



Resolución Ministerial

Lima, 13 de MARZO del 2015

Visto, el Expediente N° 13-125549-001, que contiene el Informe N° 007-2014-LSC, de la Dirección General de Promoción de la Salud;

CONSIDERANDO:

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el artículo 5 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establece las funciones rectoras del Ministerio de Salud y señala entre otras, la de formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de promoción de la salud, prevención de enfermedades, recuperación y rehabilitación en salud y dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales, la gestión de los recursos del sector; así como para el otorgamiento y reconocimiento de derechos, fiscalización, sanción y ejecución coactiva en las materias de su competencia;

Que, el artículo 6 de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes, establece que las instituciones de educación básica regular pública y privada en todos sus niveles y en todo el territorio nacional, promueven los kioscos y comedores escolares saludables, conforme a las normas que, para este efecto, dicta el Ministerio de Educación, en coordinación con el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura y Riego, los gobiernos locales y los gobiernos regionales;

Que el artículo 60° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA, establece que la Dirección de Promoción de la Salud es el órgano técnico normativo, responsable de la conducción del proceso de Promoción de la Salud, cuya función general, entre otras, es el impulsar y facilitar la generación de entornos saludables para la construcción de la cultura de la salud, promoviendo el desarrollo y ejercicio de los derechos en la persona, familia y comunidad;

Que, dentro de dicho contexto normativo, la Dirección General de Promoción de la Salud, ha propuesto mediante el documento del visto, un proyecto de Directiva Sanitaria para la Promoción de Kioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas, con la finalidad de contribuir con la salud integral de la comunidad educativa de nuestro país,



A. Velásquez



E. BUSTAMANTE



N. SANJERÍA



E. BUSTAMANTE



N. Reyes P.



E. FORTALEZA S.



J. Zavala S.



S. RIVERA

en especial de las niñas, niños y adolescentes con énfasis en la promoción de conductas y prácticas de alimentación saludable previniendo el sobrepeso y obesidad, la cual ha sido coordinada y consensuada con la Dirección General de Salud de las Personas, la Dirección General de Salud Ambiental y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud.

Con el visado de la Directora General de la Dirección General de Salud de las Personas, del Director General de la Dirección General de Promoción de la Salud, de la Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental, del Jefe del Instituto Nacional de Salud, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministro de Salud Pública, y;

De conformidad con el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la Directiva Sanitaria N° 063 -MINSA/DGPS-V.01: Directiva Sanitaria para la Promoción de Quloscas y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas, que en documento adjunto forma parte de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Promoción de la Salud la difusión, implementación, supervisión y evaluación de la citada Directiva Sanitaria.

Artículo 3°.- El Instituto de Gestión de Servicios de Salud y las Direcciones Regionales de Salud o quien haga sus veces a nivel regional, son responsables de la supervisión y aplicación del cumplimiento de la mencionada Directiva Sanitaria, en el ámbito de sus respectivas jurisdicciones.

Artículo 4°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones publique la presente Resolución Ministerial en el Portal Institucional del Ministerio de Salud, en la dirección electrónica: <http://www.minsa.gob.pe/portal/transparencia/normas.asp>.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



ANÍBAL VELÁSQUEZ VALDIVIA
Ministro de Salud



DIRECTIVA SANITARIA N° 063- MINSA/DGPS. V.01.

DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

I. FINALIDAD

Contribuir con la salud integral de la comunidad educativa de nuestro país, en especial de las niñas, niños y adolescentes con énfasis en la promoción de conductas y prácticas de alimentación saludable.

II. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer lineamientos técnicos para promover los quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas del país.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover el expendio de alimentos saludables en los quioscos y comedores escolares de las instituciones educativas del país.
- Promover la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se elaboran y expenden en los quioscos y comedores escolares de las instituciones educativas.
- Promover que las instituciones educativas del país desarrollen estrategias de alimentación saludable.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Directiva Sanitaria es de cumplimiento obligatorio en el ámbito de la competencia del Instituto de Gestión de Servicios de Salud, de las direcciones de salud, de las direcciones regionales de salud, de las gerencias regionales de salud o la que haga sus veces en el ámbito regional, en el marco del Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud;

Asimismo podrá servir de referencia para otras instituciones públicas y privadas del Sector Salud.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 28044, Ley General de Educación
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 026-87-SA, que aprueba el Reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de Quioscos Escolares.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

DIRECTIVA SANITARIA N° 063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

- Decreto Supremo 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 001-2012-MIMP, que aprueba el "Plan Nacional de Acción por la Infancia y Adolescencia - PNAIA 2012 – 2021".
- Decreto Supremo N° 010-2013-SA, que aprueba el Plan de Salud Escolar 2013-2016, con cargo al presupuesto institucional del Ministerio de Salud, del Seguro Integral de Salud y de los demás pliegos involucrados.
- Resolución Ministerial N° 277-2005/MINSA, que aprueba el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 961-2005/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 073-MINSA/DGPS-V.01: Promoción de la actividad física en el Personal de los Establecimientos de Salud.
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- Resolución Ministerial N° 720-2006/MINSA, que aprueba el Modelo de Abordaje de Promoción de la Salud en el Perú.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 155-2008-ED, que aprueba la Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprueba la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.
- Resolución Ministerial N° 528-2011/MINSA, que aprueba el Documento Técnico para la Promoción de Prácticas y Entornos Saludables para el Cuidado Infantil.
- Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, que aprueba la Lista de Alimentos Saludables Recomendados para su Expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.
- Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud.

V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

Actividad física: Es la acción que realiza una persona, la cual demanda el aumento del gasto energético producido por el movimiento de los músculos del cuerpo y que forma parte de la vida diaria. Incluye tanto actividades utilitarias u ocupacionales, así como las recreativas. Las actividades utilitarias son las que se despliegan en la rutina diaria, como por ejemplo subir escaleras, realizar tareas en la casa, en el trabajo o en el establecimiento

educativo o trasladarse caminando entre los lugares que frecuenta, mientras que la actividad física recreativa es la que se realiza con fines de distracción o placer, como por ejemplo pasear, montar bicicleta, practicar danzas o bailes y actividades deportivas diversas.

Alimentación: Consiste en la ingestión de una serie de sustancias que tomamos del mundo exterior y que forman parte de nuestra dieta. La alimentación es un acto voluntario y consciente que aprendemos a lo largo de nuestra vida. La alimentación puede no ser la adecuada y está influenciada por diversos factores como los medios de comunicación.

Alimentación saludable: Es la alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.

Alimento: Producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo¹.

Alimento perecedero: Alimento que por su naturaleza o composición entra rápidamente en deterioro por lo que debe de mantenerse en frío.

Alimento saludable: Es aquel que aporta energía, nutrientes y además se encuentra libre de contaminación, las personas lo requieren para mantener un óptimo funcionamiento del organismo.

Alimentos aptos para consumo humano: Alimentos que cumplen con los criterios de calidad sanitaria e inocuidad establecidos por la norma sanitaria.

Calidad sanitaria: Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.

Comunidad educativa: Conjunto de personas que afectan, forman parte o se ven influidas por el ambiente educativo. Dentro de sus principales funciones está promover el bienestar de los estudiantes y también la promoción de actividades tendientes a mejorar la calidad de la educación. Está integrada por los estudiantes, docentes, directivos, padres, personal administrativo y de limpieza.

Contaminación cruzada: Propagación de microorganismos de una fuente primaria (materia prima, manipuladores) a otro alimento, ya sea por contacto directo entre la fuente y el alimento receptor o en forma indirecta a través de utensilios, equipamiento, manos, entre otros.

Educación para la salud: Proceso de formación educativa, donde el individuo se hace responsable y adquiere conocimientos, actitudes y hábitos básicos para la defensa y la promoción de la salud individual y colectiva. Es decir, como un intento de responsabilizar al alumno y de prepararlo para que, poco a poco, adopte un estilo de vida lo más sano posible y conductas positivas de salud².

Enfermedades no transmisibles: También conocidas como enfermedades crónicas, no se transmiten de persona a persona. Son de larga duración y por lo general evolucionan lentamente. Los cuatro tipos principales de enfermedades no transmisibles son las enfermedades cardiovasculares (como ataques cardíacos y accidentes cerebrovasculares), el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas (como la enfermedad pulmonar obstructiva crónica y el asma) y la diabetes³.

Entornos saludables: Comprende los espacios físicos, psicológicos, sociales, culturales, económicos y ecológicos en los que la persona desarrolla su vida diaria, donde se establecen condiciones no sólo para proteger la salud sino para potenciarla.

Estilos de vida saludable: Es un conjunto de comportamientos y hábitos, individuales y sociales, que contribuyen a mantener el bienestar, promover la salud y mejorar la calidad de vida de las personas. Un estilo de vida saludable repercute de forma positiva en la salud.



DIRECTIVA SANITARIA N°063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Comprende hábitos como la práctica habitual de ejercicio, la alimentación adecuada y saludable, el disfrute del tiempo libre, actividades de socialización, mantener la autoestima alta, etc⁴.

Hábito alimentario: Resultado del comportamiento de las personas en el momento de preparar y consumir determinados alimentos como una parte de sus costumbres sociales, culturales y religiosas, y que está influenciado por múltiples factores como los socioeconómicos, culturales y geográficos⁵.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

Institución educativa: Son escenarios privilegiados para la formación y difusión de una cultura de la salud en los alumnos y padres de familia, y desde allí hacia la familia y comunidad.

