



Resolución Gerencial Regional

Arequipa, 16 de Julio del 2013

Visto el oficio N° 0184 -2013 -GRA/GRS/GR-DEPS, emitido por la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud, a través de la cual se solicita se oficialice la Directiva Sanitaria para promover el consumo de alimentos saludables en quioscos y loncheras escolares en la Región Arequipa.

CONSIDERANDO

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

Que, en el artículo 2° de la Ley 27657, Ley del Ministerio de Salud, señala que el Ministerio de Salud es el ente rector del Sector Salud que conduce, regula y promueve la intervención del Sistema Nacional Coordinado y Descentralizado de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana, a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de salud;

Que mediante Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, se aprobó la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones educativas para el Desarrollo Sostenible, la cual tiene como finalidad contribuir al desarrollo integral sostenible de los y las estudiantes y al óptimo desarrollo de sus capacidades, promoviendo una cultura de salud en el ámbito escolar;

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

Que, mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, la Dirección General de Promoción de la Salud ha recomendado una lista de alimentos saludables para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas, con la finalidad que

los estudiantes consuman alimentos sanos e inocuos, a través de la oferta de alimentos nutricionalmente saludables, la implementación de normas sanitarias de calidad e inocuidad y la promoción de comportamientos saludables en la comunidad educativa; la cual ha sido coordinada y consensuada con la Dirección de Salud Ambiental y el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, del Instituto Nacional de Salud, órganos competentes en higiene alimentaria, alimentación y nutrición humana del Ministerio de Salud.

Que, mediante Ordenanza Regional N° 211-AREQUIPA de fecha 05.03.2013 se aprobó declarar como prioridad regional, la promoción e implementación de la alimentación saludable de los niños y adolescentes en edad escolar, a través de estrategias en el ámbito de las instituciones educativas y hogares de la Región Arequipa; con la finalidad de mejorar su estado nutricional y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional

Que, resulta necesario mejorar el estado nutricional de la población arequipeña y favorecer la prevención de riesgo y daño alimentario nutricional, fomentando hábitos nutricionales saludables según etapas de vida, siendo el quiosco escolar un lugar estratégico para el consumo de alimentos saludables para las y los estudiantes de las instituciones educativas así como los refrigerios y/o loncheras, debiendo formalizarse a través de la presente resolución gerencial regional.

Que por Ordenanza Regional N°044-2008, de fecha 17 de marzo 2008, se aprobó el documento de Desarrollo de Organización y Funciones y la estructura organizacional de la Gerencia Regional de Salud.

— Estando a lo propuesto por la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud y con el visto bueno de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento y Desarrollo y la Oficina de Asesoría Legal.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1° Aprobar la Directiva Sanitaria Regional N° 0008 - 2013 "Directiva Sanitaria para promover el consumo de alimentos saludables en quioscos y loncheras escolares en la Región Arequipa" la cual consta de 10 numerales y 01 anexo que forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2° Encargar a la Dirección de Promoción de la Salud, establecer y desarrollar estrategias de articulación y coordinación, así como la asistencia técnica respectiva para promover el consumo de alimentos saludables en quioscos y loncheras escolares a nivel intra, extrasectorial e interinstitucional en la Región Arequipa .

ARTICULO 3° La Oficina de Recursos Humanos es responsable de la distribución de presente Directiva

Regístrese, comuníquese y cúmplase

EBF/ACS/MNM/RVR

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
Gerencia Regional de Salud

Dr. Edwin H. Benjón Faria
Gerente Regional de Salud

DIRECTIVA SANITARIA REGIONAL N° 008 – 2013 - GRA/GRS/GR-DEPS

PROMOVER EL CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES EN QUIOSCOS Y LONCHERAS ESCOLARES EN LA REGIÓN AREQUIPA

I. FINALIDAD

Contribuir a mejorar el estado nutricional de los escolares de los niveles inicial, primaria y secundaria de la Región Arequipa mediante la promoción del consumo de alimentos nutritivos saludables en el medio familiar, en refrigerios y/o loncheras escolares, y la implementación de normas sanitarias de calidad e inocuidad de alimentos en los quioscos escolares.

II. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

- 2.1.1 Normar y orientar la planificación, organización, ejecución y evaluación de las actividades dirigidas a promover buenas prácticas de alimentación en la población escolar de la Región Arequipa.
- 2.1.2 Promover el desarrollo de hábitos de alimentación saludable, fomentando la incorporación de alimentos nutritivos en las loncheras/refrigerios escolares, así como el mejoramiento del valor nutricional de los alimentos ofrecidos en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas.

2.2 ESPECÍFICOS

- 2.2.1 Favorecer en las instituciones educativas el control del valor nutritivo de los productos alimenticios que se venden en los quioscos escolares
- 2.2.2 Promover la preparación de loncheras saludables utilizando productos andinos y de la región con la participación comprometida de los padres de familia
- 2.2.3 Lograr incorporar en el Proyecto Educativo Institucional (PEI) la gestión de quioscos y loncheras saludables.
- 2.2.4 Fomentar la toma de conciencia en la comunidad educativa sobre la importancia de una adecuada alimentación, brindando una alternativa saludable dentro de las instituciones educativas para mejorar los hábitos alimenticios
- 2.2.5 Reforzar los mecanismos de trabajo multisectorial e interinstitucional en el primer nivel de atención para implementar estas actividades.
- 2.2.6 Fortalecer las estrategias de concertación para acciones conjuntas educativas con medios de comunicación masiva.
- 2.2.7 Favorecer el desarrollo de investigaciones operativas sobre consumo de alimentación escolar en el nivel local que permitan evaluar impacto de intervenciones sobre la alimentación escolar.



III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente directiva sanitaria es de alcance regional, para todos los establecimientos de salud de la Gerencia Regional de Salud Arequipa, Gobiernos Locales, EsSalud, Sanidades de Fuerzas Armadas y Policiales, establecimientos privados, etc.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales
- Ley N° 27783, Ley de Bases de la Descentralización
- Resolución Ministerial N° 111,2995/MINSA que aprueba los "Lineamientos de Política de Promoción de la Salud".
- Resolución Ministerial N° 0155-2008 ED "Guía para el diseño, administración, funcionamiento, conducción y adjudicación de quioscos en las instituciones educativas del Perú".
- Ley de Inocuidad de los Alimentos: Decreto Legislativo N° 1062.
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas: Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Ordenanza de salud y salubridad municipal: Ordenanza 082.
- Ordenanza sobre Sistema Metropolitano de Supervisión y Control de alimentos y bebidas de consumo humano: Ordenanza 550.
- Ordenanza sobre obligatoriedad de portar Carné de Salud: Ordenanza 141.
- Ley Orgánica de Municipalidades: Ley N° 27972.
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y servicios afines: Resolución Municipal N° 363-2005/MINSA.
- Ordenanza N° 1568: Ordenanza que establece el nuevo régimen municipal que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas, alcohol metílico y bebidas adulteradas.
- Resolución Directoral 01-2012/DGIPS/MINSA recomendar el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares de las instituciones educativas.
- Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA aprueba lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las instituciones educativas.
- Ordenanza Regional N° 211-Arequipa declara como prioridad regional, la promoción e implementación de la alimentación saludable de los niños y adolescentes en edad escolar, a través de las estrategias en el ámbito de las instituciones educativas y hogares de la Región Arequipa.
- Ley 30021 de Promoción de Alimentación Saludable para niñas, niños y adolescentes.

V. KIOSCO ESCOLAR SALUDABLE

- a) El **kiosco escolar saludable** es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

Se identifican dos tipos de kioscos escolares saludables:



Kiosco Básico

Considerado aquel espacio físico que posee una estructura sencilla, sólida y segura para el expendio de alimentos, sin poseer servicios básicos completos. En este punto saludable se podrán vender sólo:

- ❖ **Alimentos envasados** que cuenten con registro sanitario y posean bajo contenido de grasas, azúcares simples y sal en exceso.
- ❖ **Alimentos naturales** como frutas, verduras y otros alimentos que no requieran procedimientos previos para su consumo.

Kiosco Tipo Cafetería

Este tipo de kiosco se considera como aquel establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, poseer servicios básicos completos, y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria de Restaurantes.

b) Principios Básicos de un Kiosco Escolar saludable

- ❖ Todo kiosco saludable debe promover una alimentación sana y balanceada, mediante el expendio de productos nutritivos e inocuos, que incluyan frutas, verduras, bebidas naturales, snacks saludables y preparaciones balanceadas.
- ❖ Los productos expendidos deberán contar con registro sanitario, etiquetado correspondiente y dentro de la fecha de vencimiento.
- ❖ Los productos nutritivos que se expendan deberán contar con un lugar preferencial en su exhibición, de modo que se difunda e impulse su consumo y beneficios.
- ❖ Los productos se exhibirán en estantes y/o vitrinas dispuestas de tal forma que garantice la protección de los mismos (se incluirán cámaras de frío para los alimentos que lo requieran).
- ❖ Las frutas expendidas deberán ser variadas, frescas, en buen estado, previamente lavadas y empaquetada individualmente (las que lo requieran). Los Kioscos saludables deberán dar a la venta bebidas alternativas bajas en azúcar como los refrescos naturales.
- ❖ Se deberá expender "snaks saludables" que incluyan alimentos autóctonos como kiwicha, quinua, cañigua, frutos secos entre otros.
- ❖ Los sándwiches se deberán vender sin complementos con alto contenido de calorías (papas fritas, cremas y similares); para lo cual se proporcionarán alternativas saludables.
- ❖ Los sándwich deberán incluir entre sus ingredientes porciones generosas de verduras frescas, previamente lavadas y en condiciones inocuas.



c) Alimentos para la oferta en un kiosco escolar saludable

Se deberá de incorporar por lo menos una de cada grupo:

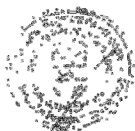
BEBIDAS	SNACKS SALUDABLES
Refrescos naturales (Limonada, piña, maracuyá, manzana, emoliente, etc.)	Cereales envasados bajos en azúcar (hojuelas de maíz, trigo atómico, etc.)
Cocimiento de cereales (avena, quinua, cebada, etc.)	Frutos secos (maní, pasas, pecanas, almendras, etc.)
Lácteos (yogurt, leche chocolatada, etc.)	Bolitas de kiwicha, maca, etc.
Infusiones (manzanilla, anís, boldo, etc., excepto té)	Productos ricos en fibra: Palitos de ajonjolí, granola, etc.
	Maíz tostado, pop corn, habas tostadas.
SÁNDWICHES	FRUTAS
Pan con pollo	
Pan con palta	Frutas enteras o deshidratadas
Pan con tortilla	Ensalada de frutas
Pan con aceitunas	OTRAS PREPARACIONES
Pan con queso fresco	Papa con huevo
Pan con sangrecita (relleno)	Choclo con queso

VI. LONCHERA/REFRIGERIO SALUDABLE

a) La lonchera/refrigerio escolar:

Es un conjunto de alimentos que tiene por finalidad proveer a los alumnos de la energía y nutrientes necesarios para: cubrir sus recomendaciones nutricionales, mantener adecuados niveles de desempeño físico e intelectual y desarrollar sus potencialidades en la etapa de desarrollo y crecimiento correspondiente.

La lonchera escolar constituye una comida adicional a las tres comidas principales, por lo consiguiente no es un remplazo de las mismas. Contiene entre el 10 al 15% del valor calórico total de los alimentos ingeridos en el día, lo que se traduce en unas 150 a 350 Kcal (dependiendo de la edad, peso, talla



y actividad física); y puede suministrarse a media mañana o media tarde dependiendo de la jornada escolar.

b) Loncheras Escolares Saludables

Una lonchera saludable es aquella que contiene alimentos que aportan los nutrientes necesarios y que no suponen riesgos para la salud.

b.1 Composición

Desde el punto de vista nutricional estará integrada por alimentos energéticos, constructores y reguladores; además de líquidos.

b.2. Inocuidad

Todos los alimentos deberán de ser manipulados con el mayor cuidado para que éstos no se constituyan como agentes contaminantes. Del mismo modo, es importante tener en cuenta los envases a utilizar ya que los utilizados deberán ser los más apropiados para no deteriorar el alimento durante el transcurso del horario escolar.

b.3. Practicidad

La preparación de los alimentos debe ser rápida y sencilla, a modo de que podamos asegurarnos que son colocados en condiciones óptimas en la lonchera. Por su parte, los envases deben ser herméticos e higiénicos garantizando que sean fáciles de portar por los niños.

b.4. Variedad

Uno de los métodos más efectivos para promover el consumo de alimentos saludables y nutritivos es la creatividad y variedad en las presentaciones enviadas, tanto en colores, como texturas y combinaciones. Por ello, la lonchera debe ser planificada con tiempo para tener todos los alimentos adecuados a nuestro alcance y lograr enviar una lonchera saludable.

b.5. Idoneidad

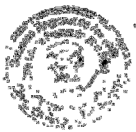
La lonchera debe ser pensada y elaborada según la edad del niño, su grado de actividad y el tiempo que éste permanece fuera de casa, así:

- ❖ **Preescolares (2 a 5 años):** La energía aportada por este refrigerio será de aproximadamente 200 kcal. (Ej: medio pan con queso, mango en trozos y refresco de maracuyá).

