Gobierno del Perú

Siempre con el pueblo

QUIOSCOS, COMEDORES Y CAFETERÍAS ESCOLARES SALUDABLES ESTRATEGIA CLAVE FRENTE A LA DOBLE CARGA DE MALNUTRICIÓN

2022

Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar

Organización del Webinar

- ***Bloque 1:***
- *Contexto y marco de actuación para una gestión efectiva de quioscos, cafeterías y comedores frente a la doble carga de malnutrición.*
- ***Bloque 2:***
- *Quioscos, cafeterías y comedores escolares, revisión de resultados de estudio (PMA) y retos para la promoción de la alimentación saludable en las IIEE.*
- ***Bloque 3:***
- *Criterios de evaluación a Quioscos, cafeterías y comedores escolares*
- ***Bloque 4:***
- *El Servicio de Qaliwarma y su aporte a la alimentación saludable de los estudiantes*
- ***Bloque 5:*** *Tendremos una ronda de preguntas y respuestas sobre los temas tratados.*

Bloque 1:

Contexto y marco de actuación para una gestión efectiva de quioscos, cafeterías y comedores frente a la doble carga de malnutrición.

La doble carga de malnutrición

La nutrición factor determinante en la salud, rendimiento y aprendizaje escolar.

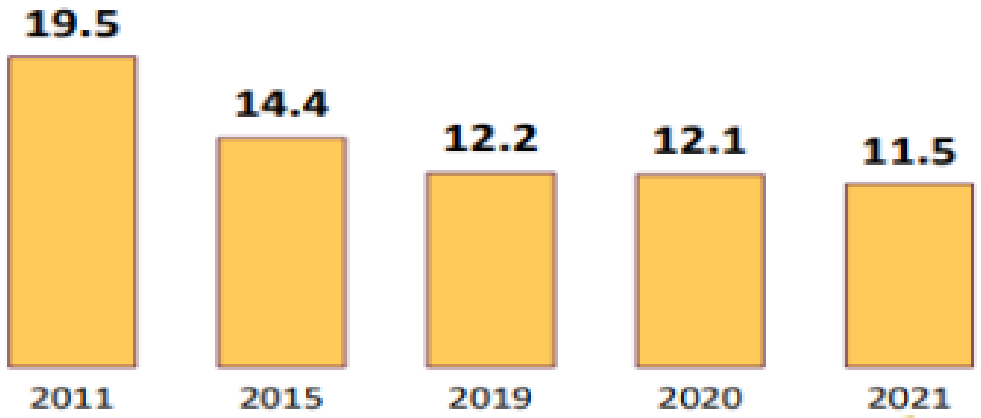
Actualmente el Perú enfrenta la doble carga de la malnutrición por déficit y por exceso.

Una gestión adecuada de quioscos, cafeterías y comedores escolares se convierte en una estrategia fundamental para responder frente a esta problemática

Datos sobre desnutrición y anemia

PERÚ: PREVALENCIA DE DESNUTRICIÓN CRÓNICA (PATRÓN OMS) EN MENORES DE 5 AÑOS, 2011-2021

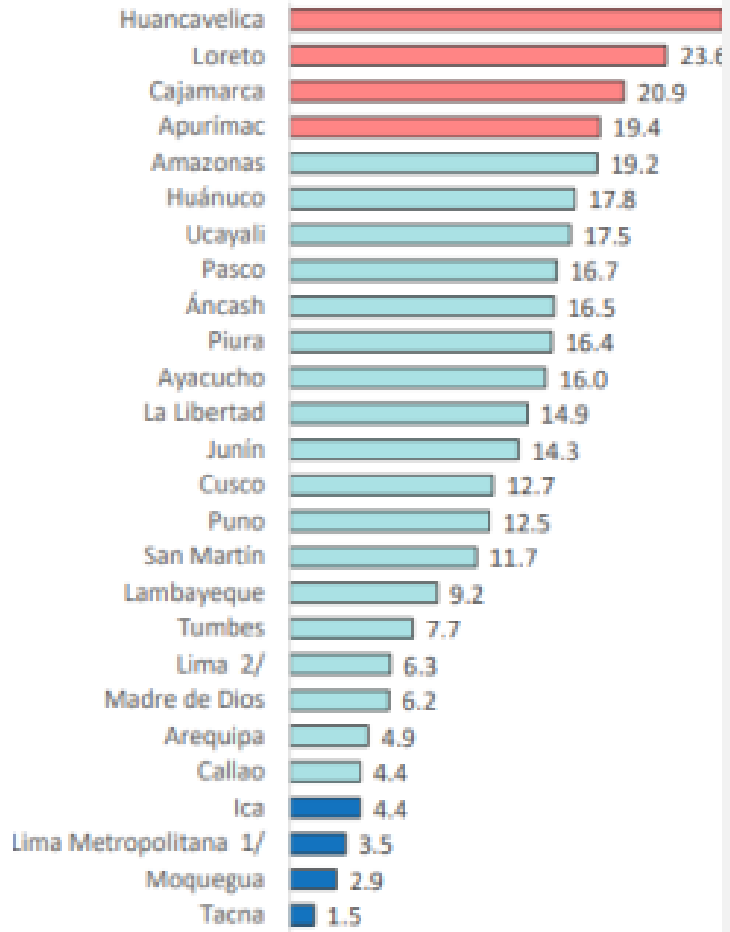
(Porcentaje)



