

	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
1847-2026	4 6 26	14 7 26	4 12 26	3

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
20 8 2026	9:55 am	AGOSTO-2026	CAMINOS DE LA VIDA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CRA 76 C BIS 62 F 42 SUR	CIUDAD BOLIVAR

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
CASA GRANDE	3052461972	jcaminosdelavida@hotmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
C M A	10 10 8	25 25 23	26 26 26	43 41 39

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?	SAT
4(C13)	¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría Distrital de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?	SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1)	¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud 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?	SI
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

VISITA A TITULO DE EJEMPLO SE TENDRÁN EN CUENTA LAS RECOMENDACIONES DE LA PROFESIONAL

Fecha (s)	Población participante	Tema (s)
20/8/2025	Niñas y niños	Socialización de promoción sueño y la importancia de una buena rutina de descanso.
	familias	Socialización promoción sueño y la importancia de una buena rutina de descanso.
	Equipo humano	socialización promoción sueño y la importancia de una buena rutina de descanso.

2

B.	¿Presenta soporte de solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario una vez se haya dado solución a las exigencias registradas en el acta de visita?	NA																		
N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE NO APLICA																				
N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA NO APLICA																				
C.	Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud.	SI																		
Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio: EE: <u>20 DE agosto DE 2026</u> EPA: <u>20 DE agosto DE 2026</u>																				
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?	SI																		
<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> AUTOEVALUACION: PREPARACION DE ALIMENTOS ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Fue realizada el 14 DE AGOSTO DE 2026 </td> <td>No presentaron acciones</td> </tr> </tbody> </table>			Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas	AUTOEVALUACION: PREPARACION DE ALIMENTOS ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Fue realizada el 14 DE AGOSTO DE 2026	No presentaron acciones														
Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas																			
AUTOEVALUACION: PREPARACION DE ALIMENTOS ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Fue realizada el 14 DE AGOSTO DE 2026	No presentaron acciones																			
¿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? SAT																			
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? <u>14/8/2026 SEPARACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS</u>	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; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Formatos control del Plan de Saneamiento</th> <th style="width: 40%;">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>18/4/2026</td></tr> <tr><td>Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065</td><td>19/8/2026</td></tr> <tr><td>Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066</td><td>3/8/2026</td></tr> <tr><td>Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067</td><td>3/8/2026</td></tr> <tr><td>Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068</td><td>20/8/2026</td></tr> <tr><td>Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069</td><td>18/4/2026</td></tr> <tr><td>Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071</td><td>3/8/2026</td></tr> <tr><td>Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072</td><td>14/7/2026</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	18/4/2026	Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	19/8/2026	Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	3/8/2026	Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	3/8/2026	Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	20/8/2026	Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	18/4/2026	Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	3/8/2026	Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072	14/7/2026
Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento																			
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	18/4/2026																			
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	19/8/2026																			
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	3/8/2026																			
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	3/8/2026																			
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	20/8/2026																			
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	18/4/2026																			
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	3/8/2026																			
Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072	14/7/2026																			
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?	SI																		
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 coinciden 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: <u>1 TANQUE AEREO CON CAPACIDAD DE 500 LITROS</u>																				
Fecha de higienización del/los tanque(s) de almacenamiento de agua potable y el producto o activo utilizado en el proceso: <u>18/04/2026</u>																				
Nombre de la empresa que realizó la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable y su concepto sanitario: <u>FUMIGACIONES 7/24 CS FAVORABLE 20 DE DICIEMBRE DE 2025</u>																				

	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?	SI
	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
5 (C8).	<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>	
SAT		
A.	¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?	SI

Plan de Educación sanitaria					
Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
PROGRAMADA PARA EL 28/8/2026					LOS MICROORGANISMOS PATOGENOS - BENEFICOS

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

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
Mercedes Sierra Flórez	14 de noviembre de 2025		
Myriam Elena Ortega Torres	28 de enero de 2026		
Heidy Matilde Useche Guzman	30 de junio de 2026		

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

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

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?	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 practicas 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		
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte?	SI

Socializacion del protocolo de Buenas Practicas 14/8/2026

- 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, cuenten 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

SI

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?

SI

- 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

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. 4		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
YOGURT	YOGUTH	8640 ml	10500 ml
GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE	1932 G	2365 G
FRESAS PICADAS	FRESAS	6585 G	7200 G

- 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?

SI

- 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?

SI

- 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?

SI

- Q. ¿Los manipuladores de alimentos conocen las porciones establecidas para cada grupo de edad?

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
	20 DE agosto 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?	SI
	14 DE AGOSTO DE 2026	
	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
	ULTIMO CARGUE 3 DE JULIO 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?	
	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 (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?	
	Modificaciones alimentarias:	
	A. ¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	SI
	B. ¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	SI
	C. ¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	SI
	Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):	
	D. ¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?	NA
	E. ¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?	NA
	F. ¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?	NA
9 (C13).	¿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?	
	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?

SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas													
Menú No. 4		Grupo de edad:1 A 2 AÑOS		Población: 31					Muestra: 5				
Alimento o Preparación		Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos					S*	O*	A*	T**	
LOMO DE CERDO EN TROCITOS APANADO		30 G	30 - 33G	34	30	34	35	32		C	C	C	78
SPAGUETTIS		44 G	39,6 -48,4 G	49	60	57	56	55		C	C	C	68
ENSALADA DE ZANAHORIA, PIÑA, UVAS PASAS Y YOGURTH GRIEGO		65 G	58,5 - 71,5 G	64	64	65	64	67		C	C	C	5
PAPA COCIDA		39 G	35,1 - 42,9	40	44	43	36	46		C	C	C	80
JUGO DE LULO		120 CC	108 - 132 CC	130	122	125	130	134		C	C	C	4,5

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 (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?

SAT

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

SI

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

SI

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

SI

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de acción implementado
Cumplir con las fechas y actividades establecidas en el Plan de acción- Contar con los soportes de las actividades realizadas con familias, participantes y talento humano del jardín. Contar con la totalidad de talento humano cualificado en lactancia materna	Renovación de autoapreciación: Quedaron pendientes de los certificados de cualificación de la educadora especial y la psicóloga (grupo transversal) Subsanó la observación de la autoapreciación, toda vez que el auxiliar pedagógico y la profesional de atención a la primera infancia recibieron el curso y el certificado.

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

SI

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

SI

- F. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)

SI

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

SI

- H. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?

SI

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

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	20/8/2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	20/8/2026
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	Programado para el 25/8/2026

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	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	8	7	7	7	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?

SAT

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?

SAT

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

SAT

SI ☒

NO ☐

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Continúa con la observación a mejorar debido a que cuenta con 2 ollas a presión, pero estas no están de acuerdo con las características exigidas en el anexo 2026. De igual manera cuenta con bandejas en aluminio y otras plásticas, pero de acuerdo con lo establecido, no son del tamaño y del material establecido. Adicionalmente no cuenta con los 2 termómetros.

*De igual manera los cepilleros presentados son en material plástico y lo requerido son en acrílico como indica el anexo técnico elementos mínimos de aseo para niñas y niños.

Realizó la compra de la tapa de una de las ollas, 1 recipiente para el almacenamiento de alimentos de 2 a 10 litros, 1 tabla para picar de color verde y 4 platos para sopa

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

VISITA ATISFATORIA, SE TENDRAN EN CUENTA LAS RECOMENDACIONES DE LA PROFESIONAL

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

La secretaria de salud realizó visita de autoevaluación de establecimiento preparación de alimentos SA03S 008934 del 20 de agosto de 2026.

En la cual realizo las siguientes recomendaciones por autoregulación:

- Malla deteriorada en ventana del área de almacenamiento de alimentos además cubrir la totalidad como barrera física para evitar el ingreso de plagas.
- Obstrucción del lavamanos de llave de accionamiento no manual en área de proceso, falta toallas desechables para el lavado de manos.
- Mantenimiento al ducto de la campana de extracción, se observa grasa interna ubicada en el área de proceso.
- Manipulador de alimentos protección total del cabello, sin maquillaje.
- Cuenta con el plan de capacitación y cada manipulador en su carpeta, se recomienda que sea uno solo para el jardín. Falta ejecutar el cronograma de actividades y ejecutarlo.
- Contar con los protocolos escritos de las medidas preventivas y correctivas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de alguna afectación de salud
- Realizar una revisión de los formatos de temperaturas ya que los termómetros no funcionan.
- Revisar el procedimiento de lavado y desinfección de frutas y verduras
- Dar buen uso de los productos químicos en cuanto a su almacenamiento
- Separar el plan de saneamiento con el jardín del restaurante.

Autoevaluación de establecimiento Educativo SA03S 009238 del 20 de agosto de 2026:

Se recomienda realizar la valoración de señalización sobre espacio 100% libres de humo según normatividad vigente artículo 19 ley 1335 2009 artículo 1 ley 2354 de 2024

se recomienda realizar mantenimiento referente al resane y pintura en pared de área de oficina área de pasillos, techo de pasillo al frente de salida de oficina además pared del área de párvulos A mano izquierda ingresando al aula.

se recomienda realizar mantenimiento referente a desprendimiento de sección de pasamanos mano izquierda bajando hacia la cocina

se recomienda el cambio de cintas antideslizantes en escaleras, unidad sanitaria baño adultos y unidad sanitaria uso niños o lavacolas

se recomienda realizar el retiro de cable de cable suelto en el pasillo paso al cuarto de aseo mano izquierda parte superior columna

se recomienda tener presente implementación de bolsas según segregación de residuos caneca negra basura negra caneca blanca bolsa blanca

se recomienda realizar el retiro de césped de pasillo de la puerta de la salida al depósito de almacenamiento temporal de residuos

se recomienda realizar mantenimiento referente a pintura soporte metálico ubicado en el área del cuarto de aseo donde se ubican los productos químicos además realizar la ubicación de señalización en el gabinete donde se ubica escobas.

A MEJORAR

Continúa la observación a mejorar debido a que queda pendiente la compra de las ollas a presión, de las bandejas y de los cepilleros en el material solicitado en el anexo técnico.

RECOMENDACION:

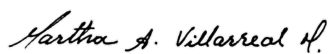
Adquirir los elementos mínimos exigidos para el área de cocina en el anexo técnico.

Esta visita generó requerimiento: SI ☐ NO ☒

Ninguna

Anexos: documentos y número de folios

Planilla de asistenciaequipo Humano	Folios: 1
Formato Novedades de Equipo Humano	Folios: 0
Soportes de inasistencia	Folios: 0
Inventarios de Dotación	Folios: 0

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: BERTILDA SALAS CRUZ	NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela
N° DE IDENTIFICACIÓN : 40270565	N° DE IDENTIFICACIÓN : 52109956
CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDIN	CARGO: Apoyo a la Supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 3:45 pm

Versión: junio 2026

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Caminos de la Vida

CONTRATO: 1847 - 2026

FECHA: Agosto 20 / 2026

Responsable del jardín infantil: **1** Profesionales de atención a primera infancia: **8** Auxiliares de atención a la primera infancia: **3** Auxiliar Administrativo: **1** Manipulador (ar) de alimentos: **3** Auxiliar de Servicio Generales: **3** Dinamizador pedagógico: **NA** Total: **19**

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELÉFONO	FIRMA
1	Bertilda Saka Cruz	40270565	Responsable	Licenciada	3052461972	Bertilda Saka Cruz
2	Mayerli Cordoso Mesa	1024532504	Profesionales de atención a primera infancia	Lic. pedagogía Infantil	3213440134	Mayerli CM.
3	Aldy paez Noya	655828610	Profesionales de atención a la primera infancia	Lic. Pedagogía	3057122818	Aldy paez
4	Jenier Adrian Durand	1004492093	Profesionales de atención a la primera infancia	Lic educación infantil	3156391269	Jenier Durand
5	Yesica Paola Alvarez	1012461359	Profesionales de atención a la primera infancia	Lic en pedagogía Inf	3134015487	Yesica Paola Alvarez
6	Maribel Galindo Pragon	65698602	Profesionales de atención a la primera infancia	Lic en pedagogía infantil	3223057061	Maribel Galindo Pragon
7	Sando Balbo Corzo	525464130	Profesionales de atención a la primera infancia	Lic en pedagogía	314287132	Sando Balbo
8	Ana Liliana Segura	33875327	Profesionales de atención a la primera infancia	Lic pedagogía infantil	3214976203	Ana Liliana Segura
9	Alejandro Hernandez Trana	1000727674	Auxiliar de atención a la primera infancia	Lic en educación infantil	315741341	Alejandro Hernandez Trana
10	Alcira Sarmiento G.	520451740	Auxiliar de atención a la primera infancia	Lic en educación Inf	3132607570	Alcira Sarmiento G.
11	Elvira Edith Jara	52466505	Auxiliar de atención a la primera infancia	tecnico laboral en procesamiento	3173672721	Elvira Edith Jara
12	Camilo Garcia Rosas	1024568749	Auxiliar de atención a la primera infancia	TECNICO	3153907200	Camilo Garcia Rosas
13	Alfonso Ochoa	106577572	Personal de apoyo	Bachiller	3203997321	Alfonso Ochoa
14	Heidy Usecho	1024565874	Personal de apoyo	Bachiller	3203113339	Heidy Usecho
15	Mercedes Sierra	52878633	Personal de apoyo	Bachiller	3058921474	Mercedes Sierra
16	Yazmin Orozco	28986315	Auxiliar de servicios generales	Bachiller	3232894805	Yazmin Orozco
17	Thiz Katherine Murcia	1001208834	Auxiliar de servicios generales	Bachiller	3506401741	Thiz Katherine Murcia
18	Epifania Mesa	30042430	Auxiliar de servicios generales	Bachiller	333252832	Epifania Mesa
19						
20						
21						
22						
23						
24						