En cuanto a las frutas lo ideal es que sean enviadas en trozos, manteniendo su cáscara y con unas gotas de limón para evitar que se oxiden y cambien a un color oscuro.

- ❖ **Primaria (6 – 11 años):** La energía aportada por este refrigerio será de aproximadamente 250 kcal. (Ej: un pan con pollo, piña en trozos y emoliente).

En esta etapa los niños empiezan a hacer deporte, por lo que es necesario que consuman mucho líquido para evitar la deshidratación. Evitar las bebidas azucaradas y artificiales.



- ❖ **Secundaria (12 – 17 años):** La energía aportada por este refrigerio será de aproximadamente 300 kcal. (Ej: un pan con palta, una mandarina, un plátano y refresco de manzana)

c) Alimentos que debe contener una lonchera saludable

Toda lonchera escolar debe contener un alimento energético, constructor y regulador; es muy importante saber combinar cada uno de los alimentos para que la lonchera resulte atractiva y sea consumida en su totalidad.

Tener en cuenta el tamaño de la porción de cada alimento, según la edad y nivel de actividad física del escolar

ENERGÉTICOS	CONSTRUCTORES	REGULADORES
- Pan blanco	- Huevo o tortillas	- Frutas:
- Pan integral	- Queso fresco	Manzana, plátano,
- Papa, camote, yuca	- Yogurt	pera, mango, uvas,
- Chocho	- Pollo	duraznos, piña, etc.
- Sancochado	- Pescado cocido	- Verduras:
- Maíz tostado	- Atún	Lechuga, tomate,
- Frutos secos	- Sangrecita	pepino, zanahoria,
- Palitos de ajonjolí		etc.

La hidratación es muy importante en la etapa escolar:

BEBIDAS RECOMENDADAS
Refrescos naturales (Limonada, piña, maracuyá, manzana, emoliente, etc.)
Cocimiento de cereales (avena, quinua, cebada, etc.)
Infusiones (manzanilla, anís, boldo, etc., excepto té)
Agua hervida o mineral.



VII. DISPOSICIONES GENERALES

- 5.1. En cumplimiento a la normatividad vigente el Gobierno Regional de Arequipa es la máxima autoridad, y la Gerencia Regional de Salud Arequipa es un órgano de línea, rector de la salud en el territorio regional, siendo el IREN, Hospitales y las Redes de Salud órganos desconcentrados.
- 5.2. Las actividades relacionadas con la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud son de prioridad a realizarse en los establecimientos de salud comprendidos en el ámbito de aplicación de la presente directiva.

- 5.3. El enfoque de territorialidad obliga a los establecimientos de salud a impulsar la participación social y comunitaria en el espacio geopolítico que ocupa por lo que deben establecer vínculos multisectoriales e interinstitucionales para favorecer la mejora de la calidad de vida y el estado de salud de la población.
- 5.4. Las redes, micro redes de salud y hospitales ejecutan intervenciones de información, educación y comunicación social que promuevan prácticas saludables en la población escolar de los niveles básicos regular inicial, primaria y secundaria, desarrollando alianzas estratégicas intra e intersectoriales entre las cuales están las establecidas con la Gerencia Regional de Educación.
- 5.5. Los servicios de salud tiene la responsabilidad de promover comportamientos saludables en alimentación y nutrición de los escolares con enfoque de atención integral de salud que permita desarrollar una cultura de salud en el ámbito escolar.
- 5.6. Los servicios de salud pertenecientes a la red de servicios asistenciales de EsSalud y Sanidades de las FFAA y Policiales incorporarán en sus programas de educación para la salud y preventivos la entrega de información que promocióne prácticas de alimentación saludable con énfasis dirigidos a los niños y adolescentes.
- 5.7. El sector privado por ser estar la presente directiva enmarcada en dispositivos legales de obligación nacional orientará la educación dirigida a la población escolar basada en la promoción de alimentos saludables evitando dirigir sus contenidos a la alimentación denominada chatarra

VIII. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

8.1 PARA LOS ESTABLECIMIENTOS OPERATIVOS (CENTROS Y PUESTOS DE SALUD)

- 8.1.1. Los establecimientos de salud conformarán un equipo multidisciplinario que tendrá la tarea de desarrollar el Programa de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas (IEs) para el Desarrollo Sostenible bajo la responsabilidad directa del responsable del establecimiento de salud y del responsable de Promoción de la Salud. Las actividades contenidas deben estar incluidas en el Plan de Salud Local (PSL) y articuladas con los programas estratégicos (PpR).
- 8.1.2. El personal de salud debe propiciar que se constituya el Comité de Salud que estará conformado por representantes de la comunidad educativa (director, docente, padres de familia, alumnos) y del establecimiento.
- 8.1.3. En el Plan de Trabajo Anual del Programa de Promoción de Salud en IEs, obligatoriamente deberá ser elaborado y aprobado con participación de los representantes de ambos sectores (Salud y Educación) y debe considerar la realización de actividades de educación para la salud priorizando el eje temático de alimentación y nutrición (loncheras y kioscos saludables) y salud sexual integral (comportamientos y prácticas saludables en salud sexual y reproductiva), y otros que se consideren de importancia sanitaria en su jurisdicción.
- 8.1.4. El personal de salud fomentará el consumo de alimentos nutritivos saludables por los escolares a través de sesiones educativas y demostrativas



en reuniones de aula o de las asociaciones de padres de familia, o en las actividades extramurales aplicando el modelo de atención integral de salud.

8.1.5. Los kioscos escolares deben ser evaluados trimestralmente por el personal de salud que se disponga para cumplir dicha función, como el técnico de Salud Ambiental, o nutricionista u otro personal, quienes reportarán los resultados al Comité de Salud para las medidas correctivas correspondientes (Anexo 1).

8.1.6. Los establecimientos de salud coordinarán con los Gobiernos locales en forma permanente para garantizar que los manipuladores de alimentos que expendan sus productos en las inmediaciones de las instituciones educativas cumplan con las normas vigentes (carné sanitario proporcionado por la autoridad sanitaria, alimentos saludables).

8.1.7. Desarrollar trabajo en equipo en el que el personal que asume responsabilidades en el manejo administrativo de las Estrategias Sanitarias, Salud Ambiental y de Promoción de la Salud programarán las salidas extramuro prioritariamente a las instituciones educativas para realizar educación de la salud y evaluación de los kioscos.

8.1.8. Los servicios de salud a nivel periférico brindarán asistencia técnica, supervisión y monitoreo en los comedores populares, comités de vaso de leche, centros de alimentación de CUNAMAS, programa QUALIWARMA con el objeto de enfatizar el compromiso del Estado con la niñez y adolescencia para reducir la malnutrición tanto en déficit como en exceso de elementos nutricionales.

8.1.9. Los establecimientos de salud realizará investigaciones operativas sobre encuestas de consumo de alimentos en escolares para evaluar el proceso y el impacto de las intervenciones para asegurar que los escolares ingieran loncheras/refrigerios saludables y que funcionen kioscos saludables en las instituciones educativas.

8.2. PARA REDES DE SALUD Y HOSPITALES

8.2.1. La coordinación y articulación intersectorial e intergubernamental con las Unidades de Gestión Educativa (UGELs), así como la asistencia técnica y monitoreo de las actividades de promoción de la salud en alimentación y nutrición saludable de los escolares, debe ser permanente para garantizar que se implementen el listado de alimentos saludables para los kioscos escolares, lo cual debe estar sujeto a evaluación semestral.

8.2.2. Desarrollarán mecanismos de concertación y participación social con los gobiernos locales, organizaciones sociales de base, agentes comunitarios de salud, organismos no gubernamentales y con otros sectores sociales con la finalidad de acompañar en el proceso de vigilancia ciudadana que hagan efectivo el cumplimiento de expendio de alimentos recomendados para prevenir la obesidad y sobrepeso en los kioscos saludables.

8.2.3. Generarán información oportuna y procesarán análisis crítico de los resultados de la ejecución de actividades en instituciones educativas que promuevan estilos de vida saludables en alimentación y nutrición.



8.3. PARA LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD ARIQUIPA

8.3.1. Generación de normas complementarias a la presente directiva que permitan hacer seguimiento a las acciones que se desprendan de la misma para lo cual coordinará con las estrategias sanitarias regionales, programas y etapa de vida niño/niña y adolescente y salud ambiental la realización conjunta de visitas inopinadas, asistencia técnica específica, monitoreo, supervisión y evaluación.

8.3.2. Coordinación y concertación de recursos y actividades con la Gerencia Regional de Educación que permitan cumplimiento de las tareas determinadas en esta directiva en los diferentes niveles brindando respaldo técnico administrativo que posibiliten cumplimiento de objetivos y metas.

8.3.3. La Estrategia Sanitaria Regional de Alimentación y Nutrición dependiente de la Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas brindará el apoyo técnico en el campo nutricional de lo establecido y garantizará la constante capacitación del personal de salud en los tópicos contemplados dentro de los objetivos del programa presupuestal del Articulado Nutricional.

8.3.4. La Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental coadyuvará en el cumplimiento de la presente directiva normando la participación concertada de los recursos humanos en salud de los niveles operativos (inspectores sanitarios, responsables de las funciones de salud ambiental, etc.) de los establecimientos de salud.

8.3.5. Los servicios de salud de los subsectores de salud estatales (Sanidades y Essalud) y privados, asumirán las tareas correspondientes de coordinación y articulación interinstitucional que coadyuven a crear escenarios de alimentación saludables para la niñez y adolescencia del espacio regional.

IX. DISPOSICIONES FINALES

9.1. Los establecimientos de salud informarán a la Red de Salud respecto a las acciones desarrolladas en el proceso de fortalecimiento e implementación de quioscos y loncheras saludables en el transcurso de los cinco días hábiles posteriores a la finalización de cada trimestre del año.

9.2. La Red de Salud a su vez, en el transcurso de los diez días hábiles posteriores a la finalización del trimestre correspondiente, consolidará y remitirá la información respectiva a la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud de la Gerencia Regional.

9.3. La presente Directiva será revisada y/o modificada a propuesta de la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud, instancia responsable a nivel regional de su implementación y cumplimiento.

X. RESPONSABILIDADES

10.1. La Gerencia Regional de Salud, a través de la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud en coordinación con la Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas, Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental y la Oficina de Comunicaciones, es responsable de difundir la presente directiva hasta el nivel operativo y asumir las funciones de su competencia como la supervisión de su cumplimiento.



10.2. Los hospitales, redes, micro redes, hospitales, IREN SUR y clínicas privadas tienen el encargo de implementar, difundir y aplicar la presente directiva en su jurisdicción o ámbito del establecimiento.

10.3. Los establecimientos del primer nivel de atención de los diferentes sub-sectores aplicarán las indicaciones y recomendaciones contenidas en la presente directiva, tanto a nivel intra institucional e inter sectorial, enfatizando por lo tanto el cumplimiento de las actividades de promoción de la salud y de prevención de malnutrición en la población escolar en forma permanente para fomentar una vida sana y minimizar los riesgos de enfermar en la población.



XI. ANEXOS

11.1. Ficha de evaluación de Quioscos Escolares

**FICHA DE EVALUACION SANITARIA
DE QUIOSCOS ESCOLARES**

IDENTIFICACION :
 Nombre del Centro Educativo: **UGEL**
 Dirección: Distrito:
 Nombre del Director del Centro Educativo: Profesor Responsable:
 Responsable de APAFA: Responsable del Equipo Escolar de Salud:
 Responsable del Quiosco: N° de Manipuladores:
 Inspector de Salud: Establecimiento de Salud:

ASPECTOS A EVALUAR	Calificación	Puntaje	Observaciones
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor.			
Si no cumple, se le consigna el valor cero(0). No consignar valores intermedios.			
I. DEL QUIOSCO: Estructura y Saneamiento Básico			
1. Debe estar lejos de las 35 mts. y otros tipos de contaminación de animales	5 = 2		
2. Esta construido de material resistente, impermeable, de fácil limpieza y de color claro	5 = 2		
3. Se observan un buen estado de conservación y no tiene sus paredes y techos	5 = 2		
4. El pavimento debe ser de concreto de un color claro y lizo	5 = 2		
5. El mobiliario se encuentra en buen estado de conservación y limpio	5 = 2		
6. Utilizan agua corriente y segura (de perforación de "redes", en cantidad suficiente)	5 = 2		
7. Cuenta con sistema de drenaje adecuado	5 = 2		
8. La basura se almacena en bolsas por fecha, bien separada y se elimina a tiempo	5 = 2		
9. No existe evidencia de la presencia de insectos y roedores (electrorepelentes)	5 = 2		
II. DEL PERSONAL: Prácticas de Higiene y Buenas Prácticas de Manipulación			
1. Pueden cubrir más de 60 minutos y no muestran signos de enfermedad	5 = 2		
2. Realizan operaciones personales al abrigo y mantienen las manos limpias	5 = 2		
3. Tener los cabellos cortos y recogidos. Limpia y bien mantenidos	5 = 2		
4. Usar y mantenerse personal adecuado con el ambiente de trabajo	5 = 2		
5. Mantener las uñas cortas y limpias. Evitar el uso de joyas, anillos, pendientes, etc.	5 = 2		
6. No estar embarazada, ni usar maquillaje sobre los rostros cuando preparan y/o atienden	5 = 2		
7. Se lavan y desinfectan las manos para atender a los clientes	5 = 2		
8. No comer o fumar dentro o muy cerca cuando manipulan alimentos	5 = 2		

ASPECTOS A EVALUAR	Calificación	Puntaje	Observaciones
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor.			
Si no cumple, se le consigna el valor cero(0). No consignar valores intermedios.			
III. DE LOS ALIMENTOS: Protección y Buenas Prácticas de Manipulación			
1. Segue el protocolo de higiene de cada tipo de alimento que se vende y se sirve	5 = 2		
2. Los alimentos envasados deben estar sellados con registro sanitario y fecha de vencimiento	5 = 2		
3. Almacenar alimentos en áreas con registro sanitario con fecha de vencimiento y conservación refrigerada	5 = 2		
4. Usar tapas y envases limpios y cubiertos para la preparación de alimentos	5 = 2		
5. Lavar y desinfectar las frutas y verduras a consumir crudas	5 = 2		
6. Las uterías y máquinas están en buen estado de conservación y de fácil limpieza	5 = 2		
7. La parte superior de los mostradores y de las máquinas en buen estado de conservación y limpieza	5 = 2		
8. Existen refrigeración o conservación de alimentos congelados y helados	5 = 2		
9. Los alimentos que requieren refrigeración son conservados a temperaturas de 0 a 5°C	5 = 2		
10. Los cremas y otros productos con conservadores en refrigeración y en cantidad suficiente	5 = 2		
11. Mantener los alimentos en recipientes limpios, secos, cerrados y tapados	5 = 2		
12. Evitar la contaminación cruzada al utilizar preparaciones del día anterior	5 = 2		
13. Para bebidas se usan azúcares de origen vegetal y se cubren a tiempo	5 = 2		
14. Los alimentos son protegidos y cubiertos en recipientes de plástico	5 = 2		
15. Los alimentos son expuestos inmediatamente después de su preparación	5 = 2		



16. Vajes y cubiertos deben estar protegidos del uso de insectos u otros tipo de contaminación	S=2		
17. No se encuentran cubiertos y/o botellas sucios en el servicio	S=2		
18. El almacenamiento y ubicación de los alimentos en el mostrador es adecuado	S=2		
Total de Puntaje Obtenido (TD)	50		
Porcentaje del puntaje obtenido	100%		
Calificación - Color distintivo			
75% a 100%: ACEPTABLE - VERDE			
51% a 74%: EN PROCESO - AMARILLO			
0% a 50%: NO ACEPTABLE - ROJO			
OTRAS OBSERVACIONES			
RECOMENDACIONES			
EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTA:			

Se otorga un nivel puntaje de _____ más el 50 para sustentar las observaciones formuladas en la presente inspección.
 Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de _____ se dio por concluida la inspección, se suscribe a
 presencia Acta F-01 en dos ejemplares uno de los cuales se entregará al representante del establecimiento.

Nombre del Inspector

Nombre del Representante de establecimiento

N° de Colegio

C.R.N.

D.N.I.

Firma por la Autoridad Sanitaria

Firma del representante