Malnutrición: Es el estado nutricional anormal causado por la deficiencia o exceso de energía, macronutrientes y/o micronutrientes; incluye la delgadez, el sobrepeso, la obesidad, la anemia, entre otros.

Manipulador de alimentos: Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.

Nutrición: Es la ingesta de nutrientes en relación con las necesidades nutricionales del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud⁶.

Obesidad: Es la malnutrición por exceso de ingesta de alimentos. Cuando la persona tiene un índice de masa corporal igual o mayor que 30 se le califica como obeso, e indica un mayor riesgo de sufrir de enfermedades cerebrovasculares, enfermedades cardiovasculares, cáncer de mamas, diabetes mellitus tipo 2 no insulino dependiente, enfermedad por reflujo gastroesofágico, osteoartritis, y pérdida de la movilidad.

Prácticas saludables: Son aquellas acciones relacionadas a la adopción, modificación o fortalecimiento de comportamientos orientados a producir resultados positivos sobre la salud y calidad de vida de las personas; a través de procesos y actividades que tienen lugar en las familias y organizaciones.

Promoción de la salud: Proceso que consiste en proporcionar a las personas, familias y comunidades los medios necesarios para mejorar su salud. Procura crear y fortalecer las condiciones que habiliten a la población adoptar cada vez mejores decisiones en torno a la salud. En este sentido la promoción de la salud implica emprender un proceso orientado a desarrollar habilidades y a generar mecanismos políticos, organizativos y administrativos que permitan a las personas y a sus comunidades tener un mayor control sobre su salud y mejorarla.

Proyectos educativos ambientales: Es un instrumento de gestión pedagógica e institucional que permite a los miembros de una institución educativa abordar y contribuir de manera integral a la solución de los principales problemas y demandas ambientales identificadas en el diagnóstico ambiental⁷.

Sobrepeso: Es una malnutrición por exceso de ingesta de alimentos, caracterizado por la ingesta elevada de calorías, malos hábitos alimentarios, escasa actividad física, entre otros. Si el índice de masa corporal es igual o superior a 25 se califica como sobrepeso.

Refrigerios escolares: Es un alimento que constituye entre un 10% al 15% del requerimiento de las necesidades nutricionales de las niñas, niños y adolescentes en la institución educativa (Anexo N° 5).



S. RESTAURANTE



M. Reyes P.



E. Ponastera S.

5.2 Estrategia de quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas

Las estrategias claves para promover los quioscos y comedores escolares saludables, requieren de un proceso de gestión de promoción de la salud en el ámbito educativo, para lo cual se debe considerar los siguientes pasos:

- 1) **Reuniones de concertación:** El responsable del Instituto de Gestión de Servicios de Salud/dirección de salud, o dirección regional de salud o la que haga sus veces y en coordinación con el personal de salud, director de la institución educativa y representantes de la asociación de padres de familia y el/los concesionario(s) del quiosco o comedor escolar, se reúnen para establecer compromisos, elaborando un plan de trabajo para la promoción de quioscos y/o comedores escolares saludables.
- 2) **Planificación:** El responsable del Instituto de Gestión de Servicios de Salud/dirección de salud, o dirección regional de salud o la que haga sus veces en coordinación con el personal de salud organizan las actividades para la promoción de la alimentación saludable en la institución educativa y elabora un plan de trabajo que medirá el cumplimiento de las mismas.
- 3) **Asistencia técnica:** El responsable del Instituto de Gestión de Servicios de Salud/dirección de salud, o dirección regional de salud o la que haga sus veces en coordinación con el personal de salud fortalecerán las competencias de los docentes en temas relacionados a prácticas de alimentación saludable.

5.3 QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES

5.3.1 Tipos de quiosco escolar: Teniendo en cuenta la realidad local de las instituciones educativas de acuerdo a la provisión de servicios básicos, (agua, desagüe y electricidad), y a fin de preservar y la conservación y garantizar la inocuidad de los alimentos, los quioscos escolares se clasificarán en dos tipos:

5.3.1.1 Quioscos escolares tipo 1: Es un quiosco escolar sin conexión de instalaciones de agua potable, desagüe o energía eléctrica.

5.3.1.2 Quioscos escolares tipo 2 o cafetín: Es un quiosco escolar con conexión de instalaciones de agua potable, desagüe y energía eléctrica.

5.3.2 Comedor escolar: Es aquel que cuenta con instalaciones de agua, desagüe y energía eléctrica y se encuentra implementado para preparar y expender alimentos preparados.

5.3.3 Quiosco y comedor escolar saludable: Es un lugar estratégico que oferta y promueve el consumo de alimentos saludables en la comunidad educativa e implementa normas sanitarias de calidad e inocuidad que contribuyan a la generación de prácticas saludables en alimentación y nutrición.

5.3.4 Rol de la institución educativa en la promoción de quioscos y comedores escolares saludables: Los responsables de la institución educativa deben promover que los quioscos escolares correspondan por lo menos al quiosco escolar tipo 2.

5.3.5 Características de los quioscos y comedores escolares: Los quioscos escolares Tipo 1 y Tipo 2 y comedores se les calificará como saludables cuando cumplan con las siguientes características:

A. En relación a la infraestructura del quiosco y comedor escolar:

Quioscos escolares tipo 1:

- Deberá ser construido de un material impermeable, de fácil limpieza e higienización, resistente a la acción de roedores, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, ubicado en una zona alejada de



DIRECTIVA SANITARIA N° 063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

fuentes de contaminación, como: servicios higiénicos, animales domésticos, acopio de residuos sólidos, rellenos sanitarios, entre otros.

- Los pisos, paredes, techos y ventanas deben ser lisos y fáciles de limpiar, así mismo deberán estar provistos de barreras de protección a fin de evitar el ingreso de roedores, insectos y otros vectores de contaminación.
- Para la exhibición y conservación de los alimentos se recomienda contar con contenedores que garanticen la higiene, conservación y protección del alimento de acuerdo a las indicaciones de su etiquetado y en el caso de frutas se deberán conservar protegidas a fin de evitar su contaminación.
- Los contenedores de residuos sólidos (tachos de basura) deberán contar con bolsa interna, tapa y en buen estado de conservación e higiene.
- Deberá mantenerse limpio evitando la acumulación de residuos y al término de la atención, las superficies internas y externas deberán de limpiarse y desinfectarse, así mismo el quiosco deberá mantenerse cerrado y provisto de barreras de protección a fin de evitar el ingreso de roedores, insectos y otros vectores de contaminación.

Quiosco escolar tipo 2 o cafetín y comedores escolares:

Además de cumplir con lo dispuesto para los quioscos escolares tipo 1, deberá cumplir lo detallado a continuación:

- Deberá contar con conexión de agua potable (red pública), desagüe y energía eléctrica, asimismo deberá garantizar la adecuada condición del suministro.
- Contar con un lavadero, mesa y equipos para facilitar la preparación higiénica de los alimentos.
- Tener un espacio destinado para realizar el lavado de manos, guardar utensilios y menajes usados en la preparación y expendio de alimentos.
- Disponer de un equipo de conservación y/o refrigerador para el expendio de alimentos perecederos y alimentos preparados como ensaladas, jugos, yogurt natural, entre otros. En el caso de usar un mismo equipo, se deberá asegurar su higiene, con la debida separación por niveles y utilizando contenedores para la protección de alimentos y así prevenir la contaminación cruzada entre alimentos fresco y preparados.
- Tendrán que contar mínimo con dos (2) trabajadores, uno dedicado a la preparación y/o manipulación del alimento y el otro trabajador exclusivo para la cobranza y/o venta del producto.
- Los menajes, utensilios y equipos utilizados para la elaboración de alimentos, deberá cumplir con las características sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.

B. Sobre el cuidado e higiene del quiosco y comedor escolar

- Las superficies utilizadas para la preparación y/o exhibición de alimentos según corresponda al quiosco tipo 1 o quiosco tipo 2, cafetín y comedor escolar, deben lavarse a diario con agua y detergente y desinfectarse con una solución clorada o agua hirviendo, antes de iniciar las labores del día y después de cada jornada de trabajo.
- En relación al procedimiento para la limpieza del local se recomienda realizar el siguiente procedimiento:



- Barrer el piso cada día, limpiar los mostradores, al inicio, al término de la atención y cada vez que sea necesario.
- Se realizará una limpieza diaria de mantenimiento de todas las superficies internas y externas (paredes, ventanas, puertas, etc.); y el techo cada quince (15) días, para ello se deberá retirar el polvo impregnado utilizando franela y/o escobillones. Asimismo se debe realizar una limpieza profunda cada siete (7) días.
- Guardar los productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados en sus envases originales y almacenarse en un gabinete cerrado y alejado de los alimentos.
- Si el quiosco o comedor atiende dos turnos, el proceso de limpieza y desinfección deberá efectuarse antes y después de cada turno.
- Mantener limpia las instalaciones del quiosco y/o cafetín escolar o comedor escolar.
- Deberá verificar en forma diaria, al inicio de atención las condiciones de seguridad, los quioscos que tienen ventanas con parantes para sostenerlas deben estar bien aseguradas.

