

**PERÚ**Ministerio
de EducaciónDirección Regional
de Educación
de Lima MetropolitanaUnidad de Gestión
Educativa Local N° 06Área de Supervisión y
Gestión del Servicio
Educativo

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres 2018-2027"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

La Molina, 13 de febrero del 2023

OFICIO MÚLTIPLE N° 007 -2023-UGEL 06/DIR-ASGESE

Señores(a)

DIRECTORES(AS) DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DE LA UGEL 06.

Presente

ASUNTO : Implementación del programa "COLEGIOS SALUDABLES" en las II.EE., para el año lectivo 2023

REFERENCIA :

- a) Expediente N° 0106503
- b) OFICIO N°4168-2022-DG-DIRIS-LE
- c) INFORME N°0891-2022-OVS-DSAIA/DIRIS-LE/MINSA
- d) RM N°195-2019/MINSA
- e) RV N°054-2021-MINEDU

Me dirijo a usted para saludarle cordialmente y a la vez en atención a los documentos de la referencia, la Unidad de Gestión Educativa Local N° 06 a través del Área de Supervisión y Gestión del Servicio Educativo – Equipo de Gestión del Riesgo del Desastre, pone de conocimiento de su representada que, para el año lectivo 2023, se estará implementando el programa "Colegios Saludables", cuyo propósito es, promover una alimentación saludable en las instituciones educativas en beneficio de los estudiantes de conformidad con las recomendaciones dadas por la DIRIS- LIMA- ESTE,. Asimismo, se le hace recordar que, la I.E. que está bajo su cargo, debe efectuar las implementaciones pertinentes de conformidad a lo previsto por la RM N°195-2019/MINSA y RV N°054-2021-MINEDU, concerniente a los quioscos y cafeterías escolares; para cuyo caso durante el año lectivo, el MINSA y MINEDU en un trabajo coordinado y por el bien de la comunidad educativa, estarán realizando el monitoreo que corresponde, aplicando para ello, un instrumento denominado "Ficha de Verificación de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria en Instituciones Educativas"; en esa línea, a continuación se brinda algunas recomendaciones a seguir:

- Los quioscos y cafeterías escolares deben cumplir con los criterios establecidos en los siguientes lineamientos normativos:
 - RM N°195-2019/MINSA. Documento técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y privadas de la Educación Básica.
 - Art 117° Contenido del Rotulado. Decreto supremo N°007-98 SA "Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - Resolución Viceministerial N°054-2021-MINEDU. Norma técnica "Criterios de Diseño para ambientes de Servicios de alimentación de los locales educativos de la Educación Básica"





PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N° 06

Área de Supervisión y
Gestión del Servicio
Educativo

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres 2018-2027"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- Promover campañas educativas en todas las instituciones educativas "Colegios saludables".
- Implementar, monitorear y evaluar los colegios saludables para el año Escolar 2023, cuyas instituciones involucradas son: La DIRIS, UGEL 06 e LE.

Cabe señalar que, en el marco de las delegaciones de facultades y atribuciones conferidas en la Resolución Directoral N° 00231-2023-UGEL06, la jefatura del Área de Supervisión y Gestión del Servicio Educativo de la UGEL N° 06, suscribe y remite el presente documento para los fines pertinentes.

Sin otro particular y estando a la espera de la atención que se sirva prestar al presente, hago propicia la ocasión para expresarle los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente,




Mg. SEGUNDO DANIEL CABRERA SANCHEZ
JEFE DEL ÁREA DE SUPERVISIÓN Y GESTIÓN
DEL SERVICIO EDUCATIVO - UGEL06

MMARB/D-UGEL06
SDCS/J.ASGESE
JFV/EGRD

ANEXO:

Se adjunta ficha de verificación de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria en Instituciones Educativas.



