



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA



Nº 114-2022-GRL-GRDS-DIRESA-HHHO-SBS-DE



HOSPITAL DE HUACHO

Resolución Directoral

Huacho, 28 de marzo del 2022

VISTOS:

El Oficio Nº 090-2022-GRL-DIRESA-HHHO-SBS-UESA, su fecha 17 de febrero del 2022, emitido por la Jefa de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental y el Memorando Nº 120-2022-GRL-GRDS-DIRESA-HHHO-SBS-DE., su fecha 23 de febrero de 2022, emitido por Director Ejecutivo autorizando la emisión del acto resolutivo.

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I del Título Preliminar de la Ley Nº 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, prescribe: "Principio de Prevención: el empleador garantiza, en el trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores, debiendo considerar factores sociales, laborales y biológicos, diferenciados en función del sexo, incorporando la dimensión de género en la evaluación y prevención de los riesgos en la salud laboral".

Que, los numerales II y VI del Título Preliminar de la Ley Nº 26842, Ley General de Salud, establecen que la protección de la salud es de interés público, y que es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad; así pues, resulta responsabilidad del Estado reducir el impacto negativo en la población ante la existencia de situaciones de riesgo elevado para la salud y la vida de los pobladores, así como mejorar las condiciones sanitarias y la calidad de vida de su población.

Que, el Manual de Organización y Funciones de la Entidad, establece que la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, como órgano asesor de la Dirección Ejecutiva, es encargada de conducir las actividades de investigación de la situación de salud, patología local, promover las condiciones del medio ambiente, el individuo y la comunidad. Cuenta con programas y proyectos de intervención dirigidos a obtener soluciones sencillas en el campo de Saneamiento Básico, Medio Ambiente, Alimentos y Zoonosis, Salud Ocupacional y Educación Sanitaria, en zonas de riesgo y vulnerabilidad.

Que, en la mayoría de las escuelas, se identifican diversas fuentes alimentarias tales como: quioscos escolares, desayuno escolar, comedor escolar, loncheras escolares, venta callejera de alimentos, celebraciones especiales; en cualquiera de estas pueden aparecer alimentos contaminados, contaminación que puede ocurrir en cualquier etapa de la cadena de producción, comercialización y preparación de tales alimentos, casi siempre por falta de higiene y desconocimiento de las adecuadas prácticas de manipulación.

Que, mediante Oficio Nº 090-2022-GRL-GRDS-DIRESA-HHHO-SBS-UESA, de fecha 17 de febrero de 2022, la Lic. Enf. Juana Olinda Nicho Vargas, en su condición de Jefa de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, se dirige a la Dirección Ejecutiva, a fin de proponer la aprobación del Documento Técnico denominado "**Plan de Vigilancia Sanitaria de Centros Educativos -2022**", el cual tiene como objetivo general contar con un diagnóstico situacional de las condiciones sanitarias de los centros educativos en la jurisdicción del Hospital Huacho Huaura Oyón y Servicios Básicos de Salud.

Que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8º literal b) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Regional de Huacho Red de Salud Huaura y Oyón, aprobado mediante Ordenanza Regional Nº 008-2014-CR-RL, el Director Ejecutivo está facultado, entre otras atribuciones y responsabilidades, a organizar el funcionamiento del Hospital para el logro de sus objetivos.



Que, por las razones expuestas en el Memorando de Vistos y párrafos precedentes, la máxima autoridad administrativa dispone aprobar el documento denominado "**Plan de Vigilancia Sanitaria de Centros Educativos -2022**", remitido a través del Oficio N° 090-2022-GRL-GRDS-DIRESA-HHHO-SBS-UESA, para cuyo efecto deberá emitirse el acto administrativo correspondiente, siguiendo las formalidades previstas en el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado con Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

Con el visto bueno de Asesoría Legal de Personal, y Unidades de Epidemiología y Salud Ambiental y Personal del Hospital Huacho Huaura Oyón y Servicios Básicos de Salud.

En uso de las facultades administrativas conferidas mediante Resolución Directoral N° 068-2021-GRL-GRDS-DIRESA LIMA-DG, de fecha 03 de setiembre 2021.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR Documento Técnico denominado "**PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE CENTROS EDUCATIVOS -2022**", elaborado por la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, que en anexo forma parte integrante del presente acto administrativo en catorce (14) folios.

ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCARGAR a la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, el monitoreo, seguimiento y aplicación de los documentos aprobados en el Artículo Primero.

ARTÍCULO TERCERO.- ENCARGAR a la Unidad de Estadística e Informática, la publicación del documento aprobado en el artículo primero, en el Web site institucional.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.

