ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	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
1865-2026	4 6 26	14 7 26	4 12 26	5

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
10 9 26	8:00AM	SEPTIEMBRE - 2026	CASTILLO SAN LUCAS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 40 B BIS SUR 11 - 90 ESTE	SAN CRISTÓBAL

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
SAN JOSÉ SUR ORIENTAL	6014429863	pequesabios2023@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
20 20 **14**	39 36 **30**	45 40 **33**	53 46 **37**	25 22 **19**

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?	**SAT**
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)
8 de septiembre de 2026	**Padres y cuidadores, niños y niñas y talento humano**	**PROMOCION DE PRACTICAS DE CUIDADO DE LA SALUD : RECREACIÓN**
15 de septiembre de 2026	**Padres y cuidadores,**	**LA ROSEOLA**
24 de septiembre de 2026	**Padres y cuidadores,**	**Protocolo promocion alimentacion infantil saludable y talento humano**

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 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?	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	**SB06E706431**	**FAVORABLE**	**26 de noviembre de 2025**
EPA	**AS02E 798606**	**FAVORABLE**	**24 de octubre de 2025.**

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**
Preparación de alimentos de 24/10/2025: 4.3 Registros de toma y control de temperatura desactualizados	**4.3 Registro de toma y control de temperatura actualizados.**

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. **NA**

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

EE: **DURANTE EL PERÍODO VERIFICADO NO SE RECIBIERON VISITAS POR PARTE DEL ENTE DE CONTROL SANITARIO**

EPA: **DURANTE EL PERÍODO VERIFICADO NO SE RECIBIERON VISITAS POR PARTE DEL ENTE DE CONTROL SANITARIO**

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? **SAT**

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
Autoevaluaciones realizadas el 14 de julio de 2026, no reportaron incumplimientos.	**Ninguna**

¿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? SI

Programado para el 17 de septiembre: Técnicas de aseo para pisos

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:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	29 de agosto de 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	10 de septiembre de 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	01 de septiembre de 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	01 de septiembre de 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	10 de septiembre de 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	29 de agosto de 2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	01 de septiembre de 2026
Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072	14 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? 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 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? 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:

2 tanques de 500 lts- tipo aéreo

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

29 de agosto de 2026 - Hipoclorito de sodio - concentración 4mL /lt - CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE - 22-04-2026

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 - C.S: 22-04-2026

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). ¿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?	SI

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
21 de agosto	Miguel Ángel Almeciga Rodríguez	Yolanda Ramos Roldan	Lola Estefania Ceballos Parra	2 horas	Características de los alimentos, la salud y el manipulador de alimentos y caracterisiticas higienico sanitarias del establecimiento
18 de septiembre	Mari Luz Novoa Ochoa	Martha Rosa Valles Portela			Revisión de implementos , PSB y sistema HACCP
	Verónica Cala Zapata	María Fernanda Rojas Vargas			
	María Tránsito Urrea	Aleida Rubiano Muñoz			

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
Miguel Ángel Almeciga Rodríguez	12 de mayo de 2026	María Tránsito Urrea	22 de enero de 2026
Mari Luz Novoa Ochoa	22 de enero de 2026		
Verónica Cala Zapata	19 de mayo 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? **16 de septiembre de 2026 programado**	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 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?	SI

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?	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? **programado 22 de septiembre: Cadena de frío - talento humano**	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?	SI
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?	SI
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?	SI
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?	SI
G.	¿La fruta para la elaboración de jugos se recibe entera, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
H.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería se encuentran libres de bromato de potasio?	SI
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?	SI
J.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	SI/NO/NA
Formato Plan de Compras	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones	SI
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.19		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
YOGURT	**YOGURTH**	**11970**	**15000**
GALLETAS TIPO SODA	**GALLETAS SODA**	**2128**	**4540**
FRESAS CON BANANO PICADO	**FRESAS**	**4493**	**7600**
	BANANO	**5568**	**7340**

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?	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"?	SI
N.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	SI
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, 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?	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?	NA
	Durante el perídodo verificado no fue convocada a socializaciones o fortalecimiento sobre medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos	
	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
	Socialización de pérdidas y desperdicios de alimentos el 6 de agosto de 2026, con todo el talento humano	
	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
	Cargue del reporte de agosto, acorde con los plazos establecidos 7 de septiembre 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?	SI
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?	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?	**NA**
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?	NA
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	NA
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	NA
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?	SI
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. 19	**Grupo de edad: 1-3 AÑOS**		**Población: 39**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	36	36 - 39.6	**38**	**47**	**41**	**40**	**36**		C	C	C	**80**
CONCHITAS GUISADAS	44	40 - 48.4	**44**	**44**	**47**	**45**	**58**		C	C	C	**75**
VERDURA CAMPESINA: ARVEJA, ZANAHORIA, MAÍZ	65	58.5 - 71.5	**62**	**70**	**66**	**75**	**73**		C	C	C	**75**
PAPA CRIOLLA COCIDA	39	35.1 - 42.9	**36**	**34**	**37**	**36**	**39**		C	C	C	**85**
JUGO DE LULO	120	108 - 132	**124**	**120**	**120**	**138**	**126**		C	C	C	**4.9**

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

1

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
Equipo humano con certificado en lactanciamaterna y alimentación infantil saludable (por cambio de equipo humano no se cuenta con el 100% cualificado)	A la espera de apertura de cursos para realizar la inscripción

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? 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) 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	**10 de septiembre de 2026**
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	**10 de septiembre de 2026**
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	**Programada para el 29 de septiembre 2026 - Vinculo afectivo y crianza amorosa.**

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	14	14	14	14	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	4	4	4	4	NA
Auxiliar de servicios generales	4	4	4	4	NA
Personal manipulador de alimentos:	4	4	4	4	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 [X] 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 [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Estoy de acuerdo con la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
a.) Se tiene programado para el 23 de septiembre de 2026, la socialización con padres de familia y cuidadores,sobre el cumplimiento del codigo internacional de sucedaneos de la leche materna, paso 6 de b.) No se programaron consejerias en lactancia materna para septiembre de 2026. c.) Se mantiene la modificación alimentaria de participante ITAT, del nivel de prejardín C debido a diagnostico medico de alergias alimentarias, acorde con indicación en acta del 17/02/2026 del profesional de nutrición, donde indica: "Se recomienda al servicio de alimentos, no suministrar COLADAS. Reemplazar por fruta picada o bebidas de fruta en agua cuando corresponda. Reemplazar en todas las preparaciones que lo requieran ingredientes de leche de vaca, por bebida de almendras o soya, según lo establecido en el anexo técnico" (C.12)El asociado reporta que el participante se encuentra suspendido. d.) Se realiza entrega del archivo excel de laa planillas de entrega de paquete alimentario para las jornadas pedagogíca y liberada convenios 2026.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

Anexos: documentos y número de folios	
Planilla de asistencia equipo Humano	Folios: 2
Formato Novedades de Equipo Humano	Folios:
Soportes de inasistencia	Folios:
Inventarios de Dotación	Folios:
	Folios:
	Folios:

	[redacted]
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	
NOMBRE: LUZ STELLA SAENZ PORTELA	NOMBRE: Carolina Jimenez Martinez
N° DE IDENTIFICACIÓN : 51.703.872	N° DE IDENTIFICACIÓN : 39.628.325
CARGO: Responsable del servicio	CARGO: Apoyo a la supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN:

Versión: junio 2026

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: CASTILLO SAN LUCAS **CONTRATO:** 1865-2026 **FECHA:** 10 de Septiembre/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	14	4	1	4	4	0	28

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Luz Stella Sáenz Portela	51703872	Responsable Del Servicio	Administradora de Empresas	3102432499	Luz Stella Saenz P
2	Gloria Inés Vargas Ovalle	52601145	Profesional en API	Licenciada	3142978139	Gloria VargasO
3	Diana Judith Vargas Mahecha	52434347	Profesional en API	Licenciada en Preescolar	3118214464	Diana Vargas
4	Lola Estefanía Ceballos Pardo N	1033723743	Profesional en API	Licenciada en Pedagogía Infantil	3228629223	Lola ceballos
5	Luz Stella Diaz Ramírez	1033732145	Profesional en API	Licenciada en Pedagogía Infantil	3196659888	Luz Diaz Ramirez
6	Ingrid Esperanza Moreno	1023920672	Profesional en API	Licenciada en Pedagogía Infantil	3101802071.92	Ingrid MORENO
7	John Jairo Gómez Ramírez	80434328	Profesional en API	Licenciado en Educación Física	3227034516	
8	Jennifer Edith Alonso Cainaba	1033720123	Profesional en API	Licenciada en Pedagogía Infantil	3004597207	Jennifer Alonso
9	Laura Katherin Mateus Olaya	1032426418	Profesional en API	Licenciada en Pedagogía Infantil	3125134938	Laura Mateus.O
10	Vannesa Alexandra Contreras L	1000224108	Profesional en API	Licenciada en Educación Infantil	3138840228	Vanessa Contreras
11	Paula Carolina Caldas Noriega	1000621287	Profesional en API	Licenciada en Educación Infantil	3104541231	Carolina Caldas
12	Kelly Smick Ruiz Bohórquez	52743378	Profesional en API	Licenciada en Pedagogía Infantil	3228801994	Kelly Smick Ruiz
13	Jennifer Andrea Bonilla	1013642196	Profesional en API	Licenciada en Educación Preesc	3006475490	Jennifer Bonilla
14	Yenny Paola Lozano Ibarra	52745699	Profesional en API	Licenciada en Pedagogía Infantil	3173710163	Yenny Lozano
15	Nicol García Hincapié	1000615352	Profesional en API	Licenciada en Pedagogía Infantil	3139419555	Nicol Garcia
16	Jennifer del pilar Bareño	1022366015	Auxiliar en Api	Técnica	3153574867	Jennifer Bareño.
17	Sandra Patricia Suspes López	52304933	Auxiliar en Api	Licenciada en Preescolar	3118664196	Sandra P Suspes L
18	Sharon Yuliette Ramírez Rodríguez	1000603270	Auxiliar en Api	Técnico en API	3147879397	Sharon Ramirez.
19	Rosa Elena Peñalosa Rodríguez	52035384	Auxiliar en Api	Normalista Superior	3145416036	Elena
20	Sirley Posada Barbosa	10238664349	Auxiliar Administrativo	BACHILLER	3142148730	Sirley Posada B.
21	Mari Luz Novoa Ochoa	51994064	Manipulador De Alimentos	TECNICO	3104904010	
22	Miguel Ángel Almeciga Rodríguez	1022419120	Manipulador De Alimentos	TECNICO EN CONTABILIZACION	3003638604	Miguel Almeciga
23	María Transito Urrea	52345415	Manipulador De Alimentos	BACHILLER	3193129941	Maria Urrea
24	Verónica Cala Zapata	5021019	Manipulador De Alimentos	BACHILLER	3123650941	Veronica Cala
25	Aleida Rubiano Muñoz	65586182	Aux Servicios Generales	BACHILLER	3133451377	Aleida Rubiano
26	María Fernanda Rojas Vargas	1084252302	Aux Servicios Generales	BACHILLER	3142407359	Mfernandaya.

Scanned with CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: CASTILLO SAN LUCAS CONTRATO: 1865-2026 FECHA: 10 Septiembre/2026

Responsable del Jardín Infantil	Profesionales 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	14	4	1	4	4	~~0~~	28

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Yolanda Ramos Roldan	41778795	Aux servicios generales	BACHILLER	3143833053	Yolanda R.
2	Martha Rosa Valles Portela	41745403	Aux servicios generales	BACHILLER	41745403	Martha Valles
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						

Scanned with CamScanner