FICHA DE VERIFICACION DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

Institución Educativa (nombre completo):

Dirección:

Distrito:

Provincia:

Departamento:

Fecha de supervisión:

____/____/____
dd/mm/año

Hora _____ (am) (pm)

I. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (6 puntos)

Ambientes inspeccionados ^a	Parámetros de Calificación ^b : Limpio - Ordenado - Registro de desinfecciones al día
Salones de clase:	Bueno () 1 Pto. - Regular () 0.5 Pto. - Malo () 0 Pto.
Oficina:	Bueno () 1 Pto. - Regular () 0.5 Pto. - Malo () 0 Pto.
Auditorio:	Bueno () 1 Pto. - Regular () 0.5 Pto. - Malo () 0 Pto.
Servicios Higiénicos:	Bueno () 1 Pto. - Regular () 0.5 Pto. - Malo () 0 Pto.

Se pueden añadir más filas según los tipos de ambientes existentes.

a: Colocar la cantidad de ambientes por cada calificación.

b: Bueno= cumple con los tres parámetros; Regular= cumple con dos parámetros; Malo= cumple con uno o ninguno.

Otros			
Limpieza de floreros	Si () 0.5 Pto.	No () 0 Pto.	Cantidad de floreros:
Limpieza de grutas	Si () 0.5 Pto.	No () 0 Pto.	Cantidad de grutas:
Limpieza de áreas verdes:	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.	

II. MANEJO DE RESIDUOS (4 puntos)

Cada ambiente cuenta con tacho y bolsa interior	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Recojo de residuos diario de cada ambiente	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Si no hay recojo a diario, especificar si tiene lugar de almacenamiento temporal	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Presencia de objetos/materiales y mobiliario en desuso	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Precisar lugar(es) donde se observó :		

III. DISPONIBILIDAD DE AGUA (5 puntos)

Cuenta con agua potable	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Frecuencia	Diario () Interdiario () Otro () Especificar	
Indicar como se abastece de agua:	Red Publica () Camiones cisterna () Pileta () Otro () Especificar	
Como almacena el agua. Indicar cantidad de los tipos de almacenamiento y material:	Reservorios elevados () Tanques cisterna () Cilindros () Otros () Especificar:	
Limpieza de tanques cisterna y reservorios elevados	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, indicar la frecuencia de la limpieza:		
Limpieza de cilindros y otros recipientes menores	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, indicar la frecuencia de la limpieza:		
Cloro residual libre del agua verificados:	Si () No ()	Cloro ^c :
- Si se ha verificado el cloro residual indicar si cumple con el parametro: Si () 1 Pto. No () 0 Pto.		
Turbidez del agua verificados:	Si () No ()	Turbidez ^d :
- Si se ha verificado la turbidez, indicar si cumple con el parametro: Si () 1 Pto. No () 0 Pto.		
- Si no dispone de turbidímetro, indicar visualmente si la apariencia del agua es totalmente cristalino: Si () No ()		

c: Parámetro de cloro residual debe ser mayor o igual a 0.5 ppm

d: Parámetro de turbidez debe ser menor o igual a 5 NTU

IV. UTILES ESCOLARES - IMPLEMENTOS DE JUEGOS EDUCATIVOS O DIDACTICOS (4 puntos)

Los articulos cuentan con la autorizacion sanitaria, registro nacional, precauciones y advertencias, edad de uso, nombre y direccion de la empresa.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los articulos estan en buenas condiciones sanitarias	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los utiles e implementos se limpian y desinfectan antes y despues que se utilizan	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Dispone de un lugar adecuado para guardar los útiles e implementos cuando no se usan (anaqueles, estantes o similares).	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.

