados en los salones, los cuales no cumplen con las características descritas en el Anexo Técnico, al estar elaborados en material plástico; adicionalmente, algunos se encuentran en mal estado y presentan rupturas. Por otro lado, no se ha realizado la adquisición del equipo y menaje faltante para la operación del servicio de alimentos, entre ellos: una (1) tapa de caldero de 30 litros, una (1) olla a presión con capacidad entre 8 y 13 litros, dos (2) ollas con capacidad entre 7 y 13 litros, una (1) tapa faltante de una olla de 20 litros, veinticinco (25) bandejas, un (1) cucharón, un (1) set de 5 tazas medidoras en acero inoxidable, un (1) colador, un (1) set de 4 cucharas medidoras, un (1) pelador, una (1) tabla amarilla, una (1) tabla roja, dos (2) ralladores, una (1) espátula, dieciséis (16) platos para seco, trece (13) vasos, dieciséis (16) cucharas de sopa, quince (15) cucharas tipo postre y un (1) termómetro de puntzón.

Se subsana la observación a mejorar del mes anterior, toda vez que se garantizó la proporción y permanencia del equipo humano, de acuerdo con el número de participantes matriculados.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se realizará cambio de cintas en el área de cocina, respectivo mantenimiento de la nevera, arreglo de estantes y mesón, además, se hace fortalecimiento con el talento humano encargado para el manejo del rotulado. adicional se comprará el menaje faltante. Se realizará el cambio de cepilleros en cada aula de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico para su verificación en la próxima visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN	
<p>Compromisos Generales: C6) Corresponde a las observación a mejorar de Bienestar Integral.</p>	
<p>Compromisos Específicos</p> <p>C7. Se tiene programado para finales del mes de agosto realizar el lavado de tanques y la fumigación; por tal motivo, el asociado enviará los soportes de su realización al correo electrónico de apoyo a la supervisión para su respectiva revisión.</p> <p>Se deja observación a mejorar, toda vez que las cintas antideslizantes ubicadas en el área de cocina presentan deterioro. Adicionalmente, se requiere realizar mantenimiento a la nevera Electrolux, dado que el recubrimiento de la parte inferior presenta desprendimiento. Así mismo, el mesón del área de preparación de alimentos presenta presencia de óxido en su parte inferior. Por otro lado, los estantes destinados al almacenamiento de alimentos se encuentran doblados y uno de ellos presenta ruptura.</p> <p>Se deja observación a mejorar, toda vez que los insumos para el aseo utilizados en la unidad operativa no cuentan con los requisitos mínimos de rotulado, incluyendo nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento.</p> <p>Continúan con la observación a mejorar del mes anterior, toda vez que no se ha realizado el cambio de los cepilleros instalados en los salones, los cuales no cumplen con las características descritas en el Anexo Técnico, al estar elaborados en material plástico; adicionalmente, algunos se encuentran en mal estado y presentan rupturas.</p> <p>C11. Continúan con las observaciones a mejorar del mes anterior, toda vez que no se ha realizado la adquisición del equipo y menaje faltante para la operación del servicio de alimentos, entre ellos: una (1) tapa de caldero de 30 litros, una (1) olla a presión con capacidad entre 8 y 13 litros, dos (2) ollas con capacidad entre 7 y 13 litros, una (1) tapa faltante de una olla de 20 litros, veinticinco (25) bandejas, un (1) cucharón, un (1) set de 5 tazas medidoras en acero inoxidable, un (1) colador, un (1) set de 4 cucharas medidoras, un (1) pelador, una (1) tabla amarilla, una (1) tabla roja, dos (2) ralladores, una (1) espátula, dieciséis (16) platos para seco, trece (13) vasos, dieciséis (16) cucharas de sopa, quince (15) cucharas tipo postre y un (1) termómetro de punzón.</p> <p>C12. El participante JDVC, del nivel Prejardín C, cuenta con modificación alimentaria derivada del certificado médico expedido el 10 de julio de 2026, en el que se diagnostica intolerancia y alergia a las legumbres y granos, específicamente frijol, garbanzo y lentejas. En atención a esta condición, el participante contaba con un acta de modificación alimentaria, la cual fue actualizada por la profesional en nutrición mediante acta del 15 de julio de 2026, manteniendo la exclusión de estos alimentos de la alimentación suministrada en la unidad operativa y estableciendo como sustitución una porción adicional del alimento energético programado en la minuta del día.</p> <p>C13. Se deja observación a mejorar, toda vez que no se garantizó la temperatura de conservación en frío de las preparaciones correspondientes a la ensalada de tomate picado con perejil y limón y al jugo de piña.</p>	
<p>Recomendaciones</p> <p>Se recomienda realizar el mantenimiento y/o cambio de los elementos deteriorados identificados en el área de preparación y almacenamiento de alimentos, garantizando condiciones adecuadas para su funcionamiento, limpieza y desinfección.</p> <p>Se recomienda garantizar que los insumos de aseo utilizados en la unidad operativa cuenten con el rotulado completo y la información requerida.</p> <p>Se recomienda realizar el cambio de los cepilleros, garantizando el cumplimiento de las características establecidas en el Anexo Técnico y su adecuado estado.</p> <p>Se recomienda realizar la adquisición del equipo y menaje faltante, de acuerdo con las cantidades y especificaciones establecidas en el Anexo Técnico.</p> <p>Se recomienda garantizar la temperatura de conservación en frío de las preparaciones que lo requieran durante el almacenamiento y servido.</p>	
Esta visita generó requerimiento: SI ☐ NO ☒ X	
No aplica.	
Anexos: documentos y número de folios	
Planilla de asistencia equipo Humano	Folios: 1
Formato Novedades de Equipo Humano	Folios: 1
Soportes de inasistencia	Folios:
Inventarios de Dotación	Folios:
	Folios:
	Folios:

FIRMA DE QU.....CIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Nidia Leonor Bustamante Hernandez	NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52444372	N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817
CARGO: Responsable del Servicio	CARGO: Apoyo a la Supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 16:00



SECRETARÍA DE
INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Independencia

CONTRATO: 1832-2026

FECHA: 11 Agosto 20

Profesional
Responsable del
jardín infantil

1

Dinamizador pedagógico al
jardín infantil

✓

Profesionales de
atención a primera
infancia

8

Auxiliares de atención a
primera infancia

3

Auxiliar
Administrativo

1

Auxiliar de Servicios
Generales

3

Personal
manipulador de
alimentos

3

Total

19

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Nidia Bustamante	52444372	Responsable	Lic Educación Preescolar	3214889192	Nidia Bustamante
2	Julieith Johanna Hurtado	107481827	Profesional de A.	Lic. Educación infantil	3705138046	Julieith Hurtado
3	Ledy Martinez	102457409	Profesional de A.	Lic. Pedagogía infantil	3023061203	Ledy Martinez
4	Andrea Sánchez	28869495	Profesional de A.	Lic. Pedagogía infantil	3144500201	Andrea Sánchez
5	Luisa Fernanda Arias Ch.	1012422925	Profesional de A.	Lic. Educación Infantil	3042755904	Luisa Arias
6	Laura Carrero	1014308903	Profesional de A.	Lic. Pedagogía Infantil	323888275	Julieith C.
7	Jessyca Gutierrez	52714516	Profesional de A.	Lic. Ed. Preescolar	3112338750	Jessyca Gutierrez
8	Marely Peña	1021395077	Profesional de A.	Lic. Educación Infantil	3142771670	Marely Peña
9	Anny Lilliana Borda	7030584841	Profesional de A.	Maestra en artes	3203425288	Anny Borda
10	Carmenza Gutierrez	523144451	Auxiliar de atención	Lic. Educación Infantil	3124578908	Carmenza Gutierrez
11	INGRID NATALY ROJAS	1013673018	Auxiliar de atención	T.A la Primera infancia	3123518619	INGRID ROJAS
12	Daisy Gutierrez M	1065594211	AUXILIAR ATENCIÓN	T.A LA PRIMERA INFANCIA	3223737031	Daisy Gutierrez
13	Paulya Perqueza M	52132007	Aux. Administrativo	Técnico R.H.	3223294637	Paulya Perqueza
14	Johanna Martinez	53890341	Servicio Generales	Bachiller	3214399080	Johanna Martinez
15	Ledyferminda Norez	1032410219	S Generales	Bachiller	3125277771	Ledy Norez
16	Florencia Fierro	65829944	S Generales	Bachiller	3132743647	Florencia Fierro
17	Curly Salas	1124058883	S Alimentos	Bachiller	324653000	Curly Salas
18	Edilce Morin P	35526237	S Alimentos	Bachiller	3123335579	Edilce Morin
19	Mercedes Mancilla	39655115	S Alimentos	Bachiller	3219252112	Mercedes Mancilla
20						
21						
22						
23						
24						

 <small>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital Integración Social</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	SUPERVISIÓN JARDINES 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	
1832-2026		11	8	2026	INDEPENDENCIA	

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REEMPLAZO
SANDRA PATRICIA TRIANA MONTEALEGRE	AXUIILIAR DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: Renuncia SOPORTE: Carta de Renuncia TIEMPO: Presenta carta de renuncia con fecha del 27 de julio de 2026, la cual fue entregada ese mismo día; sin embargo, la colaboradora no asistió a laborar en dicha fecha.	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Delcy Margarita Gutierrez Movilla FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 31 de julio del 2026 FECHA DE INGRESO: 5 de agosto del 2026 ARL: 5 de agosto del 2026. MOTIVO DE DESCUENTO: No contaban con remeplazo DÍAS A DESCONTAR: 10 días FECHA DE DESCUENTO: Del 27 de julio del 2026 al 4 de agosto del 2026.

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Nidia Leonor Bustamante Hernandez	NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda
No. IDENTIFICACIÓN: 52444372	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: Responsable del Servicio	CARGO: Apoyo a la Supervisión