26,6% no tratan el agua que beben

43,3% Tienen madres sin nivel educativo

20,1% Tienen madres con desnutrición

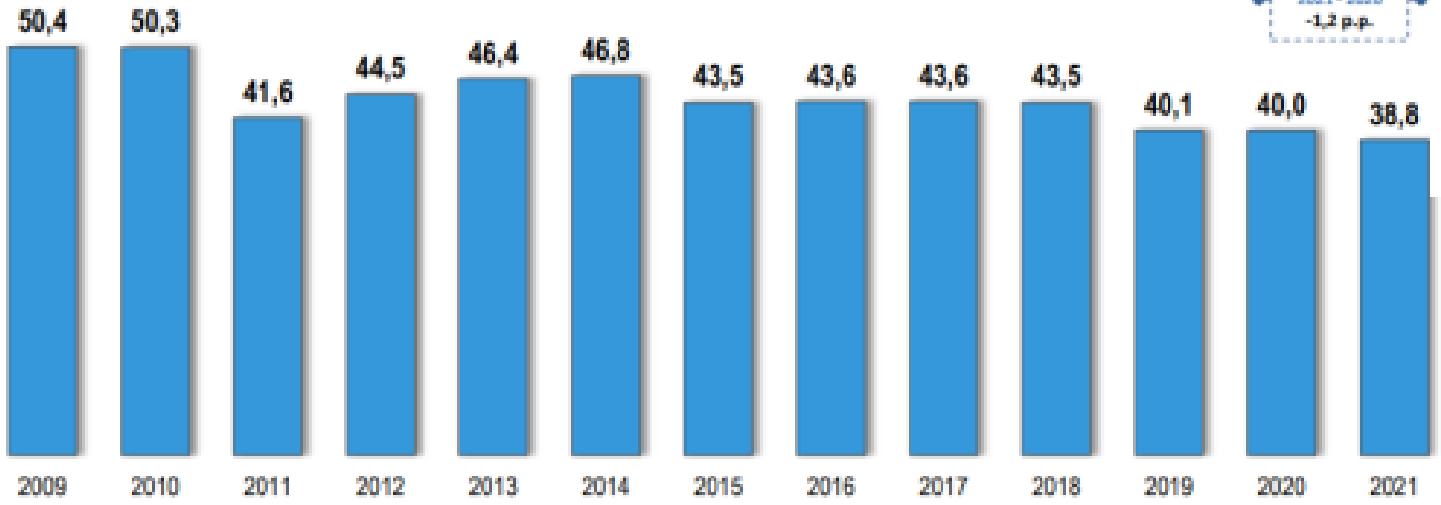


Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática – Encuesta Demográfica y de Salud Familiar.

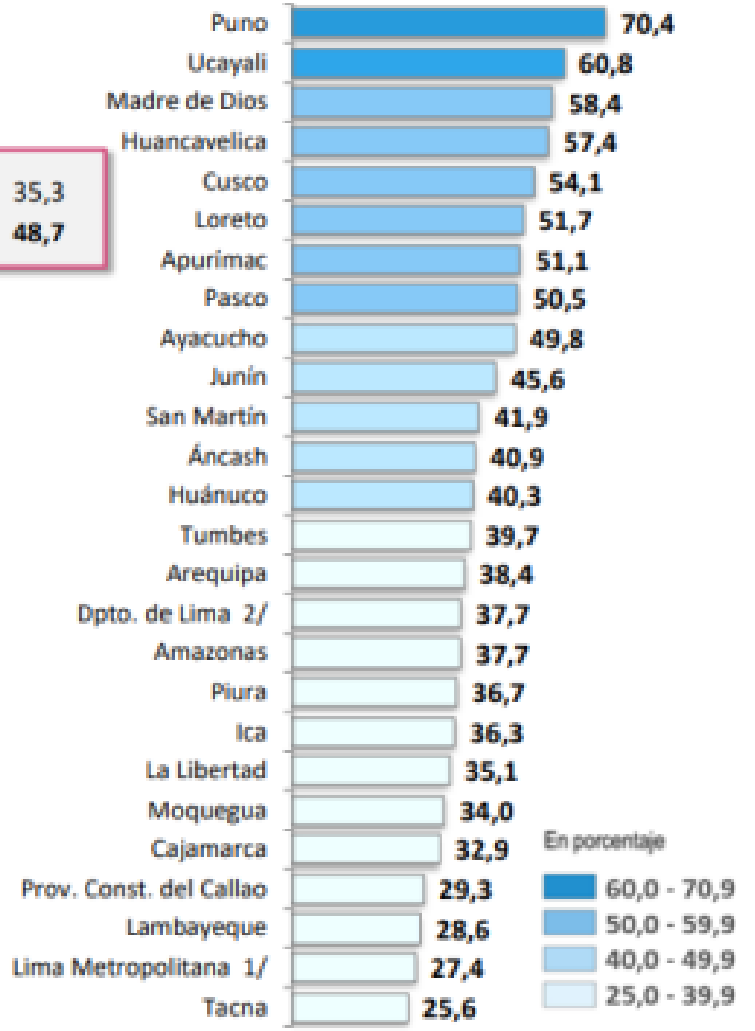
Datos sobre desnutrición y anemia

PERÚ: PREVALENCIA DE ANEMIA EN NIÑAS Y NIÑOS DE 6 A 35 MESES DE EDAD, 2009-2021

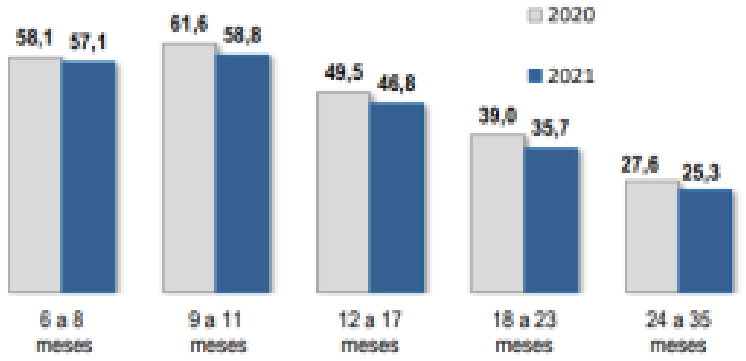
(Porcentaje)



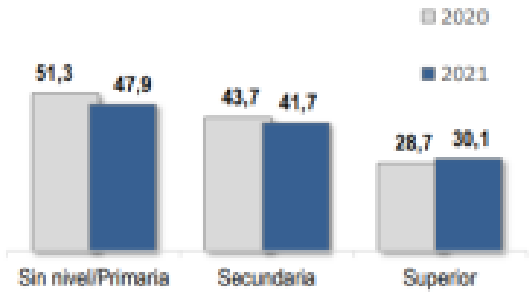
Urbana	35,3
Rural	**48,7**



Grupo de edad en meses

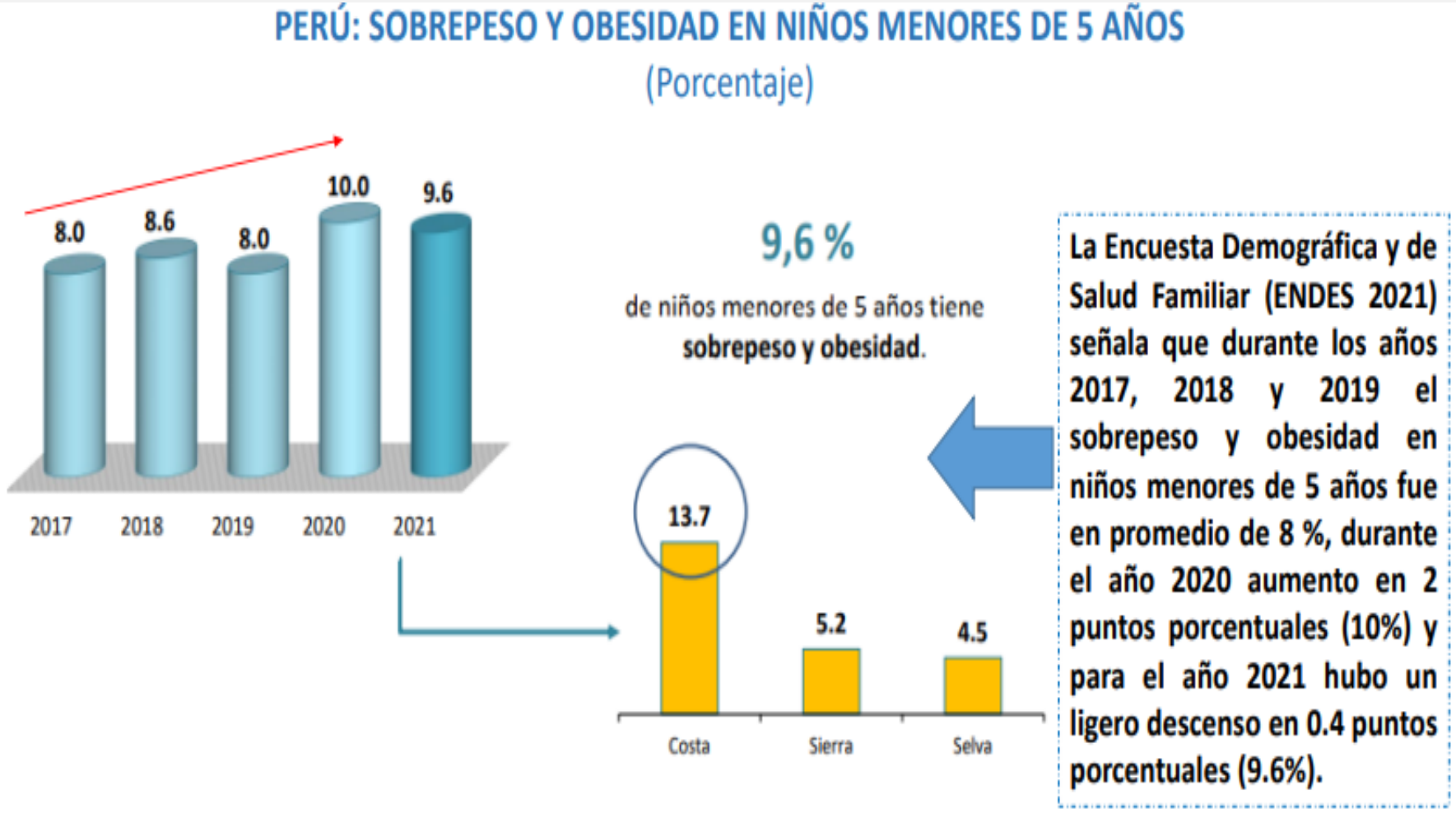


Nivel de educación de la madre



Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática – Encuesta Demográfica y de Salud Familiar.

Datos sobre sobrepeso y obesidad



La obesidad infantil no sólo afecta la salud y el estado emocional del estudiante, genera un riesgo muy alto de enfermedades crónicas degenerativas en la edad adulta y afecta la productividad de una persona.

Doble Carga de Malnutrición – Costo Total (USD millones)

US$10,500
millones en 2019

equivalente al 4.6% del PIB

US$3,419
Salud

- Desnutrición
  - Bajo Peso al Nacer
  - Enfermedad Diarreica Aguda
  - Infecciones Respiratorias Aguda
  - Desnutrición Aguda
- Sobrepeso y obesidad
  - Diabetes Mellitus tipo 2
  - Hipertensión Arterial
  - Otras

US$74,5
Educación

- Desnutrición
- Repitencias

US$7,090,8
Productividad

- Desnutrición
  - Menor nivel educacional
  - Mortalidad Prematura
- Sobrepeso y obesidad
  - Ausentismo Laboral
  - Mortalidad Prematura

Activar Windows
Ve a Configuración para act

Bloque 2:

Servicio alimentario del PNAE Qali Warma y su aporte a la alimentación saludable en la escuela

Marco Regulatorio

La Ley General de Educación N° 28044, de Julio del 2003

Establece el Derecho a Alimentación Escolar en IIEE públicas. Artículo 4°.- "….En la Educación Inicial y Primaria se complementa obligatoriamente con programas de alimentación, salud y entrega de materiales educativos."

QALI WARMA Creado por Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS

Brinda servicio alimentario **como complemento educativo** a niños y niñas de IIEE públicas de los niveles Inicial, Primaria y Secundaria (comunidades nativas y de las modalidades JEC y FAD)

Modelo de cogestión

Promoción de la alimentación Saludable

La Ley N° 30021: Entra en vigencia a partir del 17 de junio del 2019. Su objetivo es proteger y promover el derecho a la salud pública al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas.

El menú escolar de PNAEQW: Esta compuesto por alimentos de diversos grupos, tales como proteínas de origen animal, lácteos, menestra, cereales y aceite; que aportan energía, proteínas de alto valor biológico, carbohidratos y grasas saludables.

Atención Alimentaria para el año 2022

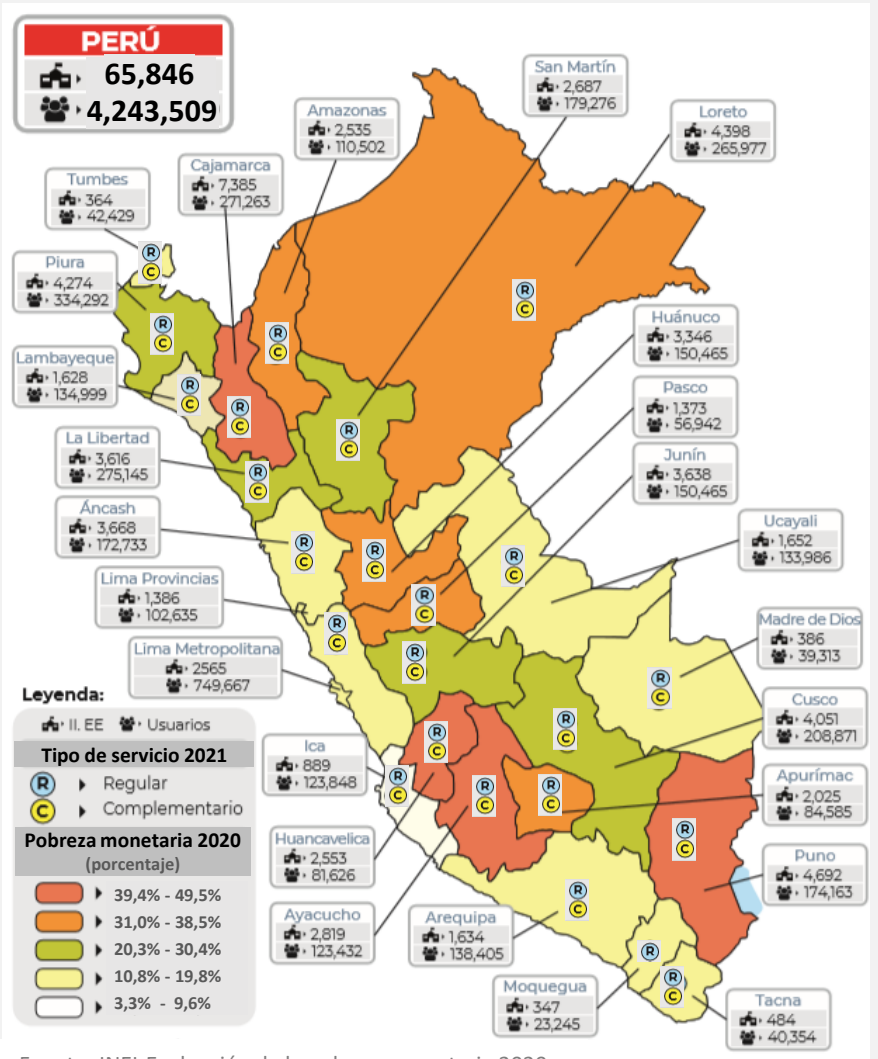
Regular:

4`243,509
Usuarios
65,846 IIEE

Inicial
1`147,409
usuarios
33,806 IIEE

Primaria
2`713,241
usuarios
30,009 IIEE

Secundaria
382,859
usuarios
2,031 IIEE



Fuente: INEI-Evaluación de la pobreza monetaria 2020

Bloque 3:

Quioscos, cafeterías y comedores escolares, estudio y retos para la promoción de la alimentación saludable en las IIEE.

Quioscos, cafeterías y comedores escolares

Los quiosco, cafeterías y comedores escolares se constituyen en espacios estratégico para ofrecer y promover el consumo de alimentos saludables para la comunidad educativa e implementar normas sanitarias de calidad e inocuidad que contribuyan a la generación de correctas prácticas de alimentación y nutrición

QUIOSCO ESCOLAR

Espacio/ambiente donde **se expende o distribuye exclusivamente alimentos (perecibles y/o no perecibles) y/o bebidas saludables**, de acuerdo a los criterios establecidos por el MINSA.
Debe contar con servicios de agua para el consumo humano y podría contar con desagüe y electricidad.

CAFETERIA ESCOLAR

Ofrecen alimentos y/o bebidas que puedan requerir de conservación en frío o calor, así como refrigerios saludables que requieran preparación.
Debe contar con agua potable, desagüe y electricidad.
Deben **brindar exclusivamente alimentos y bebidas saludables, así como platos y preparaciones en base a ellos**.

COMEDOR ESCOLAR

Ambiente dentro del local escolar, donde la **comunidad educativa pueden ingerir sus alimentos en un ambiente apropiado, que incluye mesas y sillas**
Los comedores **escolares se brindan exclusivamente alimentos, bebidas y preparaciones culinarias saludables**, de acuerdos a los criterios establecidos por el MINSA.

Fuente: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías, comedores escolares.

Normatividad

- **Ley Nº 28044, Ley General de Educación Artículo 4**: Cuando la educación es provista por el Estado en la Educación Inicial y Primaria se complementa obligatoriamente con programas de alimentación, salud y entrega de materiales educativos. El literal c) del artículo 13 de, la inversión mínima por alumno en alimentación es un factor que, entre otros, interactúa para el logro de la calidad en la educación, mejorando la asistencia y atención en clase.

- **Ley N° 30021, , Ley de Promoción de la Alimentación Saludable** para Niños, Niñas y Adolescentes, tiene como objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas.

Art. 4 Promoción de la educación nutricional

Dispone que se "promueve la enseñanza de la alimentación saludable, incorporando en el diseño curricular nacional de educación básica regular y de la educación no escolarizada, programas de promoción de hábitos alimentarios que contribuyen a mejorar los niveles de nutrición. Asimismo, se realizan campañas y charlas informativas para promover la alimentación saludable con énfasis en alumnos y padres de familias.

Art. 6 Los ambientes y la promoción de una alimentación saludable

Dispone que "las instituciones de educación básica regular públicas y privadas, en todos sus ni1veles y en todo el territorio nacional, promueven los quioscos y comedores escolares saludables". Estos deben brindar exclusivamente alimentos y bebidas conforme a los estándares que establece el Ministerio de Salud a través de un listado detallado de alimentos adecuados para cada edad. Luego de cuatro años, esta Ley fue reglamentada mediante el ***Decreto Supremo N° 017-2017-SA***

Gobierno del Perú

Siempre con el pueblo

Normatividad MINSA a partir de la Ley No. 30021

2013

Ley N° 30021

Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes

2016

Reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans

En los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.

2017

Reglamento de la Ley N° 30021

Ley de Promoción de la Alimentación Saludable

2018

Manual de Advertencias Publicitarias

la Ley N° 30021, , Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes

Guías alimentarias para la población peruana.

2019

Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable

en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica

2020

Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable..

Guías Alimentaria

menores de 2 años

Normatividad – Minedu Normatividad MINEDU en cumplimiento con la Ley N° 30021 y a partir de las normativas MINSA

Decreto Supremo N° 016-2016-MINEDU	**Plan Nacional de Educación Ambiental**	"construir una sociedad peruana solidaria, democrática y justa con ciudadanos que cuentan con valores y estilos de vida saludables y sostenibles" y tiene como de Eje estratégico No.1, Competencias ambientales de la comunidad educativa para estilos de vida saludable.
RVM N° 076-2019-MINEDU	**Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica.**	Proceso de presentación de propuesta adjudicación y registro, control y fiscalización de quioscos, cafeterías y comedores escolares y las responsabilidades de las diferentes instancia
Norma Técnica RVM N° 083-2019-MINEDU,	**Norma para la Cogestión del servicio alimentario del PNAEQW**	Considera **Reportar inmediatamente a PNAEQW** los casos de irregularidades sobre la integridad, idoneidad, cantidad, afectación a la salud, oportunidad de entrega de los alimentos, entre otros mediarte la Línea Gratuita Qali Warma (0800-20-600).
OFICIO MÚLTIPLE N° 00026-2021-MINEDU/VMGI-DIGC	**Guía de Gestión Escolar.**	Consolida en un solo documento las disposiciones normativas vinculadas a la gestión escolar, orientando a las y los directivos y docentes, así como a la comunidad educativa en general, para cumplir con las funciones de los Comités de Gestión Escolar, y precisa la ruta de articulación para acercar los servicios de salud a la comunidad educativa.

Gobierno del Perú

Estudio “Estado situacional de Quiscos, cafeterías y comedores del PMA”

Encuestas a:

- ✓ 1,200 estudiantes.
- ✓ 200 directores y 200 proveedores.
- ✓ En cada una de las IIEE se aplicó una ficha de observación.
- ✓ 32 entrevistas a directores o administrativos.
- ✓ 32 entrevistas a responsables de los quioscos o cafeterías.
- ✓ 14 entrevistas grupales a padres, madres o apoderados de familia.

Gráfico e información extraída de estudio sobre estado situacional de Quiscos, cafeterías y comedores del Programa mundial de alimentos.

Hallazgos del estudio - gestión

- De **3%** a **22%** de casos no cumplen con la norma, de conformar una **comisión de adjudicación** para licitar la concesión de servicios de alimentación (quioscos y cafeterías).

- Entre el **59%**, al **86%** de directores señalaron que conocen bien la normativa. En contraste la observación muestra lo contrario.

Información tomado de estudio sobre estado situacional de Quiscos, cafeterías y comedores del Programa mundial de alimentos.

Gobierno del Perú

Siempre con el pueblo

Hallazgos del estudio - oferta, demanda y consumo

Todos ofrecen productos ultra procesados, en un 25% se encontró la venta de bebidas energizantes.

Destaca la venta de golosinas, galletas dulces o saladas y chocolates que, según la normativa, son considerados alimentos no saludables.

Alta demanda (93%) prefieren las “preparaciones caseras”: “entradas” (causa, arroz chaufa, sándwiches y alimentos sancochados), pero muchas veces estas preparaciones incluyen el uso de mayonesa, frituras y alto contenido de sal.

Oferta de alimentos en los establecimientos.
Promedio de las tres regiones de estudio

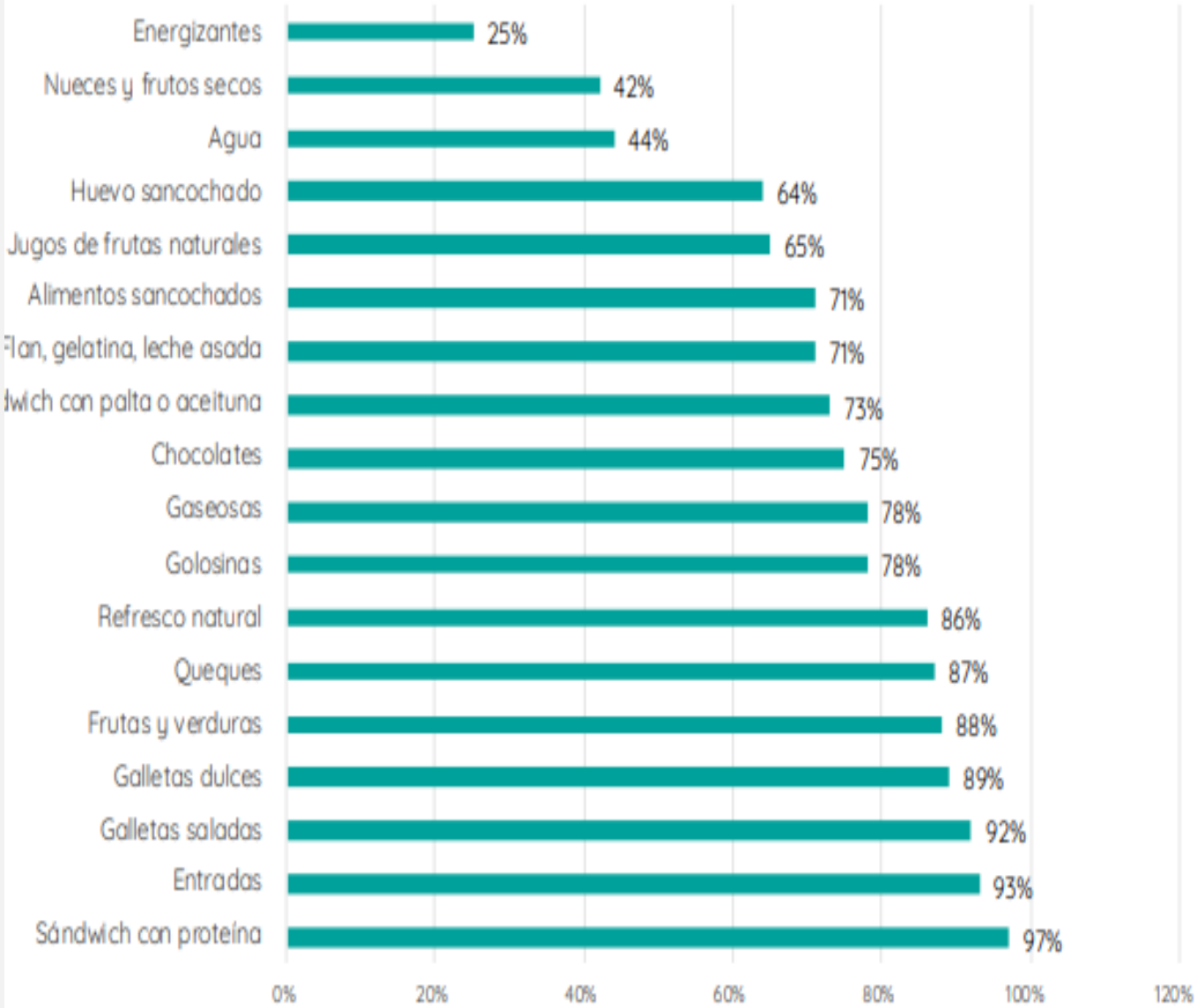


Gráfico e información tomado de estudio sobre estado situacional de Quiscos, cafeterías y comedores del Programa mundial de alimentos.