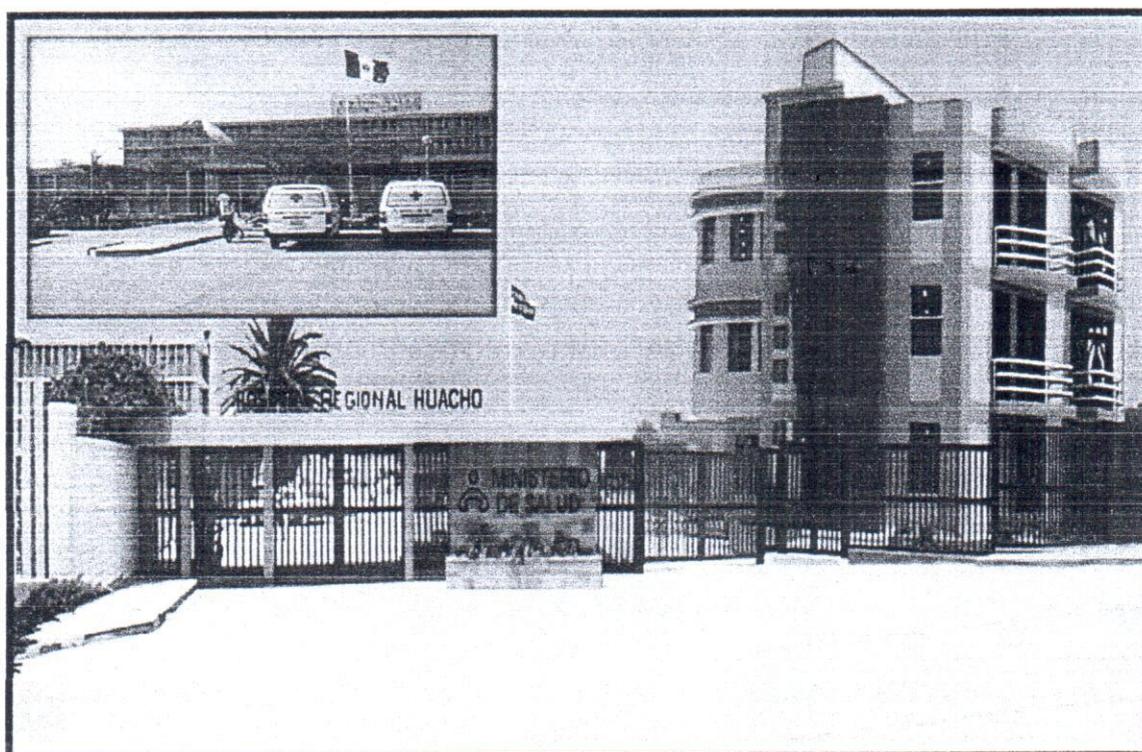

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL HUACHO HUAURA OYÓN y SBS
M.I. OSCAR. C. GARAY VALLENAS
DIRECTOR EJECUTIVO

OCGV/JONV/LCCHB/Zoraida
Distribución:

- DIRECCIÓN EJECUTIVA
- SUB DIRECCIÓN EJECUTIVA
- UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SA
- OFICINA DE ADMINISTRACIÓN
- UNIDAD DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA
- OCI
- ARCHIVO

HOSPITAL HUACHO HUAURA OYÓN Y SBS

UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL



PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE CENTROS EDUCATIVOS



HUACHO - 2022



PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE CENTROS EDUCATIVOS

1. INTRODUCCIÓN

En la mayoría de las escuelas, se identifican diversas fuentes alimentarias tales como: quioscos escolares, desayuno escolar, comedor escolar, loncheras escolares, venta callejera de alimentos, celebraciones especiales; en cualquiera de éstas pueden aparecer alimentos contaminados, contaminación que puede ocurrir en cualquier etapa de la cadena de producción, comercialización y preparación de tales alimentos, casi siempre por la falta de higiene y desconocimiento de las adecuadas prácticas de manipulación.

El componente de agua, saneamiento e higiene en las escuelas ha sido reconocido mundialmente como intervención clave para promover los derechos niños y niñas a gozar de buena salud y un medio ambiente limpio. Además de un cambio generacional en la promoción, los comportamientos y las actitudes sobre la salud.

La educación, la higiene y la salud están relacionadas. Las enfermedades diarreicas y la helmintiasis están directamente relacionadas con el agua, saneamiento e higiene, además de otras enfermedades prevenibles que afectan a los escolares.

Los niños y niñas que tienen acceso a baños limpios y apropiados, instalaciones en buen estado para lavarse las manos con jabón y suficiente agua de bebida y que han desarrollado hábitos de higiene apropiados, tendrán la oportunidad de:

- Ser más saludables.
- Tener mejor rendimiento en la escuela.
- Influir positivamente en las prácticas de higiene en sus hogares, entre sus familiares y en la comunidad en general.
- Saber observar, comunicar, cooperar, escuchar, tomar y llevar a la práctica decisiones sobre las condiciones y las prácticas de higiene propias, de sus amigos y de los hermanos menores que deben atender (habilidades que también serán capaces de aplicar en otros aspectos de sus vidas).
- Cambiar su conducta frente a la higiene y tener mejores hábitos de higiene en el futuro cuando se conviertan en padres, maestros, funcionarios de la salud u otros trabajadores.

En la actualidad existen los instrumentos y las metodologías necesarias para el adecuado control y prevención de los riesgos descritos, instrumentos que se han venido aplicando con mucho éxito en otras instancias de riesgos alimentarios.

La Red de Salud Huaura Oyón a través de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental en coordinación con Promoción de la Salud y la Estrategia de Alimentación y Nutrición proponen el presente plan que consiste en la Vigilancia Sanitaria de Centros Educativos en nuestra jurisdicción.





2. BASE LEGAL

- Ley N° 26842 "Ley General de Salud".
- Ley N° 27657 "Ley del Ministerio de Salud".
- Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062 "Ley de Inocuidad".
- Decreto Supremo N° 034-2008 "Reglamento de la Ley de Inocuidad".
- D.S. N° 063-MINSA/DGPS.V.01 "Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas".
- D.S. N° 007-98 SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- R.M. N°531-2021-MINEDU aprueba el documento normativo denominado "Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación básica, ubicadas en los ámbitos urbano y rural, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19"

3. OBJETIVO

3.1. GENERALES

- Contar con un diagnóstico situacional de las condiciones sanitarias de los centros educativos de la jurisdicción del Hospital Huacho Huaura Oyón y SBS.
- Contribuir con el cuidado de la salud de la población escolar a través de intervenciones de capacitación para el mejoramiento de capacidades para la determinación de factores de riesgo y su minimización en los centros educativos de la jurisdicción del Hospital Huacho Huaura Oyón y SBS.

3.2. ESPECÍFICOS

- Lograr la participación activa de la población escolar a través de la conformación y funcionamiento del equipo escolar de salud para el autocontrol en la vigilancia sanitaria de alimentos.
- Involucrar a la Asociación de Padres de Familia en la vigilancia sanitaria de alimentos destinados al consumo escolar.
- Disminuir el riesgo de transmisión de la COVID-19 en las Instituciones Educativas de la jurisdicción del Hospital Huacho Huaura Oyón y SBS.
- Conocer y difundir prácticas de manipulación de alimentos, en los diferentes servicios de preparación y expendio de alimentos que se brinda a la población escolar.
- Identificar factores de riesgo asociados al saneamiento básico de la infraestructura educativa en los componentes: Agua Potable, Disposición de Excretas y Disposición de los Residuos Sólidos.

4. AMBITO

- Instituciones Educativas Públicas ubicadas dentro de la jurisdicción del Hospital Huacho Huaura Oyón y SBS.

5. METAS

Lograr una cobertura del 100% de inspecciones a centros educativos programados.

6. ESTRATEGIAS

Las visitas de diagnóstico y evaluación se realizarán de manera conjunta entre la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, Promoción de la Salud y Estrategia de Alimentación y Nutrición.



7. PROCEDIMIENTO Y ACTIVIDADES

7.1. COORDINACIÓN CON LAS MUNICIPALIDADES

El equipo de Salud ambiental coordinará con la Municipalidad Distrital de Huacho, a fin de incorporar la Vigilancia y Fiscalización de la venta ambulatoria en los alrededores de las Instituciones Educativas, proponiendo su empadronamiento entre otros.

7.2. PROGRAMACIÓN DE INTERVENCIÓN DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

De acuerdo al número de quioscos escolares existentes se procederá a programar por etapas (4 visitas), lo cual deberá ser ejecutado al 100% de los existentes.

La evaluación sanitaria del saneamiento básico de la infraestructura educativa se realizará en el diagnóstico inicial y en la cuarta visita de intervención programando al 100% de las intervenciones.

7.3. EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA

Realizar una **Evaluación Diagnóstica** a los establecimientos de preparación y expendio de alimentos destinados a los escolares como son quioscos, cafeterías, comedores y qali warma, mediante la aplicación de la ficha de evaluación sanitaria, que permita conocer las condiciones higiénico sanitarias de preparación y expendio de alimentos; también se tomara muestras de alimentos y superficies en contacto con alimentos este se realizara en la segunda y cuarta visita así mismo se realizará la evaluación sanitaria del saneamiento básico de la infraestructura educativa.

7.4. CONFORMACIÓN DEL EQUIPO ESCOLAR DE SALUD (EES)

El personal de salud conjuntamente con los responsables de la UGEL procederá a conformar el Equipo Escolar de Salud en cada Centro Educativo, el cual deberá estar conformado por **un titular y un suplente** de cada grupo integrante de la comunidad escolar (Profesores, APAFA, Alumnos de los dos últimos años de estudios) y el Director General con un período de vigencia de un año escolar; este equipo deberá ser capacitado en temas de Peligros y Riesgos de Contaminación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, Higiene y Saneamiento Básico.

El Equipo Escolar de Salud (EES) deberá realizar el autocontrol mediante la aplicación de la ficha de evaluación sanitaria efectuando las recomendaciones correspondientes, cuyos registros deberán permanecer bajo la custodia de la Dirección del Centro Educativo.

7.5. SESIONES DE CAPACITACIÓN

En sesiones convocadas por el personal del Equipo Escolar de Salud, Municipalidad se realizarán sesiones de capacitación dirigida a los manipuladores de alimentos de los diferentes servicios que funcionan en los centros educativos (quioscos escolares, desayuno escolar, comedor escolar, loncheras Escolares).

