



"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 Publicas y privadas de la Educación Básica.
 - Art 117º 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 SÁNCHEZ
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 dia		
Salones de clase:	Bueno (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	Regular (<input type="checkbox"/>) 0.5 Pto.	Malo (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Oficina:	Bueno (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	Regular (<input type="checkbox"/>) 0.5 Pto.	Malo (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Auditorio:	Bueno (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	Regular (<input type="checkbox"/>) 0.5 Pto.	Malo (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Servicios Higiénicos:	Bueno (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	Regular (<input type="checkbox"/>) 0.5 Pto.	Malo (<input type="checkbox"/>) 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 parametros; Regular= cumple con dos parametros; Malo= cumple con uno o ninguno.

Otros

Limpieza de floreros	Si (<input type="checkbox"/>) 0.5 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.	Cantidad de floreros:
Limpieza de grutas	Si (<input type="checkbox"/>) 0.5 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.	Cantidad de grutas:
Limpieza de areas verdes:	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.	

II. MANEJO DE RESIDUOS (4 puntos)

Cada ambiente cuenta con tacho y bolsa interior	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Recojo de residuos diario de cada ambiente	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Si no hay recojo a diario, especificar si tiene lugar de almacenamiento temporal	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Presencia de objetos/materiales y mobiliario en desuso	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.

Precisar lugar(es) donde se observó :

III. DISPONIBILIDAD DE AGUA (5 puntos)

Cuenta con agua potable	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Frecuencia	Diario (<input type="checkbox"/>)	Interdiario (<input type="checkbox"/>)
Indicar como se abastece de agua:	Red Publica (<input type="checkbox"/>)	Camiones cisterna (<input type="checkbox"/>)
Como almacena el agua. Indicar cantidad de los tipos de almacenamiento y material:	Reservorios elevados (<input type="checkbox"/>)	Tanques cisterna (<input type="checkbox"/>)

Otros () Especificar:

Limpieza de tanques cisterna y reservorios elevados	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
-----------------------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------

- Si la respuesta es SI, indicar la frecuencia de la limpieza:

Limpieza de cilindros y otros recipientes menores	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
---------------------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------

- Si la respuesta es SI, indicar la frecuencia de la limpieza:

Cloro residual libre del agua verificados:	Si (<input type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)	Cloro ^c :
- Si se ha verificado el cloro residual indicar si cumple con el parametro:	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.	
Turbidez del agua verificados:	Si (<input type="checkbox"/>)	No (<input type="checkbox"/>)	Turbidez ^d :
- Si se ha verificado la turbidez, indicar si cumple con el parametro:	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.	

- Si no dispone de turbímetro, 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 artículos cuentan con la autorización sanitaria, registro nacional, precauciones y advertencias, edad de uso, nombre y dirección de la empresa.	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Los artículos están en buenas condiciones sanitarias	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Los útiles e implementos se limpian y desinfectan antes y después que se utilizan	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Dispone de un lugar adecuado para guardar los útiles e implementos cuando no se usan (anaqueles, estantes o similares).	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
La infraestructura es de material resistente y cuenta con ventilación (natural o artificial).	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Cuentan con agua potable y segura suficiente para las actividades que realizan. (valor de cloro residual: (____ ppm)	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Cuenta con contenedores para residuos en buen estado de conservación e higiene, con tapa y bolsa interna.	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Equipos y utensilios son de material sanitario y se encuentran en buen estado de conservación e higiene.	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Cuentan con equipos para conservar los alimentos perecibles (productos que requieren refrigeración según rotulado, hamburguesas o mayonesas elaboradas, etc.)	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Libre de evidencias de plagas (roedores, insectos, etc.)	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.

De las buenas prácticas de manipulación

Las frutas y verduras se encuentran lavadas y desinfectadas, son conservadas adecuadamente, cuando corresponda	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Utilizan tablas diferentes para alimentos crudos y cocidos (de corresponder)	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Se utiliza aceite de aspecto limpio, claro, sin olor a rancio y son eliminados adecuadamente.	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Los manipuladores de alimentos se encuentran capacitados semestralmente en temas de manipulación de alimentos, entre otros para la actividad que realizan.	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Los manipuladores de alimentos cuentan con la indumentaria adecuada, exclusiva, de color claro, en buen estado de conservación e higiene.	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
Los manipuladores de alimentos evidencian el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación (BPM) durante la preparación y servido de los alimentos.	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar: Talleres (<input type="checkbox"/>) Charlas (<input type="checkbox"/>) Otros (<input type="checkbox"/>)		
2. Cuenta con ambientes protegidos de la radiación solar	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar, ambientes protegidos con: Mallas raschel (<input type="checkbox"/>) Toldos (<input type="checkbox"/>) Otros (<input type="checkbox"/>)		
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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 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 (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar la frecuencia de entrega: Diario (<input type="checkbox"/>) Mensual (<input type="checkbox"/>) Anual (<input type="checkbox"/>)		
5. Cuenta con carteles, avisos o anuncios en lugares expuestos a la radiación solar en su Institución, con lo siguiente: "LA EXPOSICIÓN PROLONGADA A LA RADIACIÓN SOLAR PRODUCE DAÑO A LA SALUD".	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
6. Promueve acciones de arborización que permitan la generación de sombra natural en su Institución	Si (<input type="checkbox"/>) 1 Pto.	No (<input type="checkbox"/>) 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar la frecuencia: Mensual (<input type="checkbox"/>) Semestral (<input type="checkbox"/>) Anual (<input type="checkbox"/>)		

CALIFICACIÓN	Cumple = 30 – 44 puntos (<input type="checkbox"/>)	En proceso = 20 – 29 puntos (<input type="checkbox"/>)	No cumple= Menos de 20 puntos (<input type="checkbox"/>)
Por la Institución Educativa		Supervisor	Supervisor
Nombre:	Nombre:	Nombre:	
DNI:	DNI:	DNI:	
Firma:	Firma:	Firma:	