Hallazgos del estudio -infraestructura, residuos sólidos, salubridad

1/3 de concesionarios indicó no recibió información sobre higiene, manipulación, limpieza, alimentación saludable, almacenamiento y manejo de residuos.

El 68% hasta 83% de expendedores utilizan la misma mano para recibir el dinero y despachar el alimento o producto.

Más del 50% de los productos perecibles y preparados son almacenados en contenedores cerrados o anaqueles.

En más de la mitad de establecimientos se observó publicidad de distribuidores promoviendo productos que no saludables.

Casi ninguno de los establecimientos del estudio tenía licencia municipal, esto se relaciona con la poca participación de los municipios (5%).

Menos del 50% de los concesionarios recuerda que existe una normativa.

Muy baja presencia de programas o estrategias de alimentación saludable en la escuela, que no facilita la articulación entre la oferta, la demanda y el consumo de alimentos saludables

Los alimentos preparados estaban cubiertos, sin embargo, no se sabe el tiempo de exposición, especialmente en zonas con altas temperaturas.

Retos de las IIEE

- Fortalecer capacidades a concesionarios sobre la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares sobre alimentación saludable frente a la doble carta de malnutrición y hacer entrega de la normativa, la misma que obligatoriamente debe estar en archivo y disponible en el quiosco, cafetería o comedor a cargo de los sectores involucrados (Minsa, Produce, Midagri, Ambiente, GL).

- En el marco de la Guía de Gestión y del Plan de Salud Escolar Articular con MINSA acciones de promoción dirigidas a la comunidad educativa.

- Diseñar e Implementar proyecto de saludable frente a la doble carga de malnutrición en los quioscos, cafeterías y comedores escolares teniendo como marco la norma técnica.

- Seguir fortaleciendo la competencia de la Curricula Nacional de Educación: “Asume una vida saludable” y los ejes transversales, especialmente en lo que respecta a comprender la relación que existe entre alimentación saludable y bienestar y la puesta en practica de una alimentación saludable, la capacidad de decidir, de posponer el impulso y elegir el bienestar.

- Seguimiento a la implementación de la Norma técnica de cogestión del servicio alimentario en las II.EE en el

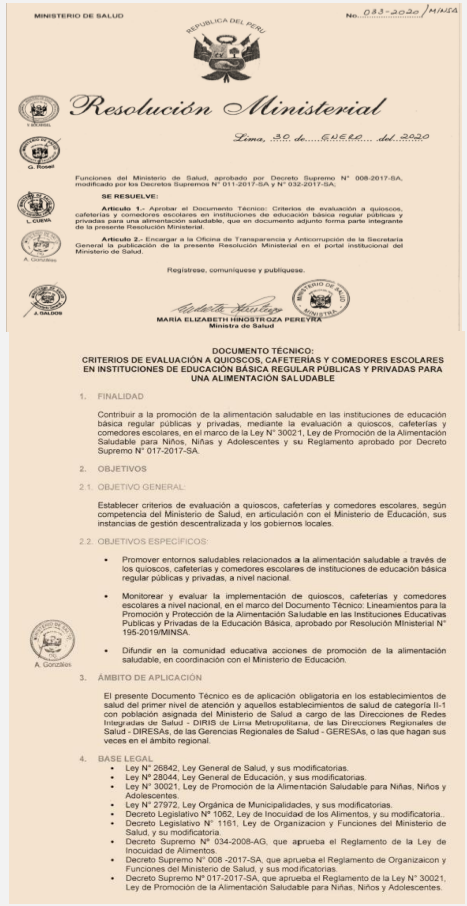
Bloque 4:

Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares para una alimentación saludable.

Gobierno del Perú

Siempre con el pueblo

Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías, comedores escolares



MINISTERIO DE SALUD

No. 033-2020/MINSA

Resolución Ministerial

Lima, 30 de ENERO del 2020

Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable, que en documento adjunto forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General la publicación de la presente Resolución Ministerial en el portal institucional del Ministerio de Salud.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

MARÍA ELIZABETH HINOSTROZA PEREYRA
Ministra de Salud

DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. FINALIDAD

Contribuir a la promoción de la alimentación saludable en las instituciones de educación básica regular públicas y privadas, mediante la evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares, en el marco de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL:

Establecer criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares, según competencia del Ministerio de Salud, en articulación con el Ministerio de Educación, sus instancias de gestión descentralizada y los gobiernos locales.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Promover entornos saludables relacionados a la alimentación saludable a través de los quioscos, cafeterías y comedores escolares de instituciones de educación básica regular públicas y privadas, a nivel nacional.
- Monitorear y evaluar la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares a nivel nacional, en el marco del Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA.
- Difundir en la comunidad educativa acciones de promoción de la alimentación saludable, en coordinación con el Ministerio de Educación.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Documento Técnico es de aplicación obligatoria en los establecimientos de salud del primer nivel de atención y aquellos establecimientos de salud de categoría II-1 con población asignada del Ministerio de Salud a cargo de las Direcciones de Redes Integradas de Salud - DIRIS de Lima Metropolitana, de las Direcciones Regionales de Salud - DIRESAs, de las Gerencias Regionales de Salud - GERESAs, o las que hagan sus veces en el ámbito regional.

4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley Nº 28044, Ley General de Educación, y sus modificatorias.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y su modificatoria.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organizacion y Funciones del Ministerio de Salud, y su modificatoria.
- Decreto Supremo Nº 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008 -2017-SA, que aprueba el Reglamento de Organizaicon y Funciones del Ministerio de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo Nº 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.

R.M. Nº 033-2020- MINSA

Monitoreo y evaluación:

Actores claves que participan en el proceso de verificación del *cumplimiento de la promoción y protección de la alimentación saludable* en la comunidad educativa.

ARTICULACIÓN TERRITORIAL

“SALUD”

- Resp. PROMSA
- Resp. ESANS o Resp. Salud Ambiental

“EDUCACIÓN”

- Director II.EE o docente asignado.
- Rpte. APAFA

“GOBIERNO LOCAL”

- Gerencia de Desarrollo Social y/o

Gobierno del Perú

Siempre con el pueblo

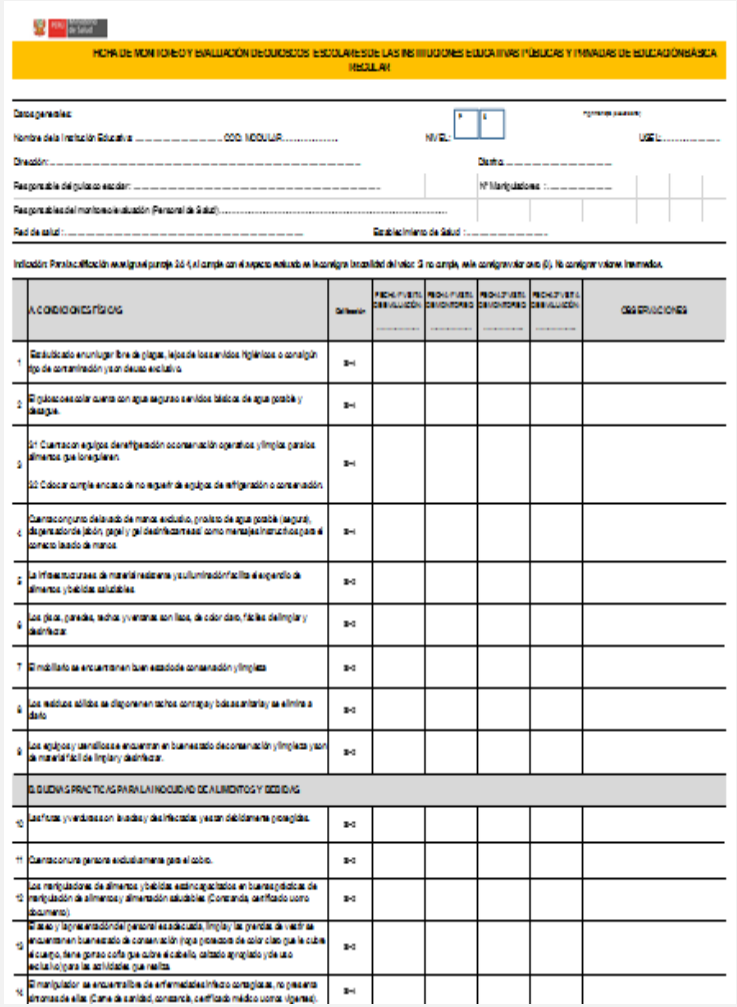
Criterios:

1. Condiciones físicas.
SSHH, Servicios básicos, infraestructura, pisos, manejo de residuos sólidos, equipos y utensilios, etc.

2. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas.
Manipulación de alimentos, higiene y aseo del personal y Carnet de sanidad

3. Del cumplimiento de la Ley de alimentación saludable.
Expendio de alimentos saludables, productos sin octógonos, exhibición de mensajes saludables, no hay mensajes publicitarios.

FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN QUIOSCOS ESCOLARES



FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

Datos generales:

Nombre de la Institución Educativa: ..... COD. MODULAR: ..... NIVEL: UGEL: .....

Dirección: ..... Distrito: .....

Responsable del quiosco escolar: ..... N° Manipuladores: .....

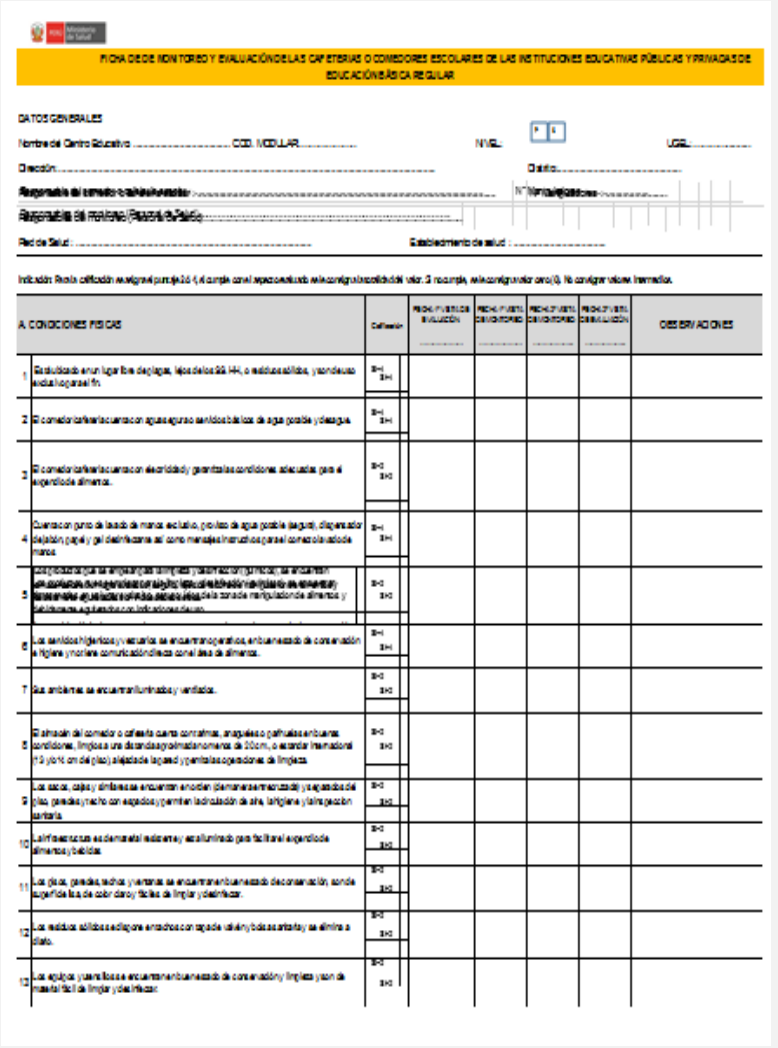
Responsables del monitoreo y evaluación (Personal de Salud): .....

Red de salud: ..... Establecimiento de Salud: .....

Indicación: Para la calificación se asignará puntaje 2 si el ítem cumple con el aspecto evaluado se le consignará la cantidad del valor 2 no cumple, se le consignará un cero (0). No consignar valores intermedios.

	A. CONDICIONES FÍSICAS	Calificación	FECHA / PUNTAJE EVALUACIÓN	FECHA / PUNTAJE SEGUIMIENTO	FECHA / PUNTAJE SEGUIMIENTO	FECHA / PUNTAJE EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	Establecido en un lugar libre de plagas, lejos de los servicios higiénicos o cualquier foco de contaminación y uso de uso exclusivo.	2=1					
2	El quiosco escolar cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.	2=1					
3	2.1 Cuenta con equipos de refrigeración o conservación operativos y limpios para los alimentos que lo requieren. 2.2 Cuenta con el encaso de no requerir de equipos de refrigeración o conservación.	2=1					
4	Cuenta con punto de lavado de manos exclusivo, provisto de agua potable (segura), dispensador de jabón líquido, papel y gel desinfectante así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos.	2=1					
5	La infraestructura es de material resistente y su iluminación facilita el expendio de alimentos y bebidas saludables.	2=1					
6	Los pisos, paredes, techos y ventanas son lisos, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar.	2=1					
7	El mobiliario se encuentra en buen estado de conservación y limpieza.	2=1					
8	Los residuos sólidos se disponen en techos con tapa y bolsa antes de ser eliminados a diario.	2=1					
9	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	2=1					
	B. BUENAS PRACTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS						
10	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y están debidamente protegidas.	2=1					
11	Cuenta con uniforme exclusivamente para el cobro.	2=1					
12	Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludables (Constancia, certificado u otro documento)	2=1					
13	El aseo y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene gorro o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo para las actividades que realiza.	2=1					
14	El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Carné de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	2=1					

FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES



FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LAS CAFETERIAS O COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

DATOS GENERALES

Nombre de Centro Educativo: ..... COD. MODULAR: ..... NIVEL: UGEL: .....

Dirección: ..... Distrito: .....

Responsable del comedor o cafetería: ..... N° Manipuladores: .....

Responsable del monitoreo (Personal de Salud): .....

Red de Salud: ..... Establecimiento de salud: .....

Indicación: Para la calificación se asignará puntaje 2 si el ítem cumple con el aspecto evaluado se le consignará la cantidad del valor. 2 no cumple, se le consignará un cero (0). No consignar valores intermedios.

	A. CONDICIONES FÍSICAS	Calificación	FECHA / PUNTAJE EVALUACIÓN	FECHA / PUNTAJE SEGUIMIENTO	FECHA / PUNTAJE SEGUIMIENTO	FECHA / PUNTAJE EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	Establecido en un lugar libre de plagas, lejos de los SS.HH, o residuos sólidos, y con desuso exclusivo para el fin.	2=1 1=0					
2	El comedor/cafetería cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.	2=1 1=0					
3	El comedor/cafetería cuenta con electricidad y garantiza las condiciones adecuadas para el expendio de alimentos.	2=1 1=0					
4	Cuenta con punto de lavado de manos exclusivo, provisto de agua potable (segura), dispensador de jabón líquido, papel y gel desinfectante así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos.	2=1 1=0					
5	Los equipos que se emplean para el almacenamiento, preparación, cocción, distribución y conservación de alimentos y bebidas se encuentran en buen estado de conservación, limpieza y desinfección, y cuentan con la capacidad suficiente para la cantidad de alimentos a preparar y servir. Además, cuentan con los utensilios adecuados para la correcta manipulación de alimentos y bebidas, según las características de los alimentos y con indicaciones de uso.	2=1 1=0					
6	Los servicios higiénicos y vestuarios se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene y no tiene comunicación directa con el área de alimentos.	2=1 1=0					
7	Sus ambientes se encuentran iluminados y ventilados.	2=1 1=0					
8	El almacén del comedor o cafetería cuenta con rejillas, anaqueles o pallets en buenas condiciones, limpios a una distancia y dimensiones de 30 cm, o estándar Internacional 15 y/o 1 m del piso) alejados de la pared y permiten la operaciones de limpieza.	2=1 1=0					
9	Los sacos, cajas y similares se encuentran ordenados (almacenamiento) y separados del piso, paredes y techo con espacios y permiten la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria.	2=1 1=0					
10	La infraestructura es de material resistente y es adecuada para facilitar el expendio de alimentos y bebidas.	2=1 1=0					
11	Los pisos, paredes, techos y ventanas se encuentran en buen estado de conservación, son de superficie lisa de color claro y fáciles de limpiar y desinfectar.	2=1 1=0					
12	Los residuos sólidos se disponen en techos con tapa de vidrio y bolsa antes de ser eliminados a diario.	2=1 1=0					
13	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	2=1 1=0					

Gobierno del Perú

Siempre con el pueblo

Materiales educativo comunicacional

Refrigerios saludables - Inicial

Refrigerios saludables - Primaria

Refrigerios saludables Secundaria

https://web.ins.gob.pe/alimentacion-y-nutricion/recetas-y-refrigerios/refrigerio-escolar

Materiales educativo comunicacional

"Videos"

Alimentación saludable en escolares

https://www.youtube.com/watch?v=0NcyMNbGPjs

Lonchera saludable

https://www.youtube.com/watch?v=8vWL48BDBfk

Bloque 5:

Ronda de preguntas y respuestas

Aseguremos que las intervenciones en alimentación-nutrición saludable atienda la doble carta de malnutrición (CHARO)

Neisme Lucy Revilla Montes

Coordinadora Técnica del PNAEQW – MIDIS

neisme.revilla@qw.gob.pe

Beatriz Quispe Quille

Dirección de Promoción de la Salud de la

Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública- MINSA

bquispe@minsa.gob.pe

Claudia Sáenz Hostos

Coordinadora de Temas Multisectoriales de la Dirección de Gestión de la Calidad Educativa.

csanez@minedu.gob.pe

GRACIAS