C. En relación a los manipuladores de alimentos

Esta disposición se aplica a los dos tipos de quioscos y comedor escolar.

- Los manipuladores de alimentos incluyendo todas las personas que trabajan en otras actividades en el quiosco o comedor escolar deberán encontrarse libre de enfermedades infectocontagiosas, debiendo tener controles de salud como examen médico y pruebas de laboratorio correspondientes a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Deberán haber recibido una sesión educativa y una sesión demostrativa relacionadas a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, limpieza y desinfección, enfermedades transmitidas por los alimentos, alimentación saludable, salud respiratoria y lavado de manos y autocuidado personal, debiendo presentar una constancia que acredite la capacitación recibida.
- Lavarse las manos con agua y jabón, cumpliendo con la técnica correcta, antes de preparar los alimentos y después de ir al baño o sacar la basura, después de manipular dinero y/o cobrar y las veces que sea necesario.
- Realizar las buenas prácticas de salud respiratoria: Al toser o estornudar usar papel descartable y luego botar a la basura, así como realizar el correcto lavado de manos.
- Evitar toser, estornudar o tocarse la nariz al manipular o preparar los alimentos.
- Usar el cabello recogido y cubrirlo con un gorro, además de mantener las uñas cortas y limpias y sin esmalte y las manos libres de objetos personales (joyas, relojes, etcétera), si presenta heridas y/o cortes en las manos no podrá manipular y/o expender alimentos.
- Para degustar las preparaciones, se tomará una pequeña porción con una cuchara, se pondrá en un plato y con otro cubierto probará la porción servida o utilizar el método de dos cubiertos, a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- Usar uniforme completo de color blanco o claro: Chaqueta, pantalón, calzado, cubrecabello, gorro, en buen estado de conservación e higiene.
- Las personas que manipulan y/o preparan alimentos adicionalmente tendrán que utilizar mascarilla, guantes y todo lo detallado en el párrafo anterior.



D. En relación al almacenamiento y conservación de alimentos:

Para los alimentos no perecederos:

- Se debe utilizar estantes o anaqueles para exhibir los alimentos, los cuales nunca deben estar colocados directamente sobre el piso.
- Deberá cumplir con la rotación y el principio PEPS (primero en entrar / primero en salir).
- Deberá verificarse la fecha de vencimiento y registro sanitario vigente de los alimentos industrializados, en el quiosco no deberá encontrarse alimentos con fecha de vencimiento expirado.
- Los alimentos como galletas, panes u otros deberán protegerse de los agentes contaminantes, para lo cual deberán utilizarse envases con tapa.
- Los productos químicos o materiales de limpieza no deberán estar almacenados en el mismo lugar de los alimentos.

Para los alimentos perecederos:

- Almacenarlos a temperaturas de refrigeración o congelación según el tipo de alimentos y el tiempo de conservación que se desee.
- Mantener las temperaturas de conservación en todos los procesos de manipulación.
- Evitar sobrecargar los equipos de refrigeración para mantener una adecuada temperatura.
- Verificar que los aparatos de refrigeración y congelación cuenten con equipos de medición de temperatura.
- Evitar la contaminación cruzada al momento de la conservación de los alimentos.
- No guardar alimentos preparados para reutilizarlos al día siguiente, los sobrantes deben descartarse.

E. En relación a los alimentos que se deben expendir en los quioscos y comedores escolares:

Considerar el listado de alimentos saludables que se recomiendan expendir en los quioscos escolares de las instituciones educativas aprobados mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, (Ver Anexo 4) y de acuerdo a las consideraciones para elaborar el refrigerio escolar saludable (Ver Anexo 6). El quiosco escolar tipo 1 expendirá alimentos no perecederos y algunas frutas, el quiosco escolar tipo 2 y comedores podrán expendir alimentos perecederos y no perecederos.

F. Apertura de los quioscos escolares:

Al inicio del año escolar el responsable de promoción de la salud y de salud ambiental de las direcciones de salud o las direcciones regionales de salud o las que hagan sus veces en coordinación con la municipalidad de la jurisdicción correspondiente, visitarán las instalaciones de los quioscos escolares de las instituciones educativas de su jurisdicción con la finalidad de brindar información de la estrategia de los Quioscos Escolares Saludables.



5.3.6 Niveles de logro de los quioscos escolares

El nivel de logro del quiosco o comedor escolar es aquel conjunto de característica que permiten ubicarlo en un nivel de avance de acuerdo a los indicadores propuestos y se clasifican en:

- 5.3.6.1 Inicio:** El manipulador de alimentos ha recibido capacitación y tiene controles de salud referidos a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- 5.3.6.2 Proceso:** Cumple con los indicadores relacionados a: Capacitación al manipulador de alimentos, infraestructura y saneamiento y prácticas saludables para el expendio de alimentos.
- 5.3.6.3 Quiosco o comedor saludable:** Cumple con los indicadores relacionados a: capacitación, salud e higiene del manipulador de alimentos, infraestructura y saneamiento y prácticas saludables para el expendio de alimentos recomendados por el Ministerio de Salud.
- 5.3.6.4 Quiosco o comedor escolar saludable destacado:** Aquel quiosco o comedor saludable ubicado en una institución educativa que desarrolla proyectos de gestión y proyectos educativos ambientales.

5.3.7 Capacitaciones a manipuladores de alimentos

Las capacitaciones sobre manipulación e higiene de los alimentos podrán ser realizadas por personal de salud de las direcciones de salud/Instituto de Gestión de Servicios de Salud, o las direcciones regionales de salud o las que hagan sus veces, municipalidades o aliados estratégicos.

VI.DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1 Promoción de quioscos y comedores escolares saludables a nivel nacional.

Para el proceso de promoción de quioscos y comedores escolares saludables el nivel nacional asumirá las siguientes disposiciones:

6.1.1 Gestión a nivel nacional: A cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Promoción de la Salud

- Articulación intersectorial de acuerdo al Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud.
- Brindar asistencia técnica a las direcciones de salud, a las direcciones regionales de salud o las que hagan sus veces para la promoción de los quioscos y comedores escolares saludables.
- Supervisar y evaluar el proceso de promoción de los quioscos y comedores escolares saludables.

6.1.2 Educación para la salud en alimentación saludable

- Elaboración de herramientas educativas en la promoción de quioscos y comedores escolares saludables.
- Producción de materiales educativos con enfoque intercultural.
- Asistencia técnica para el fortalecimiento de capacidades del personal de salud en el manejo de herramientas educativas como el Módulo Educativo para la



DIRECTIVA SANITARIA N° 063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Promoción de la Alimentación Saludable y cartillas informativas dirigidas a docentes y manipuladores de alimentos.

- Sistematización de intervenciones en educación para la salud.

6.1.3 Comunicación y difusión sobre quioscos y comedores escolares saludables

- Campaña nacional para la promoción de los quioscos y comedores escolares saludables.
- Ejecución de concursos nacionales para la promoción de los quioscos y comedores escolares saludables.

6.2 Promoción de quioscos y comedores escolares saludables a nivel regional

El Instituto de Gestión de Servicios de Salud, direcciones regionales de salud, o las que hagan sus veces, inclusive redes y micro redes deberán asumir las siguientes disposiciones:

6.2.1 Gestión a nivel regional:

- Impulsar que el comité regional intersectorial promueva los quioscos y comedores escolares saludables el marco del Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas con énfasis en Plan de Salud Escolar.
- Selección de instituciones educativas a intervenir en el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas para la identificación de los quioscos y comedores escolares.
- Concertación con decisores del sector educación, gobiernos locales y otras instituciones para promover los quioscos y comedores escolares saludables.
- Documentar acciones mediante actas u otros.
- Incidencia con los gobiernos locales para fortalecer la vigilancia de la inocuidad y manipulación de los alimentos en los quioscos y comedores escolares de las instituciones educativas.
- Asesoría técnica a las direcciones regionales de educación y unidades de gestión educativa local de la jurisdicción sobre la promoción de los quioscos y comedores escolares saludables coordinando con los especialistas de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición (ESANS) y de la Dirección de Saneamiento Ambiental (DESA) del Instituto de Gestión de Servicios de Salud, o cada DISA/DIRESA/GERESA o las que haga sus veces.
- Asistencia técnica y desarrollo de capacidades del personal de salud, en la promoción de quioscos y comedores escolares, mediante capacitación teórico-práctico en el tema y con participación de los especialistas de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición y la Dirección de Saneamiento Ambiental del Instituto de Gestión de Servicios de Salud, o cada DISA/DIRESA/GERESA o la que haga sus veces.
- Evaluación regional del proceso de implementación.
- Desarrollo de acciones para el reconocimiento de quioscos y comedores saludables.



6.2.2 Educación para la salud en alimentación saludable

- Difusión de materiales educativos relacionados a la promoción de buenas prácticas en alimentación saludable con énfasis en quioscos y comedores escolares saludables.
- Adaptación de materiales educativos relacionados a quioscos y comedores escolares saludables.
- Desarrollo de capacidades del personal de salud de las redes y microrredes en promoción de quioscos y comedores escolares saludables.
- Orientaciones sobre la promoción de quioscos y comedores escolares saludables a directivos, consejos educativos institucionales, docentes, personal administrativo y manipuladores de alimentos.
- Asistencia técnica en promoción de quioscos y comedores escolares saludables a las microrredes.
- Documentar las acciones mencionadas para poder ser verificadas.

6.2.3 Comunicación y difusión sobre quioscos y comedores escolares saludables

- Campañas de movilización social para promover quioscos y comedores escolares saludables.
- Ejecución de concursos regionales sobre quioscos y comedores escolares saludables.
- Impresión de materiales comunicaciones en quioscos y comedores escolares saludables.
- Difusión de temas de alimentación saludable en medios de comunicación masiva a nivel regional, redes y micro redes.

6.3 Promoción de quioscos y comedores escolares saludables a nivel local

El personal responsable del Instituto de Gestión de Servicios de Salud/direcciones de salud, o direcciones regionales de salud o la que hagan sus veces con apoyo del personal del establecimiento de salud a nivel local ejecutarán acciones para promover quioscos escolares saludables en instituciones educativas a intervenir.

6.3.1 Gestión a nivel local

- Incidencia para la incorporación de acciones relacionadas a la promoción de quioscos y comedores escolares saludables en el plan anual de trabajo.
- Verificación del expendio de alimentos en los quioscos y comedores escolares de acuerdo al listado de alimentos saludables recomendados para su expendio en las instituciones educativas.
- Evaluación de quioscos y comedores escolares saludables de acuerdo a la metodología de evaluación de quioscos y comedores escolares propuesto en la presente Directiva Sanitaria.
- Incidencia con los gobiernos locales para promover los quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas.

6.3.2 Educación para la salud a nivel local

- Promoción de la alimentación y nutrición saludable en la institución educativa para el desarrollo y fortalecimiento de capacidades de los manipuladores sobre manipulación e higiene de los alimentos de quioscos y comedores escolares.



DIRECTIVA SANITARIA N°063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

- Desarrollo de sesiones educativas y demostrativas sobre agua segura y técnica para el lavado de manos.
- Orientaciones sobre la promoción de quioscos y comedores escolares saludables a directivos, consejos educativos institucionales, docentes, personal administrativo, manipuladores de alimentos y padres de familia.
- Fortalecimiento de capacidades de los docentes en la promoción de la alimentación saludable.

6.4 Procedimientos para la evaluación de quioscos:

El Instituto de Gestión de Servicios de Salud/direcciones de salud, las direcciones regionales de salud o las que hagan sus veces, medirán el avance de los niveles de logro en quioscos y comedores escolares, para ello se deberá seguir los siguientes pasos:

6.4.1 Requisitos para la evaluación: Los manipuladores de los quioscos y comedores escolares de las instituciones educativas deberán haber recibido capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios generales de higiene y deberán contar con una constancia de capacitación, previo a la evaluación.

6.4.2 Responsable de la evaluación: El responsable de la evaluación de los quioscos y comedores escolares será el Instituto de Gestión de Servicios de Salud/dirección de salud, o dirección regional de salud o la que haga sus veces, acompañado por un representante de la institución educativa que pertenece al comité ambiental y un representante de la APAFA en calidad de veedores.

6.4.3 Periodicidad de la evaluación: La evaluación se realizará dos (2) veces en el año lectivo, al término del 1er bimestre escolar y al término del 3er. bimestre escolar.

6.4.4 Herramienta para la evaluación: Dependiendo del tipo de quiosco que la institución educativa tenga, en la evaluación se utilizará la ficha que corresponda Ficha de avance de los niveles de logro en quioscos escolares tipo 1 (Ver Anexo 1), Ficha de avance de los niveles de logro en quioscos escolares tipo 2 o cafetín (Ver Anexo 2) y el instructivo para el llenado de las fichas (Ver Anexo 8). Para evaluar los comedores escolares se utilizará la ficha de avance de los niveles de logro en quioscos escolares tipo 2. Si la institución educativa tiene más de un quiosco escolar deberá utilizar una ficha por cada uno de ellos. El Instituto de Gestión de Servicios de Salud/dirección de salud, o dirección regional de salud o la que haga sus veces deberá capacitar al personal de salud sobre el llenado de ficha de avances por niveles de logro.

6.4.5 Calificación de los quioscos y comedores escolares saludables: Si el quiosco o comedor escolar cumple con los indicadores de la evaluación se le calificará como quiosco saludable o comedor saludable y se le otorgará un banderín de color verde (Ver Anexo 3).

6.4.6 Calificación de los quioscos o comedores escolares saludables destacados: Si la institución educativa desarrolla proyectos de gestión para la promoción de quioscos y comedores escolares saludables y proyectos educativos ambientales para la promoción de la alimentación saludable se le calificará como quiosco o comedor escolar saludable destacado, siempre y cuando haya calificado previamente como quiosco o comedor escolar saludable.

6.4.7 Sobre la Información de los quioscos y comedores escolares saludables

Las direcciones de promoción de salud o las que hagan sus veces a nivel regional sistematizarán la información sobre quioscos o comedores escolares saludables, después de cada periodo de evaluación utilizando la Matriz N° 1, "Consolidado de Información de Quioscos Escolares Saludables" (Ver Anexo 7) y serán remitidas a la Dirección General de Promoción de la Salud del nivel central.



VII. RESPONSABILIDADES

7.1 NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Promoción de la Salud es responsable de difundir la presente Directiva Sanitaria a nivel regional, brindar asistencia técnica para la implementación y supervisar el cumplimiento de la misma.

7.2 NIVEL REGIONAL

Las direcciones de salud/ Instituto de Gestión de Servicios de Salud, las direcciones regionales de salud o la que haga sus veces en el ámbito regional, son las responsables de difundir, implementar y supervisar el cumplimiento de la presente Directiva Sanitaria.

7.3 NIVEL LOCAL

Los directores de las redes, microrredes son los responsables de la implementación de la presente Directiva Sanitaria en sus respectivas jurisdicciones, en lo que les corresponda.

VIII. ANEXOS

- Anexo N° 1:** Ficha de avance de los niveles de logro en quioscos escolares tipo 1
- Anexo N° 2:** Ficha de avance de los niveles de logro en quioscos escolares tipo 2 o cafetín y comedores escolares.
- Anexo N° 3:** Modelo de banderines para la calificación de Quioscos Escolares Saludables por nivel de logro.
- Anexo N° 4:** Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA que aprueba la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.
- Anexo N° 5:** Requerimiento de energía diario de niños según sexo y edad.
- Anexo N° 6:** Consideraciones nutricionales para elaborar el refrigerio escolar saludable.
- Anexo N° 7:** Matriz N°1 "Consolidado de Información de Quioscos y Comedores Escolares Saludables" a nivel de la Dirección Regional de Salud.
- Anexo N° 8:** Instructivo de las Fichas de Avance de los Niveles de Logro en Quioscos, Cafetines y Comedores Escolares.

IX. BIBLIOGRAFÍA

- 1) FAO. Glosario de términos. Revisado de: www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s07.pdf [citado el día 09 de setiembre del 2014].
- 2) Educación para la Salud. Revisado de: <http://www.xtec.cat/~imarias/> [citado 14 de enero del 2014].
- 3) Organización Mundial de la Salud. "Plan de acción 2008-2013 para la Estrategia Mundial para la Prevención y el Control de Enfermedades no Transmisibles". OMS: Washington; 2008.
- 4) Estilo de Vida. Revisado de: <http://consumoteca.com/bienestar-y-salud/vida-sana/estilo-de-vida> [citado el día 25 de abril de 2013].
- 5) FAO. "Manual de Alimentación del Escolar". Revisado de: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/doc/brasill/documentos/Manual_Merienda_Saludable.pdf [citado el día 5 de abril de 2013].
- 6) MINSA. "Módulo Educativo para la Promoción de la Alimentación Saludable dirigido al Personal de Salud". 2013
- 7) MINEDU. "Manual para la Elaboración de proyectos Educativos Ambientales". 2014



DIRECTIVA SANITARIA N°063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección General de Promoción de la Salud

ANEXO N° 1

FICHA DE AVANCE DE LOS NIVELES DE LOGRO EN QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 1

Sin conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública

I. DATOS GENERALES

Dirección de Salud: _____ Red: _____ Micro Red: _____

Establecimiento de salud: _____ Fecha: _____

Institución educativa: _____ Distrito: _____ Provincia: _____

Responsable del quiosco: _____ N° Expendedores: _____

Responsable del seguimiento: _____ Cargo: _____

II. EVALUACION DE LOS QUIOSCOS: Asignar un (1) punto si el indicador se cumple y cero (0) puntos si no se cumple.

Nivel de Logro	AVANCE DE LOS INDICADORES		PUNTAJE OBTENIDO
INICIO	1	El manipulador de alimentos ha participado en una sesión educativa y demostrativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios generales de higiene (lavado de manos): cuenta con una constancia de capacitación.	
	2	El manipulador de alimentos se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas verificados por exámenes médicos y pruebas de laboratorio.	
Si cumple con los 2 indicadores podrá evaluarse el siguiente nivel de logro.			
PROCESO	De la estructura y saneamiento		
	3	Es de material resistente y tiene instalaciones electricas seguras.	
	4	El piso es liso y se encuentra en buen estado de conservación, es fácil de limpiar y cuenta con protección para evitar el ingreso de plagas	
	5	Disponen de un kit exclusivo para el lavado de manos que proporcione agua segura y se encuentra instalado en un lugar adecuado: cuenta con jabón y toalla limpia, se encuentra en buenas condiciones higiénicas.	
	6	Los contenedores de residuos (tachos de basura) cuentan con bolsas internas y tapa, se encuentran buen estado de higiene y mantenimiento, los residuos son eliminados diariamente.	
	7	Se ubica lejos de focos de contaminación: como servicios higiénicos, plagas, humos, polvo, olores pestilentes, abonos, fertilizantes, vertederos de residuos industriales y otros; no se evidencia presencia y/o indicio de plagas.	
	De las prácticas saludables para el expendio de alimentos		
	8	Realiza buenas prácticas de salud respiratoria: Al toser o al estornudar, se cubre la nariz y la boca con papel higiénico o con la flexura del codo (parte interna), nunca con las manos, no escupir dentro del ambiente de trabajo.	
	9	Realiza la práctica y conoce los momentos oportunos para el lavado de manos.	
	10	Se expende alimentos en condiciones higiénicas.	
	11	Se ofrecen frutas frescas y variadas, las que se consumen sin pelar están debidamente desinfectadas: las frutas se encuentran en buen estado, de color uniforme, firmes al tacto, sin manchas ni olores que indiquen descomposición.	
	12	No toca las frutas directamente con la mano, utiliza servilletas para entregarlas: Se aplica para aquellas frutas que se consumen sin pelar (manzanas, melocotón, pera, entre otros).	
	13	El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con la otra entrega el producto.	
Si cumple con los 13 indicadores podrá evaluarse el siguiente nivel de logro.			



DIRECTIVA SANITARIA N° 063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

QUIOSCO SALUDABLE	De la estructura y saneamiento	
	14	Mantiene las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos en buenas condiciones de higiene, contando con anaqueles para colocar los alimentos y utensilios, evitando el contacto de estos con el piso.
	15	El piso, paredes techo y ventana se encuentran en buen estado de conservación, son fáciles de limpiar y cuentan con protección para evitar el ingreso de plagas.
	De las prácticas saludables para el expendio de alimentos	
	16	El manipulador de alimentos usan mandil o chaqueta de color claro en buen estado de conservación, que incluye gorro para cubrir el cabello, y evidencia higiene personal (uñas cortas y limpias).
	17	Conoce y realiza la técnica adecuada de lavado de manos.
	18	Se expende alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas (Anexo. RM N° 908-2012/MINSA).
	19	Ofrece agua envasada con o sin gas: que cuente con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente y en buen estado de conservación.
	20	Los alimentos elaborados industrialmente cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente: deben estar sellados herméticamente, en buen estado de conservación y presentación.
	21	Los productos lácteos se encuentran en buen estado de conservación, aquellos envasados cuentan con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento: No deben presentar daños, cortes o deterioro en su envase, se puede considerar al yogur y leche.
Si cumple con los 21 indicadores el Quiosco se calificará QUIOSCO SALUDABLE		
DESTACADO	22	La institución educativa desarrolla un proyecto de gestión para implementar los quioscos escolares saludables.
	23	La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de la alimentación saludable.
		TOTAL DE PUNTAJE OBTENIDO
Si cumple con los 23 indicadores se le califica como QUIOSCO SALUDABLE DESTACADO		
Recomendaciones:		



DIRECTIVA SANITARIA N° 063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección General de Promoción de la Salud

ANEXO N° 2

FICHA DE AVANCE DE LOS NIVELES DE LOGRO EN QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 2 O CAFETIN Y COMEDORES ESCOLARES

Con conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública

I. DATOS GENERALES

Dirección de Salud: _____ Red: _____ Micro Red: _____
 Establecimiento de salud: _____ Fecha: _____
 Institución educativa: _____ Distrito: _____ Provincia: _____
 Responsable del quiosco: _____ N° Expendedores: _____
 Responsable del seguimiento: _____ Cargo: _____

II. EVALUACION DE LOS QUIOSCOS: Asignar un (1) punto si el indicador se cumple, y cero (0) puntos si no se cumple.

NIVEL DE LOGRO	N°	AVANCE DE LOS INDICADORES	PUNTAJE OBTENIDO
INICIO	1	El manipulador de alimentos ha participado en una sesión educativa y demostrativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios generales de higiene (lavado de manos): cuenta con una constancia de capacitación.	
	2	El manipulador de alimentos se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas verificados por exámenes médicos y pruebas de laboratorio.	
Si cumple con los 2 indicadores podrá evaluarse el siguiente nivel de logro.			
PROCESO	De la estructura y saneamiento		
	3	Es de material resistente y tiene instalaciones eléctricas seguras.	
	4	El piso es liso y se encuentran en buen estado de conservación, es fácil de limpiar y cuenta con protección para evitar el ingreso de roedores o insectos.	
	5	Tiene instalaciones adecuadas para el lavado de manos: La zona donde se realiza el lavado de manos cuenta con jabón y toalla además de encontrarse en buenas condiciones higiénicas.	
	6	Los contenedores de residuos (tachos de basura) cuentan con bolsas internas y tapa, se encuentran en buen estado de higiene y mantenimiento, los residuos son eliminados diariamente.	
	7	Se ubica lejos de focos de contaminación: como servicios higiénicos, plagas, humos, polvo, olores pestilentes, abonos, fertilizantes, vertederos de residuos industriales y otros; no se evidencia presencia y/o indicio de plagas.	
	De prácticas saludables para el expendio de alimentos		
	8	Realiza buenas prácticas de salud respiratoria: Al toser o al estornudar, se cubre la nariz y la boca con papel higiénico o con la flexura del codo (parte interna), nunca con las manos, no escupe dentro del ambiente de trabajo.	
	9	Realiza la práctica y conoce los momentos oportunos del lavado de manos.	
	10	Los alimentos que son preparados culinariamente en otro establecimiento y que se transportan en envases protegidos, deberán ser presentados para su expendio debidamente embolsados y en condiciones de higiene adecuada.	
	11	Se realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.	
	12	No toca las frutas directamente con la mano, para entregarlas: se aplica para aquellas frutas que se consumen sin pelar (manzanas, melocotón, pera, entre otros).	
	13	El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con la otra entrega el producto.	
Si cumple con los 12 indicadores podrá evaluarse el siguiente nivel de logro			



DIRECTIVA SANITARIA N° 063 - MINSA/DGPS. V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

QUIOSCO SALUDABLE	De la estructura y saneamiento	
	14	Mantiene las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos en buenas condiciones de higiene.
	15	El equipo de conservación de alimentos (refrigerador, congelador o conservador) se encuentra en buen estado e higiene: dicho equipo sirve para almacenar alimentos de fácil descomposición como yogur, frutas para jugos y otros.
	16	Los utensilios, vasos, ollas, tablas, vaso licuadora, se encuentran protegidos contra insectos y polvo y son almacenados en un lugar libre de contaminación.
	De las prácticas saludables para el expendio de los alimentos	
	17	El manipulador de alimentos tiene la indumentaria adecuada :Usa mandil o chaqueta de color claro, que incluye gorro para cubrir el cabello y evidencia higiene personal (uñas cortas y limpias).
	18	Realiza la técnica adecuada del lavado de manos.
	19	Se ofrece alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas según la RM 908-2012-MINSA.
	20	Se ofrecen frutas variadas: las que se consumen sin pelar están debidamente lavadas y desinfectadas.
	21	Se ofrece agua envasada con o sin gas, así como bebidas bajas en azúcar como refrescos naturales y/o cocimientos de cereales: El agua cuenta con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento vigente y en buen estado de conservación. Los refrescos tales como limonada, maracuyá, manzana, emoliente, chicha, avena, quinua, kiwicha, cañihua, cebada, fariña, los mismos que son ofrecidos en vasos descartables.
22	Los alimentos industrializados cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente: estos productos debe estar sellados herméticamente y en buen estado de conservación.	
23	Los productos lácteos se encuentran en buen estado de conservación, aquellos envasados cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. No deben presentar daños, cortes o deterioro en su envase.	
Si cumple con los 23 indicadores se le calificará como QUIOSCO SALUDABLE		
DESTACADO	24	La institución educativa desarrolla un proyecto de gestión para implementar los quioscos escolares saludables.
	25	La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de la alimentación saludable.
		TOTAL DE PUNTAJE OBTENIDO
Si cumple con los 25 indicadores se le califica como QUIOSCO O COMEDOR SALUDABLE DESTACADO		
Recomendaciones:		



ANEXO N° 3
Modelo de banderines para la calificación de los Quioscos Escolares Saludables
por nivel de logro



El presente documento es propiedad del Ministerio de Salud



El presente documento es propiedad del Ministerio de Salud


E. Bustamante


N. Reyes P.


E. Fernández S.

ANEXO N° 4

MINISTERIO DE SALUD

No. 908-2012/MINSA



Resolución Ministerial

Lima, 14 de NOVIEMBRE del 2012

Viso el Expediente N° 12-033517-001, que contiene el Informe N° 20-2012-LGD-DES-DGPS-MINSA, de la Dirección General de Promoción de la Salud;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 123° de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que la Autoridad de Salud a nivel nacional es el órgano especializado del Poder Ejecutivo que tiene a su cargo la dirección y gestión de la política nacional de salud y actúa como la máxima autoridad normativa en materia de salud;

Que, el artículo 2° de la Ley N° 27557, Ley del Ministerio de Salud, señala que el Ministerio de Salud es el ente rector del Sector Salud que conduce, regula y promueve la intervención del Sistema Nacional Coordinado y Descentralizado de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana, a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de su salud;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 238-2011/MINSA, se aprobó la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible, la cual tiene como finalidad contribuir al desarrollo integral sostenible de los y las estudiantes y al óptimo desarrollo de sus capacidades, promoviendo una cultura de salud en el ámbito escolar;

Que, el artículo 60° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA y sus modificatorias, estipula que la Dirección General de Promoción de la Salud es el órgano técnico normativo, responsable de la conducción del proceso de Promoción de la Salud, la que a través de la Dirección de Educación para la Salud se encarga de desarrollar alianzas estratégicas intra e intersectoriales con instituciones y organizaciones sociales que permitan el desarrollo de la educación para la salud, así como coordinar con el Ministerio de Educación la incorporación en el currículo educativo de contenidos de salud;

Que, con el documento del visó, la Dirección General de Promoción de la Salud ha recomendado una lista de alimentos saludables para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas, con la finalidad que los estudiantes consuman alimentos sanos e inocuos, a través de la oferta de alimentos nutricionalmente saludables, la implementación de normas sanitarias de calidad e inocuidad y la promoción de comportamientos saludables en la comunidad educativa; la cual ha sido coordinada y consentida con la Dirección General de Salud Ambiental y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, del Instituto Nacional de Salud, órganos competentes en higiene



DIRECTIVA SANITARIA N°043 - MINSA/DGPS, V.01.
DIRECTIVA SANITARIA PARA LA PROMOCIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

alimentaria, alimentación y nutrición humana del Ministerio de Salud, habiendo formulado sus respectivos aportes mediante el Informe N° 003125-2012/DHAZ/OIGESA y el Oficio N° 262-2012-DG-CENAN/INS, respectivamente;

Que, dicha iniciativa tiene su sustento en la Política 15 del Acuerdo Nacional, referido a la Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, como una propuesta para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral, así como en el Convenio N° 004-2008/MINSA, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud y sus respectivas adendas, cuyo objetivo es fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes y la promoción de una cultura de salud, orientada al mejoramiento de la calidad de vida del ámbito de las instituciones educativas, con la participación de la comunidad educativa;

Que, resulta necesario mejorar el estado nutricional de la población peruana y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional, fomentando hábitos nutricionales saludables según etapas de vida, siendo el quiosco escolar un lugar estratégico para el consumo de alimentos saludables para las y los estudiantes de las instituciones educativas;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Promoción de la Salud,

Con el visado del Director General de la Dirección General de Promoción de la Salud, de la Dirección General de la Dirección General de Salud Ambiental, de la Dirección General de la Oficina General de Asesoría Jurídica, del Viceministro de Salud y del Jefe del Instituto Nacional de Salud, y,

De conformidad con lo previsto en el literal b) del artículo 8° de la Ley N° 27857, Ley del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Promoción de la Salud, establecer y desarrollar estrategias de articulación intersectorial e intergubernamental, así como la asistencia técnica para la implementación del listado de alimentos recomendados para quioscos escolares.

Artículo 3°.- Encargar a la Dirección General de Promoción de la Salud, que en coordinación con el Ministerio de Educación, promover e implementar los quioscos saludables en las instituciones educativas, en el marco del Convenio N° 004-2008/MINSA, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud y sus respectivas adendas.

Artículo 4°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones publique la presente Resolución en el Portal de Internet del Ministerio de Salud, en la dirección electrónica, <http://www.minsa.gob.pe>

Regístrese, comuníquese y publíquese.

M'DORI DE HABICH ROSPIGLIOSI
Ministra de Salud



Anexo

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

1. Cereales

- Cereales no refinados: kmicha, quinua, kafihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de lebranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.

2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin sifemas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, trébol, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente, lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.



5. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas¹ preparados para sándwiches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pata, majaz, sajino u otros; guisados, sancochados, hornados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.
- Visceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejitaz, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochados, hornados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.



M. SAavedra



G. SANCHEZ



G. AGUIRRE



R. ORTA

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA².

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar	≤ 6g (1 cucharita) por 100 g
Bajo en sal	1,25 g (¼ cucharita) por 100g
Bajo en aceite	≤ 3g (1 cucharita) por 100 g

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar	8,25 g (1 ¼ cucharita) por vaso de 250 ml
----------------	---

¹ La refrigeración no se considera para productos perecibles como carnes, pollo, leche, queso y similares.

² a) Nombre del producto; b) Descripción de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto; c) Nombre y dirección del fabricante; d) Nombre, cargo social y dirección del inspector; e) Que podrá figurar en algunas secciones: a) Registro sanitario; b) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiere con arreglo a lo que establece el COOEI Alimentarios; c) La norma sanitaria, cuando sea aplicable; d) Código o datos de lote; e) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiere.

ANEXO N° 5

REQUERIMIENTO DE ENERGIA DIARIO DE NIÑOS SEGÚN SEXO Y EDAD

Cuadro N° 1. Cuadro de requerimiento de energía diario de niños de 3 a 5 años según sexo

EDAD	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGIA (kcal)			APORTE DE ENERGIA (kcal) DEL REFRIGERIO ESCOLAR	
	VARONES	MUJERES	PROMEDIO	10%	15%
3 años	1233	1152	1193	119	179
4 años	1344	1285	1305	130	198
5 años	1456	1357	1407	141	211

Cuadro N° 2. Cuadro de requerimiento de energía diario de niños de 6 a 11 años según sexo

EDAD	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGIA (kcal)			APORTE DE ENERGIA (kcal) DEL REFRIGERIO ESCOLAR	
	VARONES	MUJERES	PROMEDIO	10%	15%
6 años	1406	1304	1355	136	203
7 años	1515	1405	1462	146	219
8 años	1635	1519	1579	158	237
9 años	1751	1638	1700	170	255
10 años	1902	1771	1837	184	275
11 años	2055	1905	1980	198	297

Cuadro N° 3. Cuadro de requerimiento de energía diario de niños de 12 a 17 años según sexo

EDAD	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGIA (kcal)			APORTE DE ENERGIA (kcal) DEL REFRIGERIO ESCOLAR	
	VARONES	MUJERES	PROMEDIO	10%	15%
12 años	2139	1894	2017	202	302
13 años	2338	1966	2152	215	323
14 años	2515	2015	2265	227	340
15 años	2560	2053	2357	236	353
16 años	2739	2075	2407	241	361
17 años	2817	2083	2450	246	368



ANEXO N° 6

CONSIDERACIONES NUTRICIONALES PARA ELABORAR EL REFRIGERIO ESCOLAR SALUDABLE

A continuación se presentan ejemplos de elección de refrigerios escolares tomando en cuenta la edad del pre y escolar. Cabe señalar que las medidas caseras utilizadas para los siguientes ejemplos provienen del documento de tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios que el Cenari ha elaborado.

Cuadro N° 4. Ejemplo de un refrigerio escolar para pre escolar de 4 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (12%)	APORTE DE ENERGIA RECOMENDADO PROVENIENTE DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)
1 porción de fruta (1 mandarina pequeña)	20	154 kcal	De 130 a 196 kcal
1 porción de papa amarilla mediana con huevo de codorniz (4 unidades)	114		
1 vaso de refresco de carambola	20		

Cuadro N° 5. Ejemplo de un refrigerio para escolar de 8 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)	REQUERIMIENTO DEL NIÑO ESCOLAR DE 8 AÑOS DURANTE EL REFRIGERIO ESCOLAR
1 porción de fruta (1 durazno mediano)	54	223 kcal	De 158 a 237 kcal
1 porción de pan con pollo al jugo	150		
1 vaso de refresco de piña	19		

Cuadro N° 6. Ejemplo desagregado de un refrigerio para escolar de 14 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)	REQUERIMIENTO DEL ESCOLAR DE 14 AÑOS DURANTE EL REFRIGERIO ESCOLAR
1 porción de fruta (1 manzana mediana)	90	265 kcal	De 227 a 340 kcal
1 porción de arroz chaufa con sangrecita	155		
1 vaso de refresco de carambola	19		

Para elaborar un refrigerio escolar saludable (considerando los componentes mencionados) se recomienda elegir los alimentos considerados en la R.M. N° 908-2012/MINSA. Las cantidades que se recomiendan para elaborar el refrigerio escolar, deben ser elegidas de acuerdo a los requerimientos del escolar según edad y al tiempo de comida; para el caso del refrigerio equivale del 10 a 15% de la distribución calórica diaria.

ANEXO N° 7

MATRIZ N° 1 "CONSOLIDADO DE INFORMACIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES
A NIVEL DE LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD

Dirección Regional de Salud: _____

Responsable de la información: _____

Fecha de registro: _____

I. INFORMACIÓN CUANTITATIVA:

Estimado responsable de promoción de la salud, le agradecemos llenar la siguiente información importante para identificar los avances en la promoción de los quioscos y comedores escolares saludables.

Es necesario precisar que debe detallar el número de las instituciones educativas correspondientes a los niveles educativos consignados en el encabezado, puede darse el caso que una institución educativa tenga más de dos niveles educativos, para lo cual igualmente deberá completar donde corresponda, podrán adecuar las filas necesarias.

Nombre de la REDES	Nombre de MICRO REDES	N° IIEE	Nivel Educativo						N° Alumnos (*)	N° Docentes (*)
			Solo inicial	Solo primaria	Solo secundaria	Inicial y primaria	Primaria y secundaria	Inicial, primaria, y secundaria		

(*) Estos datos pueden ser referenciales



El siguiente cuadro reporta el nivel de logro en la Estrategia QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES a nivel regional, con datos por RED Y MICRO RED, es necesario indicar el nombre de la institución educativa y marcar con un aspa (x) los niveles educativos que ofrece, de igual manera marcará con un aspa (X) el que nivel de logro en el que se encuentra el quiosco escolar.

En la siguiente matriz se describe las características de cada nivel de logro, a fin de que sean identificados en la promoción de quioscos y comedores escolares saludables de su región de salud.

NIVELES DE LOGRO			
INICIO	PROCESO	QUIOSCO SALUDABLE	DESTACADO
<i>El manipulador del quiosco o comedor escolar ha participado en una sesión educativa y demostrativa sobre manipulación e higiene de los alimentos y cuenta con controles de salud referido a la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.</i>	<i>El quiosco escolar cumple con las medidas sanitarias vigentes, el manipulador de alimentos realiza prácticas saludables y expende alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.</i>	<i>El quiosco cuenta con condiciones de infraestructura e higiene adecuadas, el manipulador tiene prácticas saludables y ofrece alimentos recomendados por el Ministerio de Salud y en buenas condiciones.</i>	<i>La institución educativa desarrolla proyectos de gestión y proyectos educativos ambientales.</i>

Reporte en la siguiente matriz los niveles de logro del proceso de implementación de quioscos escolares saludables a nivel de redes.

NOMBRE DE LA RED	NOMBRE DE LA MICRO RED	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NIVEL EDUCATIVO			NIVELES DE LOGRO			
			Inicial	Primaria	Secundaria	INICIO	PROCESO	QUIOSCO SALUDABLE	DESTACADO

**II. Información Cualitativa**

- 2.1 En este espacio escriba sus comentarios sobre los factores que han facilitado la promoción de quioscos y comedores escolares saludables, considerando la apreciación de las micro redes y redes que han reportado su avance.

- 2.2 A continuación identifica los factores que han dificultado la promoción de quioscos y comedores escolares saludables, considera la apreciación de las micro redes y redes.

III. Fuentes de Verificación:

Llenar el siguiente cuadro con la información remitida por las redes y micro redes:

FUENTES DE VERIFICACIÓN	SI	NO	NÚMERO
Fuentes Fotográficas sobre quioscos y comedores escolares (*)			
Capacitaciones realizadas con docentes sobre quioscos y comedores escolares (*)			
Capacitaciones realizadas con padres sobre quioscos y comedores escolares (*)			
Capacitaciones realizadas con manipuladores sobre quioscos y comedores escolares (*)			
Sistematización de Experiencias Exitosas desarrolladas en las regiones sobre Quioscos Escolares Saludables			

(*) Remitir fuente fotográfica, testimonios, etcétera, mediante un CD, correo electrónico o en físico

GRACIAS POR SU CONTRIBUCIÓN A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES EN NUESTRO PAÍS.

.....
 Nombres y apellidos
 Firma y sello

ANEXO N° 8

**INSTRUCTIVO DE LAS FICHAS DE AVANCE DE LOS NIVELES DE LOGRO EN
QUIOSCOS, CAFETINES Y COMEDORES ESCOLARES**

I. Objetivo:

Brindar al personal de salud una herramienta para el llenado de la Ficha de Avance de los Niveles de Logro en Quioscos, Cafetines y Comedores Escolares.

II. Metodología de la aplicación de la Ficha:

- Observación directa: El evaluador observará el quiosco escolar, cafetín y comedor y asignará el puntaje que amerite.
- Entrevista estructurada: El evaluador realizará las preguntas que correspondan de acuerdo al indicador.

III. Momento de la aplicación:

La aplicación de Ficha de Avance de los Niveles de Logro en Quioscos, Cafetines y Comedores Escolares se iniciará 15 minutos antes del recreo y culminará cuando la jornada de atención haya finalizado, la visita para la aplicación de la ficha se realizará de manera inopinada.

IV. Persona encargada de la aplicación de la Ficha:

El personal de salud llenará la Ficha de Avance de los Niveles de Logro en Quioscos, Cafetines y Comedores Escolares, y estará acompañado (a) del representante del comité de salud de la institución educativa y el representante de la asociación de padres de familia.

V. Etapas de la Aplicación de la Ficha:

El personal de salud aplicará la Ficha de Avance de los Niveles de Logro en Quioscos, Cafetines y Comedores Escolares dos veces en el año lectivo:

- Al término del primer bimestre escolar y cuando el manipulador de alimentos haya participado de una sesión educativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Al término de tercer bimestre escolar, se aplicará nuevamente la ficha de avance.

VI. Ficha a aplicar de acuerdo al tipo de quiosco escolar

Se cuentan con dos *Fichas de Avance de los Niveles de Logro en Quioscos, Cafetines y Comedores Escolares*:

- Anexo 1: FICHA DE AVANCE DE LOS NIVELES DE LOGRO EN QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 1.
Sin conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública. El evaluador aplicará la ficha cuando el quiosco tenga las características en mención.
- Anexo 2 FICHA DE AVANCE DE LOS NIVELES DE LOGRO EN QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 2 O CAFETIN Y COMEDORES ESCOLARES

Con conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública. El evaluador aplicará la ficha cuando el quiosco tenga las características en mención.

VII. Instrucciones para el llenado de la Ficha

La ficha será llenada con lapicero y letra legible y no debe interrumpir las labores del manipulador de alimentos cuando se llene la ficha.

VIII. Evaluación

La evaluación se realizará por niveles de logro, el evaluador asignará 1 punto al indicador si se cumple y 0 si no se cumple.

Si cumple con los dos primeros indicadores, se considera que el quiosco, cafetín o comedor escolar está en el nivel de inicio.

Para alcanzar el nivel de proceso debe cumplir con todos los indicadores planteados en la ficha.

Para que el quiosco, cafetín o comedor sea calificado como saludable debe cumplir con los indicadores referidos a estructura y saneamiento además de las prácticas saludables para el expendio de los alimentos.

Un quiosco escolar, cafetín o comedor saludable es calificado como destacado si cumple con todos los indicadores de la ficha de avance.

IX. Partes de la Ficha

1) Datos Generales:

El personal de salud llenará todos los datos generales antes de iniciar la evaluación.

2) Evaluación del Quiosco:

- **Inicio:** El manipulador de alimentos ha recibido capacitación y cuenta con controles de salud referidos a la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Proceso:** Cumple con los indicadores relacionados a capacitación, salud e higiene del manipulador de alimentos, infraestructura y saneamiento y prácticas saludables para el expendio de alimentos.
- **Quiosco o comedor saludable:** Cumple con los indicadores relacionados a: capacitación, salud e higiene del manipulador de alimentos, infraestructura y saneamiento y prácticas saludables para el expendio de alimentos recomendados por el Ministerio de Salud.
- **Quiosco o comedor escolar saludable destacado:** La institución educativa desarrolla proyectos de gestión y proyectos educativos ambientales.

X. Al finalizar la Evaluación:

Si el quiosco escolar es saludable se le otorga el banderín de color verde como reconocimiento al esfuerzo realizado. El evaluador agradecerá al manipulador de alimentos por su contribución a la salud de la población escolar.



FICHA DE AVANCE DE LOS NIVELES DE LOGRO EN QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 1

**Sin conexiones e instalación de agua potable,
desagüe, energía eléctrica a la red pública**

NIVELES DE LOGRO:

I. Nivel de inicio:

1. El manipulador de alimentos ha participado en una sesión educativa y demostrativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios generales de higiene (lavado de manos): cuenta con una constancia de capacitación. Todas las personas que expendan alimentos en el quiosco tienen que haber recibido una sesión educativa y demostrativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, con una certificación o constancia de capacitación no menor de un año al momento de la aplicación de la ficha.
2. El manipulador de alimentos cuenta con controles de salud referidos a la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. Todas las personas que realizan actividades en el quiosco o comedor escolar deberán cumplir con las disposiciones de la presente Directiva sobre salud y higiene del personal.

II. Nivel de proceso:

3. Es de material noble o madera resistente y las instalaciones eléctricas son seguras. El quiosco escolar puede ser de concreto, madera o latón.
4. El piso es liso y se encuentra en buen estado de conservación, es fácil de limpiar y cuenta con protección para evitar el ingreso de plagas: el piso deberá ser de cemento, no deberá presentar grietas y debe ser fácil de limpiar y desinfectar.
5. Disponen de un kit exclusivo para el lavado de manos que proporcione agua segura y se encuentra instalado en un lugar adecuado: cuenta con jabón y toalla limpia, se encuentra en buenas condiciones higiénicas. Pueden utilizar bidones para agua, con caño incorporado o algún sistema que evite la contaminación, y descartar el agua usada en el servicio higiénico más cercano.
6. Los contenedores de residuos (tachos de basura) cuentan con bolsas internas y tapa, se encuentran en buen estado de higiene y mantenimiento, los residuos son eliminados diariamente. Los tachos de basura se observan limpios.
7. Se ubica lejos de focos de contaminación: El quiosco escolar debe estar ubicado en lugares libres de contaminación como, plagas, humos, polvo, olores pestilentes, abonos, así como servicios higiénicos, vertederos de residuos industriales entre otros, además no se evidencia presencia y/o indicio de insectos o roedores.
8. Realiza buenas prácticas de salud respiratoria: las personas que expendan alimentos en el quiosco escolar demuestran que al toser o al estornudar se cubren la nariz y la boca con papel higiénico o con la flexura del codo (parte interna), nunca con las manos, no escupir dentro del ambiente de trabajo.
9. Realiza la práctica y conoce los momentos oportunos para el lavado de manos: se pide al manipulador de alimentos que realice la práctica de lavado de manos y mencione los momentos que se debe realizar la práctica.
10. Se expende alimentos en condiciones higiénicas: el quiosco escolar debe mantenerse limpio, al igual que los mostradores, superficies internas y externas.
11. Se ofrecen frutas frescas y variadas, las que se consumen sin pelar están debidamente desinfectadas: las frutas se encuentran en buen estado, son de color uniforme, firmes al tacto, sin manchas ni olores que indiquen descomposición.



12. No toca las frutas directamente con la mano, utiliza servilletas para entregarlas. Se aplica para aquellas frutas que se consumen sin pelar (manzanas, melocotón, pera, entre otros).
13. El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con la otra entrega el producto.

III. Quiosco Saludable:

14. Mantiene las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos en buenas condiciones de higiene, el quiosco escolar cuenta con andamios o anaqueles para colocar los alimentos, evitando el contacto de estos con el piso.
15. El piso, paredes techo y ventana se encuentran en buen estado de conservación, son fáciles de limpiar y cuentan con protección para evitar el ingreso de plagas (roedores, insectos u otros).
16. El manipulador de alimentos usa mandil o chaqueta de color claro en buen estado de conservación e higiene, que incluye gorro para cubrir el cabello, y evidencia cuidado en su higiene personal (uñas cortas y limpias).
17. Conoce y realiza la técnica adecuada de lavado de manos: el manipulador de alimentos demuestra la técnica adecuada del lavado de manos.
18. Se expende alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas (Anexo N° 4 R.M. N° 908-2012/MINSA).
19. Ofrece agua envasada con o sin gas: que cuente con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente y en buen estado de conservación.
20. Los alimentos elaborados industrialmente cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente: deben estar sellados herméticamente, en buen estado de conservación y presentación. No se considera aquellos que excedan las recomendaciones de azúcar, sal o grasas.
21. Los productos lácteos se encuentran en buen estado de conservación: aquellos envasados cuentan con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, además no deben presentar daños, cortes o deterioro en su envase, se puede considerar al yogur y leche.

IV. Quiosco Saludable Destacado

22. La institución educativa desarrolla un proyecto de gestión para implementar los quioscos escolares saludables: La institución educativa adecua su organización y funcionamiento para la implementación de los quioscos escolares saludables.
23. La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de la alimentación saludable: Se verifica que en los documentos de gestión (Proyecto Educativo Institucional, Plan Anual de Trabajo, Proyecto Curricular Institucional, Unidades Didácticas y Reglamento Interno) de la institución educativa se incluye el enfoque ambiental con énfasis en alimentación saludable.

**FICHA DE AVANCE DE LOS NIVELES DE LOGRO EN QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 2 o
CAFETIN Y COMEDORES ESCOLARES**

**Con conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red
pública**

NIVELES DE LOGRO:

I. Nivel de Inicio:

1. El manipulador de alimentos ha participado en una sesión educativa y demostrativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios generales de higiene (lavado de manos); cuenta con una constancia de capacitación. Todas las personas que expenden alimentos en el quiosco tienen que haber recibido una sesión educativa y demostrativa sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, con una certificación o constancia de capacitación no menor de un año al momento de la aplicación de la ficha.
2. El manipulador de alimentos cuenta con controles de salud referidos a la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. Todas las personas que realizan actividades en el quiosco o comedor escolar deberán cumplir las disposiciones de la presente directiva sobre higiene y salud del personal.

II. Nivel de Proceso:

3. Es de material noble o madera resistente y las instalaciones eléctricas son seguras. El quiosco escolar puede ser de concreto, madera o latón.
4. El piso es liso y se encuentra en buen estado de conservación, es fácil de limpiar y cuenta con protección para evitar el ingreso de plagas; el piso deberá ser de concreto, no deberá presentar grietas y debe ser fácil de limpiar y desinfectar.
5. Tiene instalaciones adecuadas para el lavado de manos: Tiene sistema de agua y desagüe y la zona donde se realiza el lavado de manos cuenta con jabón y toalla y se mantiene en buenas condiciones higiénicas.
6. Los contenedores de residuos (tachos de basura) cuentan con bolsas internas y tapa, se encuentran en buen estado de higiene y mantenimiento, los residuos son eliminados diariamente. Los tachos de basura se observan limpios.
7. Se ubica lejos de focos de contaminación: El quiosco escolar debe estar ubicado en lugares libres de contaminación como, plagas, humos, polvo, olores pestilentes, abonos, así como servicios higiénicos, vertederos de residuos industriales entre otros, además no se evidencia presencia y/o indicio de insectos o roedores.
8. Realiza buenas prácticas de salud respiratoria: Las personas que expenden alimentos en el quiosco escolar demuestran que al toser o al estornudar, se cubren la nariz y la boca con papel higiénico o con la flexura del codo (parte interna), nunca con las manos, no escupir dentro del ambiente de trabajo.
9. Realiza la práctica y conoce los momentos oportunos para el lavado de manos: se pide al manipulador de alimentos que realice la práctica de lavado de manos y mencione los momentos que se debe realizar la práctica.
10. Los alimentos que son preparados culinariamente en otro establecimiento y que se transportan en envases protegidos, deberán ser presentados para su expendio debidamente embolsados y en condiciones de higiene adecuada. Se puede considerar en este grupo de alimentos a los sándwiches, pop corn, mazamoras, entre otros cuyo expendio se produce en la misma fecha de preparación, quedando prohibido recalentarlos para su expendio posterior.
11. Se realiza la preparación culinaria de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas. Se observa que en el momento de preparación de alimentos, las superficies y los utensilios permanezcan limpios y protegidos.



12. No toca las frutas directamente con la mano para entregarlas; el expendedor de alimentos utiliza servilletas, bolsas u otros para entregar las frutas. Se aplica para aquellas frutas que se consumen sin pelar (manzanas, melocotón, pera, entre otros).
13. El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con la otra entrega el producto.

III. Quiosco o comedor escolar saludable

14. Mantiene las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos en buenas condiciones de higiene, los envases y depósitos debe estar protegidos para que los alimentos no se contaminen, el quiosco debe contar con tarimas para colocar los alimentos y utensilios, evitando el contacto de estos con el piso.
15. El equipo de conservación de alimentos (refrigerador, congelador) se encuentran en buen estado e higiene; dicho equipo sirven para almacenar alimentos de fácil descomposición como yogur, frutas para jugos y otros.
16. Los utensilios, vasos, ollas, tablas, vaso licuadora, se encuentran protegidos contra insectos, polvo y son almacenados en un lugar libre de contaminación.
17. El manipulador de alimentos tiene la indumentaria adecuada: Usa mandil o chaqueta de color claro, que incluye gorro para cubrir el cabello y evidencia higiene personal (uñas cortas y limpias).
18. Realiza la técnica adecuada del lavado de manos: se observará que cumpla con los pasos del lavado de manos.
19. Se expende alimentos saludables recomendados en los quioscos escolares de las instituciones educativas según la RM 808-2012-MINSA.
20. Se ofrecen frutas variadas: las que se consumen sin pelar están debidamente lavadas y desinfectadas. Las frutas se encuentran en buen estado, de color uniforme, firmes al tacto, sin manchas ni olores que indiquen descomposición.
21. Se ofrece agua envasada con o sin gas, así como bebidas bajas en azúcar como refrescos naturales y/o coccimientos de cereales. El agua cuenta con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente y en buen estado de conservación. Los refrescos tales como limonada, maracuyá, manzana, emoliente, chicha, avena, quinua, kiwicha, cañihua, cebada, fariña, u otros son ofrecidos en vasos descartables.
22. Los alimentos industrializados cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente; estos productos deben estar sellados herméticamente y en buen estado de conservación.
23. Los productos lácteos se encuentran en buen estado de conservación, aquellos envasados cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. No deben presentar daños, cortes o deterioro en su envase.

Quiosco escolar, cafetín o comedor escolar saludable destacado:

24. La institución educativa desarrolla un proyecto de gestión para implementar los quioscos escolares saludables: La institución educativa adecua su organización y funcionamiento para la implementación de los quioscos escolares saludables.
25. La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de la alimentación saludable.

Se verifica que en los documentos de gestión (Proyecto Educativo Institucional, Plan Anual de Trabajo, Proyecto Curricular Institucional, Unidades Didácticas y Reglamento Interno) de la institución educativa se incluye el enfoque ambiental con énfasis en alimentación saludable.