7.6. EVALUACIONES SANITARIAS DE SEGUIMIENTO

Se procederá a realizar 04 evaluaciones sanitarias de seguimiento a los establecimientos arriba señalados (quioscos escolares, desayuno escolar, comedor escolar, loncheras escolares), promocionando la adopción de las buenas prácticas de manipulación de





alimentos, mejoramiento y ordenamiento del medio y 02 Evaluaciones sanitarias de Infraestructura de los centros educativos (abastecimiento de agua para consumo humano, disposición de excretas y manejo de residuos sólidos).

7.7. EVALUACIÓN FINAL

Posterior a las 04 evaluaciones de seguimiento, se efectuará la evaluación final de los servicios que funcionan en los centros educativos, igualmente se hará después de cumplir las 02 evaluaciones de la infraestructura.

7.8. REPORTE DE INFORMACIÓN

El área de Salud Ambiental del Hospital Huacho Huaura Oyón y SBS, deberá remitir el reporte mensual a la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental y al mismo tiempo dicha información será colgada en la página web de nuestra institución.

7.9. SUPERVISIÓN DE PROCESOS

Durante el desarrollo del programa se realizarán visitas de supervisión a cargo del Equipo Técnico del Área de Salud Ambiental, debiendo ejecutar por lo menos 01 supervisiones al mes.

7.10. INFORME FINAL

Elaboración del informe final de las acciones realizadas en el marco del presente programa.

8. EQUIPO RESPONSABLE

Personal del Área de Salud Ambiental del Hospital Huacho Huaura Oyón y SBS.

9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Cronograma de Actividades

Actividad	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Coordinación con unidad de gestión educativa local												
Coordinación con municipalidad												
Selección de establecimientos a intervenir												
Evaluación diagnóstica												
Conformación del equipo escolar de salud												
Sesiones de capacitación												
Evaluación final												
Reporte de información												
Supervisión UESA												
Informe final												



**10. RECURSOS****Logístico:**

- Movilidad y viáticos para personal que realizara las actividades de vigilancia.
- Reproducción de material educativo para capacitaciones.

Insumos	Descripción	Cantidad (unidad)	Costo Unitario	Costo Total
Material de Vidrio	Tubos Durham	100	S/.0.50	S/.50.00
	Frasco de Tapa Rosca de 250 ml	25	S/.30.00	S/.750
	Frasco de Tapa Rosca de 100 ml	25	S/.25.00	S/.625
	Placas Petri	100	S/.3.00	S/.300
	Tubos de Ensayo de vidrio	100	S/.2.50	S/.250
Materia para Muestreo de Alimentos	Bolsas Stomacher con Cierre Hermetico x 1 kg	150	S/.0.36	S/.54.00
	Gorros Descartables x 100 und	10	S/.13.50	S/.135
	Mascarillas Descartables	50	S/.7.00	S/.350
	Guantes Esteriles	50'	S/.45	S/.2.250
	Hisopo de Algodón con mango de madera x 100 und	10	S/.3.00	S/.30.00
Medio de Cultivo	Caldo Lauril Sulfato x 500 gr	1	S/.212	S/.212
	Caldo verde Brillante Bilis x 500 gr	1	S/.550	S/.550
	Caldo EC x 500 gr	1	S/.615	S/.615
	Agar Plate Count x 500 gr	1	S/.286	S/.286
	Caldo Rappaport x 500 gr	1	S/.350	S/.350
	Caldo Selenito Cistina x 500 gr	1	S/.440	S/.440
	Agar XLD x 500 gr	1	S/.420	S/.420
	Agar SS x 500 gr	1	S/.190	S/.190
	Agar Citrato Agar Lia x 500 gr	1	S/.315	S/.315
	Agar TSI x 500 gr	1	S/.178.00	S/.178.00
	Caldo Nutritivo x 500 gr	1	S/.175.00	S/.175.00
	Agar Saboraud x 500 gr	1	S/.195.00	S/.195.00
	Agar Mackonkey x 500 gr	1	S/.188.00	S/.188.00
	Agar Azida x 500 gr	1	S/.210.00	S/.210.00
	Agar Tripticasa de Soya x 500 gr	1	S/.195.00	S/.195.00
	Caldo Peptona x 500 gr	1	S/.183.00	S/.183.00
	Caldo Peptonada Salina x 500 gr	1	S/.183.00	S/.183.00
	Agua destilada x 20 lt	12	S/.100	S/.1.200
Detergente Neutro x 2.5 lt	12	S/.188	S/.2.256	

Nota. -

Para realizar actividades de muestreo en instituciones educativas es necesario contar con los materiales de laboratorio requeridos, de no contar con los materiales no se puede realizar la actividad de muestreo y análisis.





FICHA DE VIGILANCIA SANITARIA DEL SANEAMIENTO BASICO E
 INFRAESTRUCTURA EN CENTROS EDUCATIVOS
 HOSPITAL HUACHO HUAJURA OYON Y SBS
 UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL
 AREA DE SALUD AMBIENTAL



IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO EDUCATIVO

1. NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO:		
2. NOMBRE DEL DIRECTOR:		DNI:
3. DIRECCIÓN:	DISTRITO:	PROVINCIA:
4. FECHA:		

EVALUACIÓN

CRITERIO	CALIFICACION	PUNTAJE
5. ABASTECIMIENTO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO	40	
5.1. Se abastece de la red pública?	SI/NO	
5.2. Cuenta con fuente de abastecimiento propia?	SI/NO	
5.3. La continuidad es mayor de 12 horas? (Ingreso de agua al C.E.)	SI=10	
5.4. Existe tanque elevado y/o cisterna.	SI=5	
5.5. Estas tienen adecuadas condiciones de limpieza.	SI=5	
5.6. Estas tienen adecuadas condiciones de desinfección (c 6 meses).	SI=5	
5.7. Si se almacena agua, esta se realiza adecuadamente.	SI=5	
5.8. El nivel de cloro residual es el adecuado (≥0.5 mg/l).	SI=10	
6. DISPOSICIÓN DE EXCRETAS - SS.HH.	40	
6.1. Cuentan con lavaderos.	SI/NO	
6.2. Los lavaderos se encuentran en buen estado	SI=5	
6.3. Los lavaderos se encuentran limpios y son desinfectados.	SI=10	
6.4. Los SS.HH. se encuentran en buen estado	SI=10	
6.5. Los SS.HH. se encuentran limpios y son desinfectados.	SI=10	
6.6. Tienen tachos con tapa y bolsa.	SI=5	
6.7. Descargan a la red pública de alcantarillado.	SI/NO	
7. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	20	
7.1. Existen tachos o cilindros adecuados para el almacenamiento.	SI=10	
7.2. Su ubicación es adecuada.	SI=5	
7.3. La recolección de los RR.SS. lo realiza la Municipalidad	SI/NO	
7.4. Es notoria la presencia de insectos y roedores.	NO=5	
TOTAL DEL PUNTAJE OBTENIDO	100	
PORCENTAJE DEL PUNTAJE OBTENIDO	100.00%	

CALIFICACIÓN

CALIFICACIÓN SANITARIA	RANGO DE VALORES
ADECUADO	80% a 100%
EN PROCESO	60% a 79%
INADECUADO	0% a 59%

OBSERVACIONES:

Nombre del Inspector:	Firma:
-----------------------	--------





INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE VIGILANCIA SANITARIA DEL SANEAMIENTO BASICO E INFRAESTRUCTURA DE CENTROS EDUCATIVOS

1. **Nombre del Centro Educativo:** Nombre y/o Número del Centro Educativo.
2. **Nombre del Director y DNI:** Nombre del Director del Centro Educativo y Número de DNI, en caso de ser atendidos por un representante indicar su nombre en el rubro observaciones.
3. **Dirección, Distrito y Provincia:** Dirección del Centro Educativo o Información Referencial de Ubicación Indicando Distrito y Provincia.
4. **Fecha:** Fecha de la Inspección.
5. **ABASTECIMIENTO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO**
 - 5.1. **Se Abastece de la Red Pública:** Si es abastecido por una EPS, JASS, Municipio u otra entidad prestadora de servicio de agua potable.
 - 5.2. **Cuenta Con Fuente de Abastecimiento de Agua Propia:** Si cuenta con propia fuente indicar si es pozo, canal, camiones cisterna, etc.
 - 5.3. **La Continuidad es Mayor de 12 Horas:** Horas con que se cuenta con abastecimiento de agua potable de la red pública o fuente propia.
 - 5.4. **Existe Tanque Elevado y/o Cisterna:** Verificar si cuenta con tanque elevado y/o cisterna de almacenamiento de agua potable.
 - 5.5. **Estas Tienen Adecuadas Condiciones de Seguridad y Limpieza:** De contar con tanque elevado y/o cisterna indicar si cuenta con sus dispositivos de seguridad (tapa sanitaria, ventilación, etc.) y si se encuentra limpio en su interior como en la parte circundante exterior.
 - 5.6. **Estas Tienen Adecuadas Condiciones de Desinfección (c/meses):** De contar con tanque elevado y/o cisterna indicar si se realiza la desinfección cada 6 meses.
 - 5.7. **Si Se Almacena Agua, Esta Se Realiza Adecuadamente:** De no contar con tanque elevado y/o cisterna observar si los recipientes utilizados cuentan con tapa y son limpiados y desinfectados.
 - 5.8. **El Nivel de Cloro Residual es el Adecuado (≥ 0.5 mg/l):** Determinar el nivel de cloro residual en el agua de consumo humano del centro educativo.
6. **DISPOSICIÓN DE EXCRETAS - SS.HH**
 - 6.1. **Cuentan Con Lavaderos:** Si cuentan con lavadero para el lavado de manos.
 - 6.2. **Los Lavaderos Se Encuentran En Buen Estado:** Que cuenten con grifería completa sin fugas, filtraciones o roturas.
 - 6.3. **Los Lavaderos Se Encuentran Limpios y Desinfectados:** Verificar que se encuentren libre de agentes contaminantes y preguntar con qué frecuencia se realiza la limpieza y desinfección.
 - 6.4. **Los SS.HH. Se Encuentran En Buen Estado:** Verificar el estado en que se encuentre el ambiente de los SS.HH. y los aparatos sanitarios (con accesorios completos, si existen fugas o filtraciones de agua, etc.).
 - 6.5. **Los SS.HH. Se Encuentran Limpios y Son Desinfectados:** Verificar que se encuentren libre de agentes contaminantes y preguntar con qué frecuencia se realiza la limpieza y desinfección.
 - 6.6. **Tienen Tachos Con Tapa y Bolsa:** Cuentan con tachos en los SS.HH. con tapa y bolsa.