FICHA DE VERIFICACION DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS

V. QUIOSCOS DE ALIMENTOS / QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES (19 puntos)

Condiciones Generales

Se encuentra ubicado lejos de los SSHH, área de residuos y es exclusivo para tal fin.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
La infraestructura es de material resistente y cuenta con ventilación (natural o artificial).	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
La infraestructura se encuentra en buen estado de conservación e higiene, es de material resistente y cuenta con ventilación (natural o artificial).	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Cuentan con agua potable y segura suficiente para las actividades que realizan. (valor de cloro residual: () ppm)	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Cuenta con un lavadero exclusivo para el lavado de manos con jabón, medios de secado de manos, desinfectante e instructivo de lavado de manos.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los productos químicos para limpieza y desinfección se encuentran en sus envases originales, almacenados en un lugar exclusivo separado de los alimentos.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Cuenta con contenedores para residuos en buen estado de conservación e higiene, con tapa y bolsa interna.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Equipos y utensilios son de material sanitario y se encuentran en buen estado de conservación e higiene.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Cuentan con equipos para conservar los alimentos perecibles (productos que requieren refrigeración según rotulado, hamburguesas o mayonesas elaboradas, etc.)	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Libre de evidencias de plagas (roedores, insectos, etc.)	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.

De las buenas prácticas de manipulación

Las frutas y verduras se encuentran lavadas y desinfectadas, son conservadas adecuadamente, cuando corresponda	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los alimentos industrializados cuentan con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, envase íntegro, en caso de alimentos enlatados sin abulladuras, ni óxido.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Utilizan tablas diferentes para alimentos crudos y cocidos (de corresponder)	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Se utiliza aceite de aspecto limpio, claro, sin olor a rancio y son eliminados adecuadamente.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los manipuladores de alimentos se encuentran capacitados semestralmente en temas de manipulación de alimentos, entre otros para la actividad que realizan.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los manipuladores de alimentos no presentan síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA'S), y cuentan con documentos que demuestren la cautela de su estado de salud.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los manipuladores de alimentos cuentan con la indumentaria adecuada, exclusiva, de color claro, en buen estado de conservación e higiene.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los manipuladores de alimentos evidencian el cumplimiento de las buenas practicas de manipulacion (BPM) durante la preparación y servido de los alimentos.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Para el caso de comedor escolar se cuenta con dos personas: una que realice exclusivamente la manipulación de los alimentos y otra el cobro.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.

VI. MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LOS EFECTOS NOCIVOS PARA LA SALUD POR LA EXPOSICIÓN PROLONGADA A LA RADIACIÓN SOLAR (6 puntos)

Basado en artículo 2. Obligaciones de los titulares de las instituciones y entidades públicas y privada de la Ley N° 30102. Ley que dispone medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar.

1. Informa y sensibiliza al personal de su Institución acerca de los riesgos por la exposición a la radiación solar y la manera de prevenir los daños que esta pueda causar	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar: Talleres () Charlas () Otros ()		
2. Cuenta con ambientes protegidos de la radiación solar	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar, ambientes protegidos con: Mallas raschel () Toldos () Otros ()		
3. Las actividades deportivas, religiosas, institucionales, cívicas, protocolares o de cualquier otra índole que se realizan al aire libre se efectúan entre las 8:00 y las 10:00 horas o a partir de las 16:00 horas.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar el número de Resolución Directoral que aprueba el horario:		
4. Provee instrumentos, aditamentos o accesorios de protección solar cuando resulte inevitable la exposición a la radiación solar, como sombreros, gorros, anteojos y bloqueadores solares, entre otros al personal que labora en la Institución.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar la frecuencia de entrega: Diario () Mensual () Anual ()		
5. Cuenta con carteles, avisos o anuncios en lugares expuestos a la radiación solar en su Insitución, con lo siguiente: "LA EXPOSICIÓN PROLONGADA A LA RADIACIÓN SOLAR PRODUCE DAÑO A LA SALUD".	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
6. Promueve acciones de arborización que permitan la generación de sombra natural en su Insitución	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar la frecuencia: Mensual () Semestral () Anual ()		

CALIFICACIÓN	Cumple = 30 – 44 puntos ()	En proceso = 20 – 29 puntos ()	No cumple= Menos de 20 puntos ()
Por la Institucion Educativa		Supervisor	Supervisor
Nombre:		Nombre:	Nombre:
DNI:		DNI:	DNI:
Firma:		Firma:	Firma: