	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
1853 DE 2026	5 6 26	14 7 26	4 12 26	5

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
10 9 26	9:05 AM	SEPTIEMBRE 2026	LA CASITA DE JUAN JOSÉ

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 62 B SUR #19B - 24	CIUDAD BOLÍVAR

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
LA ACACIA	6019290889	jardincasitajj@colombiautil.org

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
0 0 0	0 0 0	59 47 32	66 64 43	0 0 0

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?	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?	SÍ
B.	En caso de requerirse, ¿cuenta con compromisos por escrito suscritos con madres, padres o cuidadores, registrados en el formato de novedades, en los que se indique la novedad identificada, la gestión requerida, la fecha de solicitud y el plazo máximo de dos (2) meses, y evidencia seguimiento a los compromisos suscritos?	SÍ
C.	En caso de identificar niñas o niños sin esquema de vacunación por no autorización de madres, padres o cuidadores, ¿cuenta con el Formato Autorización o Disentimiento para Vacunación en Instituciones de Educación Inicial —FOR-PSS-157—, debidamente diligenciado y firmado, así como con soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación?	NA
D.	¿Cuenta con la programación anual de acciones de promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, y presenta los soportes de ejecución correspondientes al mes objeto de seguimiento?	SÍ

Fecha (s)	Población participante	Tema (s)
25/09/2026 (programado)	Familias y colaboradores	Estilos de vida 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?	SÍ
F.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de aseo de niñas y niños, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	SÍ

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	SB06S011864	FAVORABLE	03 DE SEPTIEMBRE DE 2026
EPA	AS02S078786	FAVORABLE	12 DE NOVIEMBRE 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?	SÍ

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	**Acciones para dar cumplimiento**
En acta del área de preparación de alimentos: 1.4 Se evidencia pedal roto para accionamiento de lavamanos de área de preparación. En el acta del establecimiento educativo no se presentan exigencias	Se dio solución a la exigencia de la autoridad sanitaria para establecimiento de preparación de alimentos. El pedal se encuentra en adecuado estado y funcionando

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: 5728742026 del 14 de agosto

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

C.	Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud.	**NA**

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

EE: 03 de septiembre de 2026 - correo electrónico

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
Ninguno Realizado el 17 de julio de 2026, para establecimiento educativo y de preparación de alimentos.	No aplica

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

4 (C7).	¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento, de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o aquella que la modifique o sustituya, manteniéndolo a disposición de los entes de control y del equipo humano que presta el servicio en el jardín?	**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?	SÍ
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el equipo humano?	SÍ

15/09/2026 (programado) Plan de saneamiento

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

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	15 DE MAYO DE 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	09 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	09 DE SEPTIEMBRE DE 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	15 DE MAYO 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?	SÍ
E.	¿Los insumos para el aseo usados en la unidad operativa cumplen con los requisitos mínimos de rotulado, incluyendo nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, de acuerdo con sus características, y cuentan con las fichas técnicas y hojas de seguridad correspondientes?	SÍ
F.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SÍ
G.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de aseo institucional, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	SÍ
H.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) de almacenamiento de agua potable, expedido dentro de los últimos seis (6) meses por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?	SÍ

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

1 TANQUE AÉREO - 1000 LITROS

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

15 DE MAYO DE 2026

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

FUMPLAG - C.S FAVORABLE DEL 05 DE NOVIEMBRE DE 2024 - 18 DE NOVIEMBRE DE 2025

I.	¿Las condiciones higiénico-sanitarias observadas en el jardín infantil son coherentes con la implementación del Plan de Saneamiento, incluyendo limpieza de accesos y alrededores, mallas o sistemas de protección, techos, paredes, uniones entre paredes y pisos, y ausencia de acumulación de suciedad, humedad, mohos, hongos o desprendimientos superficiales?	SÍ
J.	¿Los servicios sanitarios se encuentran disponibles para su uso por parte de niñas, niños y equipo humano, provistos de elementos de aseo mínimos y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas?	SÍ

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

SAT

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

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
18/09/2026 (programado)	NA	NA	NA	NA	NA
13/08/2026	Gina Paola Cristancho Veloza Zindy Marcela Quesada Castellanos Yeimi Alejandra Briñez Rodríguez	Luz Mary Ibarra Castillo Yuly Martínez Velásquez Yerli Marcela Castañeda León	NA	1	Guía limpieza y desinfección áreas
31/07/2026	Gina Paola Cristancho Veloza Zindy Marcela Quesada Castellanos Yeimi Alejandra Briñez Rodríguez	Luz Mary Ibarra Castillo Yuly Martínez Velásquez Yerli Marcela Castañeda León	NA	2	Plan de saneamiento

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

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación

Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
Gina Paola Cristancho Veloza	23 de junio de 2026	NA	NA
Cindi Yurani Gaona Herrera	09 de febrero de 2026	NA	NA
Yeimi Alejandra Briñez Rodríguez	17 de marzo de 2026	NA	NA

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

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

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación? 31/07/2026 - 19/08/2026	SÍ
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SÍ
F.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de aseo de colaboradores, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	SÍ

6 (C9). ¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención, medición y manejo de desperdicios de alimentos de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 y las orientaciones de SDIS?

SAT

A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SÍ
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? 04/09/2026 Contaminación de alimentos	SÍ

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

Complete la información del cuadro:

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

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

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No.19		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
Yogur	Yogur	6750 cc	10000 cc
Galletas tipo Soda	Galletas tipo Soda	1200 g	1770 g
Fresas con Banano picado	Fresas	2595 g	3850 g
	Banano	3293 g	4900 g

L.	¿Realiza el prealistamiento de los alimentos, el cual comprende la selección, clasificación e higienización, cuando así se requiera y previo al pelado, corte, picado o preparación, y garantiza su almacenamiento en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes, cerradas y rotuladas, según corresponda?	SÍ
M.	¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles-PTC-PSS-098"?	NA
N.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
O.	¿Antes de iniciar el servido de alimentos cuenta con plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en el jardín infantil y utiliza utensilios aforados o estandarizados que permitan garantizar la medición de las porciones establecidas?	SÍ
P.	¿El servido de alimentos se realiza una vez las niñas y los niños se encuentran en el área de alimentación, utilizando utensilios adecuados —cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, entre otros—, sin contacto directo de los alimentos con las manos, y en vajilla y cubiertos limpios, secos, en buen estado y acordes con la preparación, evitando el uso de envases desechables?	SÍ
Q.	¿Los manipuladores de alimentos conocen las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SÍ

R.	¿Presenta soportes de las acciones asociadas a la medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos, de acuerdo con el protocolo, formato y orientaciones vigentes emitidas por la SDIS?	SÍ
	a. ¿El responsable, profesional de nutrición o delegado del Jardín Infantil asiste a las convocatorias realizadas por la SDIS para la socialización o fortalecimiento sobre medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos?	SÍ
	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?	SÍ
	10/09/2026 (programado - nuevo formarto)	
	c. ¿Diligencia el Formato Control y medición de desperdicios de alimentos —FOR-PSS-803— y realiza el cargue mensual de la información y del soporte correspondiente, conforme a la periodicidad, medio y orientaciones establecidas por la SDIS?	SÍ
	Reporte de julio realizado el 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?	SÍ
B.	¿Los equipos, utensilios y menaje están diseñados, construidos, instalados y mantenidos con materiales y acabados sanitarios, lisos, no porosos, no absorbentes, libres de grietas, defectos, intersticios, material desprendible, partes en madera u otras irregularidades que puedan generar contaminación del alimento o dificultar su limpieza y desinfección?	SÍ
C.	¿Los utensilios y menaje de preparación y servido se almacenan en condiciones que los protegen del polvo, insectos, roedores u otras fuentes de contaminación?	SÍ
D.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos se encuentra actualizado y cuenta con cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo, debidamente implementado?	SÍ
8 (C12).	¿Implementa para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	**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?	NA
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SÍ
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	SÍ
D.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SÍ
F.	¿Cuando las niñas y los niños se retiran del Jardín Infantil antes de tomar las onces, se entregan alimentos equivalentes para consumo en casa —derivado de cereal, lácteo UHT bebida y fruta de mano—, empacados y no porcionados, y se cuenta con el documento soporte de entrega que incluya fecha, nombre del participante, hora de salida, alimentos entregados, nombre y firma del padre, madre o cuidador que recibe, sin reemplazar el registro de novedad correspondiente?	SÍ

G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS? — SÍ

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas													
Menú No.19	**Grupo de edad: 3 a 5A,11M**		**Población: 43**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Carne de Res, molida guisada	47 g	47 - 51,7 g	49	51	51	50	51		C	C	C	82
Conchitas guisadas	61 g	54,9 - 67,1 g	63	61	60	67	65		C	C	C	74
Verdura Campesina Arveja, Zanahoria, Maíz	75 g	67,5 -82,5 g	70	69	74	72	71		C	C	C	89
Papa Criolla cocida	54 g	48,6 - 59,4	55	58	52	59	59		C	C	C	65
Jugo de Lulo	150 cc	135 - 165 cc	165	153	154	156	157		C	C	C	2,9

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?