6.7. **Descargan a la Red Pública de Alcantarillado:** Indicar si descargan al alcantarillado de ser **NO** indicar en observaciones como realizan la disposición de excretas y aguas residuales.

7. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

- 7.1. **Existen Tachos o Cilindros Adecuados Para el Almacenamiento de RR.SS.:** Si se cuentan con recipientes para el almacenamiento de RR.SS. y estos a su vez cuentan con bolsa y tapa.
- 7.2. **Su Ubicación Es Adecuada:** Si se encuentran ubicados en puntos estratégicos para la recolección interna.
- 7.3. **La Recolección de los RR.SS. Es Realizado Por la Municipalidad:** De ser **SI** indicar en observaciones la frecuencia, de ser **NO** indicar como realizan la disposición final.
- 7.4. **Es Notoria La Presencia de Insectos y Roedores:** Verificar la existencia de insectos y/o roedores dentro del centro educativo.





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE
FICHA DE EVALUACION SANITARIA DE QUIOSCOS ESCOLARES

IDENTIFICACION:
Nombre del Centro Educativo:
Dirección:
Nombre del Director del Centro Educativo:
Responsable de APAFA:
Responsable del Quiosco:
Inspector de Salud:

Table with columns for Calificación, 1V, 2V, 3V, 4V. Sections include: I. DEL QUIOSCO: Estructura y Saneamiento Básico, II. DEL PERSONAL: Prácticas de Higiene y Capacitación, III. DE LOS ALIMENTOS: Protección y Buenas Prácticas de Manipulación. Includes a summary table for Total de Puntaje Obtenido and a legend for scores.

OBSERVACIONES:

Table with columns VISITA and FIRMAS (RESP. QUIOSCO, INSPECTOR) for visits V1, V2, V3, V4.





INSTRUCTIVO DE LA FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE QUIOSCOS ESCOLARES

I. IDENTIFICACIÓN

1. **NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO:** se debe indicar el nombre o número del Centro Educativo.
2. **UGEL:** debe indicarse la UGEL a la que pertenece jurisdiccionalmente.
3. **DIRECCIÓN:** se indicará la dirección exacta del Centro Educativo ejem: Jr., Calle, Avenida, Mz "X" Lt ", si estuviera ubicado en una calle sin nombre específico o en un lugar alejado a una calle conocida se indicará una referencia que permita ubicarlo con facilidad ejem: frente al parque "Las Amapolas" ó junto al Centro de Salud "San Camilo".
4. **DISTRITO:** Se indicará el nombre el distrito en el que se ubica el Centro Educativo.
5. **NOMBRE DEL DIRECTOR DEL CENTRO EDUCATIVO:** Se debe indicar el nombre del Director del Centro Educativo evaluado.
6. **PROFESOR RESPONSABLE:** En este rubro se indicará el nombre del profesor responsable de la supervisión a los quioscos escolares o de apoyar en la realización del diagnóstico sanitario.
7. **RESPONSABLE DE APAFA:** Indicar el nombre del representante de la APAFA encargado de apoyar en la evaluación diagnóstica sanitaria a realizar en el Centro Educativo.
8. **Responsable del Equipo Escolar de Salud:** Indicar el nombre del alcalde escolar en gestión actual.
9. **RESPONSABLE DEL QUIOSCO:** En este rubro se indicará la persona que tenga a su cargo el quiosco escolar (dueño, encargado).
10. **Nº DE MANIPULADORES:** Indicar el número de personas que manipulan alimentos en el quiosco escolar.
11. **INSPECTOR DE SALUD:** Indicar el nombre del Inspector de Salud a cargo del diagnóstico sanitario.
12. **ESTABLECIMIENTO DE SALUD:** (Red, Centro de Salud) a la que pertenecen.

II. DEL QUIOSCO: ESTRUCTURA Y SANEAMIENTO BÁSICO

1. **UBICACIÓN:** Si el quiosco se encuentra ubicado en un lugar que no se encuentre cerca a los servicios higiénicos, a los contenedores o tachos de basura desprotegido.

CONSTRUCCIÓN DE MATERIAL RESISTENTE, IMPERMEABLE, FÁCIL LIMPIEZA, COLOR CLARO: El quiosco debe ser de material resistente (madera, latón, etc), encontrarse en buen estado de conservación, pintado de color claro con pintura lavable y de fácil higienización, que impidan el ingreso de insectos y roedores.





3. **BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA (pisos, paredes y techo):** El piso del quiosco debe ser de concreto, encontrarse en buen estado de conservación, facilitar la limpieza y no contaminar los alimentos al momento de la higiene.
4. **EL AMBIENTE FACILITA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE MANIPULACION DE ALIMENTOS:** El diseño permitirá que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez debida en el proceso de elaboración desde la preparación previa hasta el servido de alimentos y bebidas. Si el espacio físico no fuera suficiente para asegurar lo descrito anteriormente se deberá hacer una división de manera que se evite la contaminación cruzada.
5. **EL MOBILIARIO SE ENCUENTRAN EN BUEN ESTADO DE CONSERVACION Y LIMPIEZA:** El Mobiliario debe ser de material resistente encontrarse en buen estado de conservación, y de fácil higienización.
6. **UTILIZA AGUA CORRIENTE Y SEGURA EN CANTIDAD SUFICIENTE:** Verificar con un comparador de cloro la cantidad de cloro libre residual (0.5 ppm) que contiene el agua con el que se abastece el quiosco y se utiliza para la limpieza y si cuenta con disposición de agua corriente de red pública o tanque cisterna.
7. **CUENTA CON SISTEMA DE DESAGUE OPERATIVO:** El quiosco debe contar con el sistema de desagüe ubicado lejos de el a fin de que no constituya un riesgo para la salud de la población.
8. **LA BASURA SE DISPONE CON TACHOS DE CON TAPA Y BOLSA SANITARIA Y SE ELIMINA A DIARIO:** Para la disposición de la basura se deberá contar con un recipiente con tapa de tamaño adecuado al volumen de ventas, y mantenerlo limpio diariamente.
9. **NO EXISTE EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE INSECTOS Y ROEDORES:** Se considerará como evidencia la existencia de excretas o zonas húmedas que indiquen tratarse de heces y orina de roedores.

III. DEL PERSONAL: PRACTICAS DE HIGIENE Y CAPACITACIÓN

1. **RECIBEN CONTROL MÉDICO PERIÓDICO Y NO MUESTRA SIGNOS DE ENFERMEDAD:** Se refiere a que el manipulador de alimentos tenga una revisión médica que además incluya exámenes de laboratorio (esputo u otros) el cual debe efectuarse cada 6 meses y según se requiera según casos especiales y no mostrar signos de enfermedad (gripe, diarreas, lesiones a la piel, entre otras).
2. **HAN SIDO CAPACITADOS PERIÓDICAMENTE EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Todos los manipuladores de alimentos deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación lo cual se verificará en su aplicación y por lo mínimo tienen que recibir capacitación una vez al año.
3. **CABELLOS CORTOS O RECOGIDOS, LIMPIOS Y TOTALMENTE CUBIERTOS:** se deben cumplir con los tres requisitos; los cabellos largos además de limpios deberán estar bien recogidos y bien protegidos por un gorro o redcilla.





4. **ASEO Y PRESENTACIÓN PERSONAL ADECUADA CON INDUMENTARIA COMPLETA DE COLOR CLARO Y LIMPIA:** Los manipuladores de alimentos deben contar con uniforme completo, de color claro y evidenciar buena higiene personal presentando vestimenta limpia.
5. **MANOS LIMPIAS SIN CORTES, ULCERACIONES NI OTRAS AFECCIONES A LA PIEL, SIN JOYAS, UNAS LIMPIAS, CORTAS Y SIN ESMALTE:** Las manos de los manipuladores deben estar limpias, uñas cortas y sin esmalte y no llevar anillos ni cualquier otro adorno o joya.
6. **NO ESTORNUDAN, TOSEN, HABLAN, NI FUMAN SOBRE ALIMENTOS CUANDO LOS PREPARAN Y/O EXPENDEN:** No deben toser, ni estornudar directamente sobre los alimentos, y luego de hacerlo tapándose la nariz o la boca con un pañuelo, deben lavarse las manos.
7. **SE LAVAN Y DESINFECTAN LAS MANOS PARA MANIPULAR LOS ALIMENTOS:** Deben lavarse las manos siempre antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber ido a los servicios higiénicos, después de eliminar los residuos, después de tocar dinero y cada vez que sea necesario.
8. **NO COGE O TOCA DINERO U OTRO CONTAMINANTE CUANDO MANIPULA ALIMENTOS:** Los manipuladores de alimentos no deberán coger dinero y manipular alimentos a la vez.

IV. DE LOS ALIMENTOS: PROTECCIÓN Y BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN

1. **ADQUIEREN ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS QUE CUENTAN CON REGISTRO SANITARIO Y FECHA DE VENCIMIENTO VIGENTE:** Queda terminantemente prohibido adquirir alimentos ni bebidas que procedan de fábricas clandestinas. Los productos fabricados, envasados deben tener Registro Sanitario y fecha de expiración vigente.
2. **LOS ALIMENTOS ENVASADOS COMO GOLOSINAS Y BEBIDAS CUENTAN CON REGISTRO Y FECHA DE VENCIMIENTO VIGENTE:** Deben contar con Registro Sanitario y consignar fecha de vencimiento en su etiqueta. No debe comercializarse alimentos adulterados, falsificados, de contrabando, de origen desconocido o en descomposición.
3. **UTILIZAN MAYONESA, CON REGISTRO SANITARIO, FECHA DE VENCIMIENTO Y CONSERVADA EN REFRIGERACIÓN:** Las mayonesas que consumas deben ser envasadas y contar con Registro Sanitario y Fecha de Vencimiento vigente, las cuales al igual que las salsas y ajies deben mantenerse en refrigeración y en depósitos con tapa.
4. **UTILIZAN FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, LIMPIAS E INTEGRAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:** Compre frutas y verduras que no tengan magulladuras ni estén dañadas, tengalas limpias y desinfectadas. Refrigerare todas las frutas y verduras que se compren previamente cortadas o peladas, para mantener la calidad y la seguridad.
5. **LAVAN Y DESINFECTAN LAS FRUTAS Y VERDURAS A CONSUMIRSE CRUDAS:** Las frutas y verduras, que se consumirán crudas se deben lavar, y luego remojar durante 5 minutos en una solución de ½ cucharadita hipoclorito de sodio (lejía) en un litro de agua y enjuagar cuidadosamente en agua potable corriente.
6. **LOS UTENSILIOS UTILIZADOS ESTAN EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN Y SON DE FACIL LIMPIEZA:** se deben emplear utensilios limpios y en buen estado de conservación, los cuales deben ser conservados con protección evitando su contaminación.
7. **LA TABLA DE PICAR ES DE MATERIAL SANITARIO Y SE ENCUENTRA EN BUEN ESTADO DE CONSERVACION Y LIMPIEZA:** Las tablas de madera, al contar con más





ranuras. suelen alojar una cantidad mayor de bacterias que pueden afectar a la salud, además de ser un poco más complejas de higienizar que las de plástico por eso muchas veces se recomienda la adquisición de tablas para picar de plástico. la higiene de la misma

debe realizarse con muchísimo cuidado. La tabla de picar es uno de los utensilios de cocinar que acumula mayor cantidad de microbios y bacterias

8. **EXISTEN REFRIGERADORAS O CONSERVADORAS DE ALIMENTOS OPERATIVAS Y LIMPIAS:** si cuentan con refrigeradoras o conservadoras éstas deben estar en buen estado de conservación, limpieza y encontrarse operativa.
9. **LOS ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN SON CONSERVADOS A TEMPERATURAS DE 0 A 5°C :** Se debe disponer de un refrigerador en el caso que se expendan alimentos de fácil descomposición. Para evitar contaminaciones cruzadas, se colocarán los alimentos crudos debajo de los preparados o listos para el consumo. El refrigerador debe tener una temperatura interna de 5°C o menos, mantenerse limpio y en buen estado de conservación. No se deberá recargar el contenido del refrigerador con el fin de permitir la circulación de aire y mantener la temperatura.
10. **LAS CREMAS Y AJÍES PREPARADOS SON CONSERVADOS EN REFRIGERACIÓN Y EN DEPÓSITOS CON TAPAS:** las salsas y ajíes deben mantenerse en refrigeración y en depósitos con tapa y la preparación debe ser diaria.
11. **REALIZAN COCCIÓN COMPLETA DE ALIMENTOS (carne, pollo, mariscos):** La comida semi elaborada se conservará en refrigeración hasta su preparación final en el quiosco. Esta comida deberá consumirse dentro de las horas de atención del quiosco ese mismo día.
12. **EVITAN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA NI UTILIZAN PREPARACIONES DEL DIA ANTERIOR:** La comida no vendida en el día no debe ponerse a la venta al día siguiente y esta terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones.
13. **PARA LAS FRITURAS UTILIZAN ACEITE DE ASPECTO LIMPIO, COLOR CLARO Y SIN OLOR A RANCIO :** En caso de frituras, las grasas o aceites no deben calentarse excesivamente (no más de 180°C) y deben cambiarse inmediatamente cuando los cambios de color, sabor u olor sean evidentes:
14. **LOS ALIMENTOS SON PROTEGIDOS Y EXHIBIDOS EN VITRINAS EVITANDO ASI SU CONTAMINACIÓN:** La exhibición se debe realizar en vitrinas y con protección, las que deben ser de material inocuo y de fácil limpieza.
15. **LOS ALIMENTOS SON EXPENDIDOS INMEDIATAMENTE A SU PREPARACIÓN:** los alimentos preparados que se expenden y consumen inmediatamente a su preparación.
16. **VAJILLA Y CUBIERTOS PROTEGIDOS DEL POLVO, INSECTOS U OTRO TIPO DE CONTAMINACIÓN:** la vajilla y cubiertos se encuentran debidamente protegidos del polvo, insectos u otro tipo de contaminación, en vitrinas, reposteros.
17. **NO SE EXPENDEN CIGARRILLOS Y/O BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL QUIOSCO:** Queda terminantemente prohibida la venta de cigarrillos y bebidas alcohólicas en los quioscos escolares.