NA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	NA

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

1 ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños) **SAT**

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	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? **SÍ**

3 ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico? **SÍ**

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Sin observaciones de seguimiento

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se continuaran con las acciones pertinentes para dar cumplimiento a lo establecido por SDIS

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
Quien atiende la verificación manifestó que no se presentaron novedades en el equipo humano y no se encuentran participantes con incapacidad médica Se anexa formato de inventario del servicio de alimentos, actualizado ya que en agosto de 2026, se contó con la totalidad de la dotación y se realizó el mantenimiento de la cuchilla de la licuadora industrial. **RECOMENDACIONES** Realizar las actividades acorde con lo programado Se recomienda contar con los soportes de compra y respectivos formatos control de alimentos y de elementos de aseo correspondientes a la ejecución de septiembre de 2026, disponibles para verificación en los plazos establecidos por la supervisión

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X_

Anexos: documentos y número de folios	
Planilla equipo Humano	Folios: 1
Inventario servicio de alimentos actualizado	Folios: 3

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRM[redacted]ACIÓN**
NOMBRE: Jeimy Marcela Molina Pico	NOMBRE: Gloria Johanna Bustos Leiton
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52969265	N° DE IDENTIFICACIÓN: 52817003
CARGO: Responsable del servicio	CARGO: Profesional Apoyo Supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 2:45 PM

Versión: junio 2026

4. ELEMENTOS MÍNIMOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

ASOCIADO. FUNDACIÓN COLOMBIA ÚTIL

NOMBRE DEL JARDÍN: LA CASITA DE JUAN JOSÉ | CONVENIO: 1853 DE 2026

DIRECCIÓN: CALLE 62 B SUR #19B - 24 LA ACACIA

COBERTURA	M: 0	C: 0	P: 59	PJ: 66	J: 0	TOTAL: 125

5.4. ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS

No.	NOMBRE DEL ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DETALLE CANTIDAD	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
1	Caldero	En aluminio o en acero Inoxidable, con 2 asas y tapa, de 25 a 30 cm de diámetro	1 unidad con diámetro de 35 a 40 cm	2	BUENO	Ninguna
2	Olla a Presión	En aluminio, con válvula reguladora de precisión para dosificar las salidas del vapor y controlar la cocción, fabricada en Aluminio. Cuerpo fondo reforzado con disco difusor de calor.	2 unidades entre 8 y 13 Litros	2	BUENO	Ninguna
3	Ollas	Olla A. con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Diámetro 24 cm. Capacidad Mínima 7 litros.	2 unidades entre 7 y 13 Litros	3	BUENO	Ninguna
4	Ollas	Olla C. con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros.	2 unidades entre 15 y 20 Litros	4	BUENO	Ninguna
5	Fondos u Ollas	Fondo con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Capacidad mínima 50 litros.	NA	NA	BUENO	Ninguna
6	Paila	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	1 unidad entre 5 y 8 Litros	1	BUENO	Ninguna
7	Contenedor plástico	Con tapa capacidad mínima de 10 lts	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
8	Jarra	Polipropileno (plástica) con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 lts.	Capacidad 4 Litros	3	BUENO	Ninguna
9	Recipientes para almacenamiento de alimentos	Plásticos con tapa de material sanitario capacidad entre 2 a 10 litros.	3 unidades	3	BUENO	Ninguna
10	Bandejas	Plásticas fabricadas en una sola pieza sin uniones, práctico y fácil de limpiar, esterilizables colores variados. Bandeja de dimensiones entre 50CM 55 CM DE LARGO X 30 38 CM DE ANCHO.	20 % del número de niñas y niños que reciban el servicio de alimentación	25	BUENO	Ninguna
11	Cuchara para preparación	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio tamaño del mango mínimo de 20 cm	2 unidades	3	BUENO	Ninguna
12	Cucharón	Cucharon en acero inoxidable o en aluminio, de una sola pieza, tamaño del mango mínimo de 20 cm.	1 unidad	2	BUENO	Ninguna
13	Cucharón de Espagueti	Cuchara para servir pasta, en Aluminio. Largo mínimo del mango 20 cm.	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
14	Tazas Medidoras	Set de 5 cucharas en Acero Inoxidable de 1/8 copa 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa 80 ml, 1/2 taza 125 ml, 1 taza 250 ml.	1 unidad	5	BUENO	Ninguna
15	Cuchara Espumadera	En acero inoxidable tamaño del mango mínimo 20 cm Diámetro aproximado de 10 cm.	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
16	Colador	En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 cm	1 unidad	2	BUENO	Ninguna
17	Cesta Coladora	En acero inoxidable diámetro entre 30 cm a 40 cm	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
18	Cucharas medidoras	Set de mínimo 4 piezas en material sanitario. Medidas cucharas, set de material en material sanitario. Set de 5: 1 ml, 2.5 ml, 5 ml, 7.5 ml y 15 ml	1 unidad	1	BUENO	Ninguna

No.	NOMBRE DEL ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DETALLE CANTIDAD	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
19	Cuchillos para Cocina	Juego de cuchillos con hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno texturizado, ergonómico.	1 unidad cuchillo para pan tipo sierra 1 unidad cuchillo para frutas y verduras 1 unidad tijera para cocina 2 unidades pelador universal 1 unidad chaira profesional y colgador magnético de tamaño acorde con los utensilios.	1 unidad cuchillo para pan tipo sierra 1 unidad cuchillo para frutas y verduras 1 unidad tijera para cocina 2 unidades pelador universal 1 unidad chaira profesional y colgador magnético de tamaño acorde con los utensilios.	BUENO	Ninguna
20	Tablas para picar	Juego de 6 tablas para cortes en cocina en poliuretano colores según su uso. Largo mínimo 28 cm ancho mínimo 30 cm	2 unidades verde (frutas y verduras) 1 unidad Amarilla (aves) 1 unidad Blanca (productos cocidos) 1 unidad Roja (Carnes)	2 unidades verde (frutas y verduras) 1 unidad Amarilla (aves) 1 unidad Blanca (productos cocidos) 1 unidad Roja (Carnes)	BUENO	Ninguna
21	Molinillo	En Polipropileno (plástico) con mango ergonómico y texturizado, de mínimo 20 cm de largo.	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
22	Pinza para alimentos	En acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero, punta dentada	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
23	Rallador	Acero inoxidable de 4 caras.	2 unidad	2	BUENO	Ninguna
24	Tenedor	En acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 20 cm de largo	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
25	Espátula de cocina.	Fabricada en acero inoxidable, mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
26	Plato para Sopa	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, resistente a altas temperaturas, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras. Diámetro entre 15 y 17 cm (+/- 10%)	1 por cada niña y niño	139	BUENO	Ninguna
27	Plato para seco	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, resistente a altas temperaturas, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras. Diámetro entre 16 y 18 cm (+/- 10%)	1 por cada niña y niño	128	BUENO	Ninguna
28	Plato para postre	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras. Diámetro entre 9 y 11 cm (+30%)	1 por cada niña y niño	169	BUENO	Ninguna
29	Pocillo chocolatero	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, resistente a altas temperaturas, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras con capacidad mínima de 200 ml	1 por cada niña y niño	134	BUENO	Ninguna
30	Vaso	En polipropileno o aluminio o acero inoxidable o vidrio y cerámica, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras con capacidad de 200 a 250 ml. Vaso para jugo en material de Acero Inoxidable resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos. Capacidad 250 ml.	1 por cada niña y niño	125	BUENO	Ninguna
31	Cuchara para sopa	En acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal.	1 por cada niña y niño	125	BUENO	Ninguna
32	Cuchara tipo postre	En acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal. Cuchara postre elaborada en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme. Largo mínimo 13 cm. Material: Acero Inoxidable	1 por cada niña y niño	125	BUENO	Ninguna
33	Estufa	En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independiente, parrillas removibles, fundida con bandejas recolectoras de grasas.	Semi-Industrial (mínimo 3 fogones)	1	BUENO	Ninguna
34	Estufa Enana	En acero inoxidable, un quemador	NA	NA	NA	NA
35	Equipo de congelación	Control digital de temperatura, sistema no Frost.	2 neveras mixtas 1 congelador Capacidad mínima 200 L	1	BUENO	Ninguna

No.	NOMBRE DEL ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DETALLE CANTIDAD	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
36	Equipo de refrigeración	Luz interior, indicador de temperatura digital y sistema no Frost.	2 Neveras mixtas Capacidad mínima 600 Litros	1	BUENO	Ninguna
37	Báscula para alimentos	Con visor electrónico capacidad mínima de 30 kg sensibilidad máximo de 50 g	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
38	Gramera para alimentos	Tipo electrónica capacidad: 1000 grs a 5000 grs con sensibilidad de 1 gr a 2 grs de medición.	2 unidades	2	BUENO	Ninguna
39	Termómetro de alimentos frio – calor	Termómetro de punzón	3 unidades	3	BUENO	Ninguna
40	Licuadora industrial	Capacidad de 4 a 5 L	1 unidad	1	BUENO	Ninguna
41	Licuadora familiar	Licuadora familiar, tres velocidades, vaso en vidrio con capacidad de 1.25L a 2 L Licuadora semiindustrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	1 unidad por 1,25 Litros	1	BUENO	Ninguna
42	Canastillas	Canastillas plásticas para almacenamiento de frutas y verduras. De 60 x 40 x 25 cm	De acuerdo con la necesidad	22	BUENO	Ninguna
43	Estibas	Estiba plástica para la alacena, de 60x60 cm	De acuerdo con la necesidad	3	BUENO	Ninguna
44	Estantes	Estante en material sanitario para la alacena	De acuerdo con la necesidad	1	BUENO	Ninguna

El presente documento certifica que los elementos anteriormente descritos se encuentran disponibles para el inicio de la prestación del servicio a las niñas y los niños.

Fecha de diligenciamiento: 10 de septiembre de 2026

En constancia Firman:



[redacted]

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRM[redacted]ON
NOMBRE: Jeimy Marcela Molina Pico	**NOMBRE:** Gloria Johanna Bustos Leiton
N° DE DOCUMENTO: 52969265	**N° DE DOCUMENTO:** 52817003
CARGO: Responsable del Jardín Infantil	**CARGO:** Apoyo a la supervisión

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: LA CASITA DE JUAN JOSÉ CONTRATO: 1853 DE 2026 FECHA: 10 DE SEPTIEMBRE DE 2026

Responsable del jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a la primera infancia	Auxiliar Administrativo	Manipulador (ar) de alimentos	Auxiliar de Servicio Generales	Dinamizador pedagógico	Total
1	8	3	1	3	3	0	19

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Jeimy Marcela Molina Pico	52969265	Responsable del jardín	Licenciada en preescolar	31146624446	
2	Jesica Zulin Tuc Bello	1033787053	Profesional en atención a la Primera infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3212EE5131	
3	Gina Castillo	1031133102	gcastillobejarano@gmail.com	Lic pedagogia infantil	3133011576	
4	Carolina Velandia	1033741924	Profesional en atención a la primera infancia	Lic en educación infantil	3239760146	
5	Dara Carolina Morales	1024513185	Profesional en atención a la Primera infancia	Lic en Pedagogia infantil	3102359728	Diana Morales
6	Brigith Daiana Leon	1018497722	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3102779115	Brigith L.
7	Nicole Melissa Diaz	1024565810	Profesional de atención a la primera infancia	Lic. Pedagogia infantil	3112528702	Nicole Diaz
8	Tatiana Cabrera.B	1001167019	Profesional de atención a la primera infancia.	Lic. en Educación infantil	3119904939	Tatiana C.
9	Ana Maria vegara	1024475675	profesional de atención a la primera infancia	Lic en Pedagogia infantil	3123899116	Ana vegara
10	Paola Rodriguez G	1030638484	Auxiliar de atención a la primera Infancia	Tecnica Auxiliar Primera Infa	3125703733	Paola R.
11	Tania Cavativa	1023954069	Aux de atención Primera Infancia	Tecnica Auxiliar Primera	3007020626	Tania cavativa
12	Daniela Diaz	1000808411	Aux de atención a la primera inf	Lic. en Pedagogia Inf	3103216377	
13	Laura N Jara.	1023031483.	Auxiliar administrat	Tecnico	3115335672	Laura Jara.
14	paola Castancho	1033700292	manipulamentos	Bachiller.	3143471129	paolacastancho.
15	Cindi Goona	1074189927	Man. alimentos	Bachiller	3107683324	Cindi Goona
16	Alejandra Briñez	1006150317	Man alimentos	Bachiller	3208405317	Alejandra B.
17	Yerli castañeda	1000983381	S Generales	Bachiller	3213072399	Yerli leon
18	Yuly Nuttinez	1033741665	S Generales	Bachiller	3194716815	Yuly N
19	LUZ Mary Ibarra	51785784	S Generales	Bachiller	3142686482	Luz Mary Ibarra
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner