



Resolución Directoral

Lima, 27 de FEBRERO del 2013

Visto, el Memorando Nº 076-2013-DESP-DAISyC-U.NUTRICION.-DISA.V.L.C. de fecha 14 de Febrero del 2013, emitido por la Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas, mediante el cual solicita la aprobación de la Directiva Administrativa Nº 012-2012-DISA.V.L.C, de la Promoción de Loncheras y Quioscos Escolares en Instituciones Educativas Publicas y/o Privadas de Nivel Básico Regular, ubicadas en la Jurisdicción de la Dirección de Salud V LIMA Ciudad ; y,

CONSIDERANDO :

Que, mediante Convenio de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación Nº 004-2008/MINSA y su adenda para el periodo 2011-2016, establece el Desarrollo de acciones conjuntas entre ambos sectores en el marco de sus respectivas competencias para fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes y la promoción de una cultura en salud ;

Que, mediante Resolución Directoral Nº 001-2012/DGPS/MINSA, se recomienda alimentos saludables para el expendio en los quioscos escolares de la instituciones escolares;

Que, en consecuencia, resulta necesario adecuar la normatividad sanitaria correspondiente, a fin de regular el procedimiento para la Promoción de Loncheras y Quioscos Escolares en Instituciones Educativas Publicas y/o Privadas de Nivel Básico Regular, ubicadas en la Jurisdicción de la Dirección de Salud V LIMA Ciudad, dado a que mediante informe Nº 020-2012-U.NUTRICION-ESAN.DISA.V.L.C. el Comité Técnico Permanente de Estrategias Sanitarias ha concluido con una revisión final de la Directiva a tratar y como acto deviniente debe ser aprobada;

Con el visto bueno de la Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas y del Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica, de la Dirección de Salud V. Lima Ciudad; y,

Conforme a lo dispuesto por inciso c) del artículo 12º del Reglamento de Organización y Funciones de la Dirección de Salud V Lima Ciudad, aprobado por Resolución Ministerial Nº 861-2003/SA/DM, es atribución del Director General de la Dirección de Salud V Lima Ciudad expedir resoluciones directorales en los asuntos de su competencia;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar la Directiva Sanitaria Nº 012-2012-DISA.V.L.C. sobre Promoción de Loncheras y Quioscos Escolares en Instituciones Educativas Publicas y/o Privadas de Nivel Básico Regular, ubicadas en la Jurisdicción de la Dirección de Salud V LIMA Ciudad; y cuyo documento adjunto forma parte de la presente resolución.

Artículo 2º.- Encargar a la Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas de la Dirección de Salud V Lima Ciudad, la implementación del plan aprobado en el artículo precedente.

Artículo 3º.- Notificar la presente resolución para los fines de ley.

Regístrese y comuníquese,



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD V LIMA CIUDAD

M. C. LUIS ALBERTO HUAMANI PALOMAR
DIRECTOR GENERAL

DIRECTIVA SANITARIA N° 012-2012-DISA.V.LC.

I. PROMOCION DE LONCHERAS Y QUIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y/O PRIVADAS DE NIVEL BASICO REGULAR, UBICADAS EN LA JURISDICCION DE LA DIRECCION DE SALUD V LIMA CIUDAD.

Según la Organización Mundial de la Salud, las enfermedades no transmisibles son las principales causas de muerte y discapacidad en todo el mundo¹. En el 2001 ocasionaron 33.1 millones de defunciones, representando cerca del 60% de la mortalidad en todo el mundo y 45.9% de la carga mundial de morbilidad. En el 2020, si las tendencias actuales se mantienen, estas enfermedades representarán 73% de las defunciones y 60% de la carga de morbilidad.

El Perú experimenta hoy en día, cambios desde el punto de vista demográfico por el envejecimiento poblacional, desde el punto de vista epidemiológico por el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles y desde el punto de vista nutricional por el aumento de sobrepeso y obesidad, asociado en gran medida al crecimiento económico, la rápida urbanización y los subsecuentes cambios en los estilos de vida.

La prevalencia de sobrepeso en los niños de 5 a 9 años es de 15.5% y en adolescentes de 10 a 19 años es de 12.5% en mujeres y 9.6% en varones; mientras que la prevalencia de anemia en adolescentes mujeres de 15 a 19 años es de 19%²; asimismo, 54% de los escolares consumen por lo menos una ó más veces al día bebidas gaseosas, más del 67.8% de escolares refieren no consumir frutas o verduras todos los días. Además, 75% de los estudiantes no realizan actividad física durante el día, siendo su único momento de actividad física las horas programadas en su Institución Educativa, mientras que 28.6% de los estudiantes pasaron tres o más horas al día realizando actividades sedentarias (viendo TV, jugando en la PC o en internet), siendo lo máximo recomendado una hora al día.³

No es sólo la alimentación con exceso de sal, azúcar, grasa trans y grasa saturada lo que ocasiona problemas de salud en los niños, sino también la contaminación de alimentos que ocasiona enfermedades diarreicas. Según el Análisis de la Situación de Salud 2011 de la Dirección de Salud V Lima Ciudad, las enfermedades infecciosas intestinales, infecciones parasitarias y sus secuelas representan cada una el 5% de la morbilidad en niños de 0 a 11

¹ Organización Mundial de la Salud. Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles 2010 resumen de orientación. [Acceso diciembre 2012]. Disponible en: http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report_summary_es.pdf.

² CENAN-INEI. Informe Final: Perfil nutricional y pobreza en Perú. ENAHO I Trimestre 2008. Perú. [Acceso diciembre 2012]. Disponible en: http://www.ins.gob.pe/repositorioaps/0/5/jer/encu_vigi_cenan/PerfilnutricionalypobrezaENAHO2008.pdf

³ Ministerio de Salud. Encuesta global de salud escolar. Resultados-Perú 2010. Lima: MINSA, 2011 [Acceso diciembre 2012]. Disponible en: http://www.who.int/chp/gshs/GSHS_Report_Peru_2010.pdf



años, estos datos son importantes teniendo en cuenta que los episodios de diarrea privan al niño de los nutrientes necesarios para su crecimiento siendo una causa importante de malnutrición

En la mayoría de las escuelas se identifican diversas fuentes alimentarias tales como: quioscos escolares, desayuno escolar, comedor escolar, loncheras, venta callejera, celebraciones especiales, donde existe riesgo de contaminación de alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena de producción, comercialización y preparación.

En este contexto, es necesario realizar intervenciones de promoción de una alimentación saludable en las instituciones educativas del nivel básico regular, donde el quiosco escolar constituye un lugar estratégico para actividades tales como la oferta de alimentos nutricionalmente saludables, la implementación de normas sanitarias sobre la calidad e inocuidad de alimentos y la promoción de los comportamientos saludables en la comunidad educativa.

A fin de contribuir a mejorar la salud nutricional de la población escolar de la jurisdicción sanitaria de la Dirección de Salud V Lima Ciudad se ha elaborado la presente Directiva.

II.- FINALIDAD:

Contribuir a mejorar los hábitos y conductas en alimentación y nutrición de los estudiantes de Instituciones Educativas Públicas y/o privadas del nivel básico regular ubicadas en la jurisdicción sanitaria de la Dirección de Salud V Lima Ciudad.

III.-OBJETIVO GENERAL:

Contribuir a prevenir los daños nutricionales de déficit o exceso, en los estudiantes de Instituciones Educativas Públicas y/o Privadas del nivel básico regular ubicadas en la jurisdicción sanitaria de la Dirección de Salud V Lima Ciudad.

3.1.- OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- OE. 1 Desarrollar estrategias para promocionar hábitos alimentarios saludables, en los escolares de Instituciones Educativas públicas y/o privadas de nivel básico regular de la jurisdicción de la Dirección de Salud V Lima Ciudad.



- OE. 2 Contribuir en la promoción de loncheras y quioscos escolares saludables en instituciones educativas públicas y/o privadas ubicadas en la jurisdicción sanitaria de la Dirección de Salud V Lima Ciudad.
- OE. 3 Monitorear y supervisar las condiciones sanitarias en los quioscos escolares y servicios afines de las instituciones educativas públicas y/o privadas de nivel básico regular ubicadas en la jurisdicción de la Dirección de Salud V Lima Ciudad.

IV.- ÁMBITO DE APLICACIÓN:

La aplicación de la presente Directiva Sanitaria es de alcance de las 04 redes de Salud del ámbito jurisdiccional de la Dirección de Salud V Lima Ciudad.

V.- BASE LEGAL:

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud
- Ley N° 1062, Ley de inocuidad de los alimentos
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprobó el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 026-87-SA, que aprobó el Reglamento de funcionamiento higiénico sanitario de quioscos escolares.
- Resolución Suprema N° 189-82-ED, sobre funcionamiento de quioscos escolares.
- Resolución Ministerial 615-2003-SA/DM. Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 363 – 2005/MINSA, Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios a fines.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprobó la Guía técnica de gestión de promoción de la salud en instituciones educativas para el desarrollo sostenible.
- Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, que aprobó la lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas.



- Convenio de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación N° 004-2008/MINSA y su Adenda para el periodo 2011-2016, que establece el desarrollo de acciones conjuntas entre ambos sectores en el marco de sus respectivas competencias para fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes y la promoción de una cultura en salud.
- Resolución Directoral N° 001-2012/DGPS/MINSA, "Recomendar alimentos saludables para el expendio en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas".

VI. DISPOSICIONES GENERALES:

Para efectos de la presente directiva, se considerarán las siguientes definiciones operacionales:

- **Alimentación Saludable:** es aquella que contienen lo tres grupos de alimentos: energéticos, constructores y reguladores, en la cantidad, variedad y combinación adecuada teniendo en cuenta la edad de la persona, sexo, el estado fisiológico y la actividad que realiza.
- **Anemia por deficiencia de hierro:** disminución de los niveles de hemoglobina por debajo de los niveles considerados como normales para una persona.
- **Concesionario:** persona natural o jurídica a quien la institución educativa otorga la facilidad para vender o distribuir los productos que se expenden en el quiosco.
- **Contaminación:** la presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico, biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud.
- **Desnutrición:** es el resultado de un consumo insuficiente de alimentos o por la presencia de enfermedades como las infecciones virales, bacterianas o parasitarias que afectan el aprovechamiento de los nutrientes en la persona.
- **Educación básica regular:** es la modalidad que abarca los niveles de educación inicial, primaria y secundaria. Está dirigida a los niños y adolescentes que pasan, oportunamente, por el proceso educativo de acuerdo con su evolución física, afectiva y cognitiva desde el momento de su nacimiento.
- **Golosinas:** dulce o manjar que se come por placer, alimento poco nutritivo y perjudicial para la salud.
- **Higiene de los alimentos:** todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción, o manufactura, hasta el consumo final.



- **Inocuidad de los alimentos:** garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana, de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Lonchera:** refrigerio que complementa las comidas principales del escolar y no debe ser considerado como reemplazo de las mismas. La lonchera debe incluir alimentos frescos y variados, de los tres grupos pero en poca cantidad. No debe incluirse las golosinas y bocaditos embolsados, así como las gaseosas y tortas.
- **Manipulador de alimentos:** persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.
- **Obesidad:** incremento excesivo del peso corporal a expensas del tejido adiposo. Está asociado a un desequilibrio entre las proporciones de los diferentes componentes del organismo. Aumentan el riesgo de padecer problemas cardiovasculares y otras patologías que alteran la calidad de vida.
- **Quiosco escolar saludable:** 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.
- **Servicios afines:** servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafetería, pizzería, confitería, salones de té, salones de repostería, salones de comida al paso, salones de comida rápida, fuentes de soda, bares, etc.
- **Vigilancia Sanitaria:** conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

¹ DIGESA-MINSA Compendio de Normas Sanitarias para la Comercialización Segura de Alimentos en Protección del Consumidor. Segunda edición 2007.

² DIGESA-MINSA Compendio de Normas Sanitarias para la Fabricación Segura de Alimentos de Interés para la Industria. Segunda edición 2007.

³ Organización Mundial de la Salud. Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles 2010 resumen de orientación. [Acceso diciembre 2012]. Disponible en: http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report_summary_es.pdf.

⁴ Infraestructura Educativa –Ministerio de Educación. Guía para el diseño, administración, funcionamiento conducción y adjudicación de quioscos en Instituciones Públicas. Lima Perú 2008.

VII.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS:

- **OE. 1 Desarrollar estrategias para promocionar hábitos alimentarios saludables, en los quioscos de Instituciones Educativas públicas y/o privadas de nivel básico regular de la jurisdicción de la Dirección de Salud V Lima Ciudad, a estos efectos se considerarán los siguientes aspectos:**
 - **Conformación de un equipo interdisciplinario e intersectorial:** Equipo liderado por el Jefe del Establecimiento de Salud. Se elaborará y monitoreará un Plan local para la optimización en la elaboración de loncheras y promoción de quioscos escolares saludables en las instituciones educativas públicas y/o privadas de su jurisdicción sanitaria.
 - **Selección de las instituciones educativas a intervenir:** Será realizado por el equipo en mención en coordinación con el sector de educación (DRE/UGELs/Gobiernos Locales), considerando el análisis de los determinantes, el estado de salud (ASIS-DISA V LC) y la prevalencia de los daños nutricionales priorizados en la población objetivo.
 - **Remisión del Plan local:** El Jefe del Establecimiento de Salud remitirá a la Red/Micro red, el Plan local para la optimización en la elaboración de loncheras y promoción de quioscos escolares saludables en las instituciones educativas públicas y/o privadas de su jurisdicción sanitaria y los avances mensuales del plan en mención.
 - **Concertar con decisores del sector educación, Gobiernos Locales y otras instituciones:** Para el proceso de implementación, ejecución y sostenibilidad del Plan, el equipo conformado desarrollará alianzas estratégicas con otros decisores; cada concertación deberá contar con un acta de reunión y/o compromiso según anexo 3.
 - **Capacitación permanentemente a Directivos, docentes, personal administrativo, expendedores de alimentos y padres de familia:** El equipo conformado coordinará con la comisión de educación para vincular los temas con los programas curriculares, relacionados a calidad sanitaria, alimentación y nutrición saludable en la población objetivo.
 - **Desarrollar habilidades y destrezas en docentes, comité de salud, comités estudiantiles y AMAPAFAS:** El equipo conformado, fortalecerá habilidades y/o destrezas en temas relacionados a calidad sanitaria, alimentación y nutrición saludable y otros priorizados y programados en el plan local.



- **Promover la incorporación de temas priorizados en alimentación y nutrición saludable:** El equipo conformado, promoverá la incorporación de temas en alimentación y nutrición saludable, en los instrumentos de gestión: institucional y pedagógica de la institución educativa.
- **Fortalecer la organización y participación de la comunidad educativa:** El equipo conformado impulsará la participación de la comunidad educativa a través del desarrollo de iniciativas (concursos, talleres, juegos recreativos, lúdicos, artísticos, etc.) sobre la elaboración de loncheras y quioscos saludables, creando espacios de participación y promoción.
- **Difundir material educativo en temas de alimentación y nutrición:** El equipo conformado utilizará materiales educativos validados por grupo etéreo para reforzar las actividades educativas programadas en el Plan local.
- **Verificar los alimentos expendidos en el quiosco escolar:** El equipo conformado verificará este expendio mediante la "Lista de verificación", aprobada por el Ministerio de Salud (ver anexo 6).
- **Monitoreo y evaluación:** El equipo conformado monitoreará y evaluará a través de la matriz de indicadores de salud en la Institución Educativa, según la variable de "Promoción de la alimentación y nutrición saludable" (ver anexo 7).
- **Brindar asesoría técnica a las UGELSEs de la jurisdicción de la DISA V LC:** El equipo conformado brindará a las UGELSEs asesoría técnica para que las instituciones educativas se implementen con equipos antropométricos básicos y estandarizados según normatividad MINSA. Asimismo, soliciten con prioridad en los estudiantes al inicio del año escolar: el estado nutricional, nivel de hemoglobina y análisis parasitológico emitido por el Ministerio de Salud y/o una Institución de Salud acreditada.
- **Coordinar con el Comité de Salud de la Institución Educativa:** El equipo conformado, coordinará con el Comité de Salud de la Institución Educativa, la referencia de los estudiantes identificados con algún riesgo o daño nutricional o en salud, para la atención integral y seguimiento oportuno.
- **Atención y referencia de los estudiantes:** El equipo conformado, proporcionará a la institución educativa priorizada las cartillas de atención integral del escolar para ser utilizada como un medio de comunicación entre el Establecimiento de Salud, los padres de familia y la institución educativa, la cual será llenada durante la atención del escolar (ver anexo 8).



VIII.- SEGUIMIENTO Y MONITOREO

- El Jefe del Establecimiento de Salud será responsable de realizar el monitoreo y seguimiento de la implementación y ejecución de la presente Directiva.
- En la historia clínica del Establecimiento de Salud se consignará las atenciones de seguimiento realizadas a los estudiantes referidos por la Institución Educativa e identificados con algún riesgo o daño nutricional.
- El personal de Salud Ambiental realizará de manera continua la Vigilancia Sanitaria a los quioscos Escolares y servicios afines con la finalidad de verificar las recomendaciones sanitarias implementadas.

IX.- DISPOSICIONES FINALES

La Dirección de Salud V Lima Ciudad a través de las Direcciones de Salud de las Personas, Promoción de la Salud y Salud Ambiental, serán los responsables de verificar el cumplimiento de las actividades implementadas en la presente directiva.

X.- RESPONSABILIDADES

- Las Direcciones Ejecutivas de Salud de las Personas, Promoción de la Salud y Salud Ambiental de la Dirección de Salud V Lima Ciudad, son responsables de la coordinación e implementación de la presente Directiva Sanitaria.
- Es responsabilidad de las Redes de Salud de la jurisdicción de la Dirección de Salud V Lima Ciudad hacer cumplir las disposiciones de la presente Directiva.
- Es responsabilidad de las Redes de Salud de la jurisdicción de la Dirección de Salud V Lima Ciudad la organización y el desarrollo de las asistencias técnicas a los Establecimientos de salud, para el logro de los objetivos planteados en la presente Directiva.
- La Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental a través del Área del Laboratorio, realizará en la evaluación final, la toma de muestra de alimentos y superficies de los Quioscos Escolares
- Las Redes de Salud a través de la Oficina de Salud Ambiental, realizará las evaluaciones Higiénico Sanitarias a los Quioscos Escolares.
- Las Redes de Salud son los responsables de promover la integración, coordinación institucional y Multisectorial con el fin de fortalecer la participación activa de la Unidad de Gestión Educativa Local y los Gobiernos Locales.



- **Reconocimiento a las Instituciones Educativas:** La Dirección de Salud V Lima Ciudad reconocerá oficialmente a las instituciones educativas que evidencien avances significativos en la implementación de la presente normatividad.

OE. 2 Contribuir en la promoción de loncheras y quioscos escolares saludables en instituciones educativas públicas y/o privadas ubicadas en la jurisdicción sanitaria de la Dirección de Salud V Lima Ciudad

- **Desarrollar actividades preventivo promocionales en nutrición:** El equipo conformado, en coordinación con el Comité de salud de la Institución Educativa, realizarán: actividades preventivo promocionales en nutrición y visitas inopinadas para la vigilancia nutricional de las loncheras mediante una muestra al azar.
- **Considerar los anexos 6 y 9 para las recomendaciones nutricionales en la elaboración de las loncheras:** El equipo conformado, considerará los anexos 6 y 9 para las recomendaciones nutricionales en la elaboración de las loncheras.

OE. 3 Contribuir en la evaluación de las condiciones sanitarias en los quioscos escolares y servicios afines de las instituciones educativas públicas y/o privadas de nivel básico regular ubicadas en la jurisdicción de la Dirección de Salud V Lima Ciudad.

- **Inspecciones sanitarias:** El equipo conformado, programará en el Plan local dos inspecciones sanitarias anuales como mínimo para: evaluar las condiciones iniciales y toma de muestra de los alimentos expendidos en los quioscos y servicios afines, seguimiento del cumplimiento de las observaciones iniciales y verificación de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos (se evaluará la necesidad de toma de muestra de alimentos según criterios técnicos en coordinación con el gobierno local) (ver anexo 1).
- **Remisión de información mensual y semestral:** El equipo conformado, remitirá mensualmente a la Microred/Red de Salud, los informes estandarizados y las fichas de evaluación sanitaria desarrolladas para el análisis oportuno y toma de medidas respectivas. Asimismo, cada red de salud enviará semestralmente el informe analizado y consolidado a la Dirección de Salud Ambiental de la DISA V Lima Ciudad y este último emitirá un informe técnico semestral a las UGELSES y a los Gobiernos Locales sobre los hallazgos encontrados en las inspecciones realizadas en Instituciones Educativas.



VIII.- SEGUIMIENTO Y MONITOREO

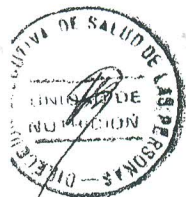
- El Jefe del Establecimiento de Salud será responsable de realizar el monitoreo y seguimiento de la implementación y ejecución de la presente Directiva.
- En la historia clínica del Establecimiento de Salud se consignará las atenciones de seguimiento realizadas a los estudiantes referidos por la Institución Educativa e identificados con algún riesgo o daño nutricional.
- El personal de Salud Ambiental realizará de manera continua la Vigilancia Sanitaria a los quioscos Escolares y servicios afines con la finalidad de verificar las recomendaciones sanitarias implementadas.

IX.- DISPOSICIONES FINALES

La Dirección de Salud V Lima Ciudad a través de las Direcciones de Salud de las Personas, Promoción de la Salud y Salud Ambiental, serán los responsables de verificar el cumplimiento de las actividades implementadas en la presente directiva.

X.- RESPONSABILIDADES

- Las Direcciones Ejecutivas de Salud de las Personas, Promoción de la Salud y Salud Ambiental de la Dirección de Salud V Lima Ciudad, son responsables de la coordinación e implementación de la presente Directiva Sanitaria.
- Es responsabilidad de las Redes de Salud de la jurisdicción de la Dirección de Salud V Lima Ciudad hacer cumplir las disposiciones de la presente Directiva.
- Es responsabilidad de las Redes de Salud de la jurisdicción de la Dirección de Salud V Lima Ciudad la organización y el desarrollo de las asistencias técnicas a los Establecimientos de salud, para el logro de los objetivos planteados en la presente Directiva.
- La Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental a través del Área del Laboratorio, realizará en la evaluación final, la toma de muestra de alimentos y superficies de los Quioscos Escolares.
- Las Redes de Salud a través de la Oficina de Salud Ambiental, realizará las evaluaciones Higiénico Sanitarias a los Quioscos Escolares.
- Las Redes de Salud son los responsables de promover la integración, coordinación institucional y Multisectorial con el fin de fortalecer la participación activa de la Unidad de Gestión Educativa Local y los Gobiernos Locales.



XI. ANEXOS

- **ANEXO N° 1** : Procedimiento de la vigilancia sanitaria.
- **ANEXO N° 2A** : Ficha para evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines
- **ANEXO N° 2B**: Ficha para evaluación sanitaria de quioscos escolares
- **ANEXO N° 3** : Acta de compromiso para la ejecución del Plan local para la optimización en la elaboración de loncheras y promoción de quioscos escolares saludables en las instituciones educativas públicas y/o privadas de su jurisdicción sanitaria".
- **ANEXO N° 4**: Criterios para el análisis microbiológico
- **ANEXO N° 5**: Cadena de custodia y etiqueta de la muestra
- **ANEXO N° 6**: Lista de verificación del expendio de alimentos recomendados por el Ministerio de Salud en quioscos escolares
- **ANEXO N° 7**: Monitoreo y evaluación a través de la matriz de indicadores de salud en la Institución Educativa, según la variable de "Promoción de la alimentación y nutrición saludable".
- **ANEXO N° 8**: Cartilla de Atención Integral del Escolar.
- **ANEXO N° 9**: Alimentos que debe contener una lonchera saludable



ANEXO N° 1

PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA SANITARIA.

A. INSPECCIONES SANITARIAS:

El inspector sanitario considerará el siguiente criterio para la aplicación de la ficha respectiva:
Si el establecimiento inspeccionado cuenta con servicio de agua potable se empleará la ficha de evaluación sanitaria de restaurantes o servicios afines (anexo 2A), en caso contrario se empleará la ficha de evaluación sanitaria de quioscos escolares (anexo 2B).

Procedimiento:

Primera visita: Evaluación sanitaria.

- Calificar el servicio de alimentación escolar en función al puntaje obtenido en la ficha de evaluación sanitaria que contiene los principales aspectos considerados en la inspección y los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.

Segunda visita:

- Seguimiento del cumplimiento de las observaciones iniciales y verificación de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos
- Cuando la inspección califique como "ACEPTABLE" se evaluará la posibilidad de realizar un análisis de alimentos y superficies en coordinación con el gobierno local (ver anexo 4).

Tercera visita:

- ✓ Evaluación final y toma de muestra de alimentos y superficies a cargo de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental (Anexo N° 04)

B. CALIFICACION SANITARIA.

Tabla N° 1

N°	PORCENTAJE	CALIFICACION
1	75- 100%	ACEPTABLE
2	51 – 74%	EN PROCESO DE MEJORA
3	Menor a 50%	NO ACEPTABLE



De acuerdo a la calificación Sanitaria de la Tabla N° 1, se programará la vigilancia sanitaria.

C. FRECUENCIA DE VIGILANCIA SANITARIA

La fecha de programación de las próximas evaluaciones sanitarias dependerá de la calificación sanitaria obtenida en la primera inspección efectuada:

- Calificación "**ACEPTABLE**" : siguiente visita en 06 meses
- Calificación "**EN PROCESO DE MEJORA**": siguiente visita en 02 meses
- Calificación "**NO ACEPTABLE**" : siguiente visita en 01 mes.



ANEXO 2A. FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS

Razón Social o Nombre del Establecimiento:

Institución Educativa:

Distrito: Provincia: Departamento:

Administrados o Dueño del Establecimiento: DNI N°

N° de Manipuladores: Hombres: Mujeres:

N° de Raciones diarias:

(Para la calificación se asigna el puntaje de 2 o 4 si cumple y se asigna cero (0) si no cumple. No hay puntajes intermedios)

N°	RUBROS	CAL	VISITAS			N°	RUBROS	CAL	VISITAS		
			1	2	3				1	2	3
1	Ubicación y Exclusividad					6.2	Conservación y funcionamiento	SI = 2			
1.1	No hay fuente de contaminación en el entorno	SI = 4				6.3	Limpieza	SI = 2			
1.2	Uso Exclusivo	SI = 2				6.4	Facilidades para el lavado de manos	SI = 4			
2	Almacén					7	Agua (*)				
2.1	Ordenamiento y Limpieza	SI = 2				7.1	Agua potable	SI = 4			
2.2	Ambiente adecuado (seco y ventilado)	SI = 2				7.2	Suministro suficiente para el servicio	SI = 4			
2.3	Alimentos refrigerados (0 °C a 5 °C)	SI = 4				8	Desagüe				
2.4	Alimentos congelados (-16 °C a -18 °C)	SI = 4				8.1	Operativo	SI = 2			
2.5	Enlatados (sin óxidos, pérdida de contenido, abolladuras, fecha y Reg. Sanit. Vigente)	SI = 4				8.2	Protegido (sumideros y rejillas)	SI = 2			
2.6	Ausencia de sustancias químicas	SI = 4				9	Residuos				
2.7	Rotación de stock	SI = 2				9.1	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas, en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente	SI = 2			
2.8	Contar con parihuelas y anaqueles	SI = 2				9.2	Contenedor principal y ubicado adecuadamente	SI = 2			
3	Cocina					9.3	Es eliminada la basura con la frecuencia necesaria	SI = 2			
3.1	El diseño permite realizar las operaciones con higiene (zonas previa, intermedia y final)	SI = 4				10	Plagas				
3.2	Pisos, paredes y techos lisos, lavables, limpios en buen estado de conservación	SI = 2				10.1	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas)	SI = 4			
3.3	Paredes lisas y recubiertas con pintura de características sanitarias	SI = 2				10.2	Ausencia de indicios de roedores	SI = 4			
3.4	Campana extractora limpia y operativa	SI = 2				11	Equipos				
3.5	Iluminación adecuada	SI = 2				11.1	Conservación y funcionamiento	SI = 2			
3.6	Ventilación adecuada	SI = 2				11.2	limpieza	SI = 2			
3.7	Facilidades para lavado de manos	SI = 4				12	Vajilla, cubiertos y utensilios				
4	Comedor					12.1	Buen estado de conservación	SI = 2			
4.1	Ubicado próximo a la cocina	SI = 2				12.2	Limpieza y desinfección	SI = 2			
4.2	Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado	SI = 2				12.3	Secado (escurrimiento protegido o adecuado)	SI = 2			
4.3	Conservación y limpieza de muebles	SI = 2				12.4	Tabla de picar inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación	SI = 4			
5	Servicios Higiénicos para el Personal					13	Preparación				
5.1	Ubicación adecuada	SI = 4				13.1	Flujo de preparación adecuado	SI = 4			
5.2	Conservación y funcionamiento	SI = 2				13.2	Lavado y desinfección de verduras y frutas	SI = 4			
5.3	Limpieza	SI = 2				13.3	Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio	SI = 2			
5.4	Facilidades para el lavado de manos	SI = 4				13.4	Cocción completa de carnes	SI = 4			





PERÚ



6	Servicios Higiénicos para Comensales					13.5	No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos			SI = 4			
6.1	Ubicación adecuada		SI = 4										
N°	RUBROS		CAL	VISITAS			N°	RUBROS		CAL	VISITAS		
				1	2	3					1	2	3
13.6	Los alimentos crudos se almacenan separadamente de lo cocidos o preparados		SI = 4				16.6	Botiquín de primeros auxilios operativos		SI = 2			
13.7	Procedimientos de descongelación adecuada		SI = 4				16.7	Insumos para limpieza y desinfección, combustible cerrados en lugar adecuado y alejados de alimentos y del fuego		SI = 2			
14	Conservación de Comidas					Total de Puntaje (Obtenido)			178				
14.1	Sistema de calor > 63 °C		SI = 4				Porcentaje del puntaje obtenido			100%			
14.2	Sistema de frio < 5 °C		SI = 4										
15	Manipulador					Fecha							
15.1	Uniforme completo y limpio		SI = 2				Inspector						
15.2	Se observa higiene personal		SI = 4										
15.3	Capacitación en higiene de alimentos		SI = 2										
15.4	Aplica las BPM		SI = 4										
16	Medidas de Seguridad					75 % al 100 % : Aceptable							
16.1	Contra incendios (extintores operativos y vigentes)		SI = 2				51 % al 74 % : En Proceso						
16.2	Señalización contra sismos		SI = 2										
16.3	Sistema eléctrico		SI = 2										
16.4	Corte suministro de combustible		SI = 2				Menor al 50 % : No Aceptable						
16.5	Seguridad de los balones de gas		SI = 2										

OBSERVACIONES:

FIRMAS

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

INSPECTOR

1V

2V

3V



ANEXO 2B: FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE QUIOSCOS ESCOLARES

IDENTIFICACIÓN:

Nombre de Institución Educativa : UGELS :
 Dirección : Distrito :
 Nombre del Director del Centro Educativo :
 Responsable de la AMAPAFA :
 Responsable del Quiosco :
 Tipos de Alimentos :

N°	RUBROS	CAL	VISITAS		
			1	2	3
I	DEL QUIOSCO: INFRAESTRUCTURA				
I.1	Se ubica lejos de los SS.HH. u otros focos de contaminación o de malos olores	SI = 2			
I.2	Está construido de material resistente, impermeable, de fácil limpieza y de color claro	SI = 2			
I.3	En buen estado de conservación y limpieza (pisos, paredes y techos)	SI = 2			
I.4	El ambiente facilita el desarrollo de las actividades de manipulación de alimentos	SI = 2			
I.5	Adecuada iluminación y ventilación	SI = 2			
I.6	La basura se dispone en tachos con tapa, bolsa sanitaria y se elimina a diario	SI = 4			
I.7	No existe evidencia de la presencia de insectos y roedores (excreta, orina)	SI = 4			
II	DEL PERSONAL: PRÁCTICAS DE HIGIENE Y CAPACITACIÓN				
II.8	Reciben control médico periódico y no muestran indicio de enfermedad	SI = 4			
II.9	Reciben capacitación en Higiene y Manipulación de alimentos (menor de un año)	SI = 2			
II.10	Tiene cabellos cortos o recogidos, totalmente cubiertos	SI = 2			
II.11	Aseo y presentación personal adecuada con indumentaria completa de color claro	SI = 2			
II.12	Manos limpias, libres de accesorios, uñas cortas y sin esmalte	SI = 4			
II.13	Cuenta con materiales para la desinfección de las manos (alcohol, gel, desinfectante, toallas descartables)	SI = 4			
II.14	No coge o toca dinero u otro contaminante cuando manipula alimentos	SI = 4			
III	DE LOS ALIMENTOS:				
III.15	Adquieren alimentos industrializados que cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente	SI = 4			
III.16	Los utensilios están en buen estado de conservación y son de fácil limpieza	SI = 2			
III.17	Existen refrigeradoras o conservadoras de alimentos operativas y limpias	SI = 2			
III.18	Los alimentos son protegidos y exhibidos en vitrinas	SI = 2			
III.19	No se expenden cigarrillos y/o bebidas alcohólicas en el quiosco	SI = 2			
Total de Puntaje (Obtenido)		52			
Porcentaje del puntaje obtenido		100 %			
Fecha					
Inspector					
75 % al 100 % : Aceptable					
51 % al 74 % : En Proceso					
Menor al 50 % : No Aceptable					
INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA		CAL	VISITAS		
			1	2	3
Contra Incendios (extintores operativos vigentes)		Si / No			
Señalización		Si / No			
Botiquín		Si / No			
Sistema eléctrico protegido		Si / No			



INFORMACIÓN SOCIO ECONÓMICA DEL PERSONAL MANIPULADOR

DISTRIBUCIÓN POR EDAD Y POR SEXO

EDAD	SEXO	
	MUJERES	HOMBRES
< 20 Años		
21 a 30 Años		
31 a 45 Años		
> 60 Años		
Total		

DISTRIBUCIÓN POR GRADO DE INSTRUCCIÓN

INSTRUCCIÓN	SEXO	
	MUJERES	HOMBRES
Sin instrucción		
Primaria		
Secundaria		
Superior		
Total		

OTRAS OBSERVACIONES:

.....

.....

.....

.....

RECOMENDACIONES:

.....

.....

.....

.....

NOMBRE DEL INSPECTOR

NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

N° COLEGIATURA

D.N.I.

D.N.I.

FIRMA POR LA AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA DEL REPRESENTANTE



ANEXO N°04

CRITERIOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Criterio de muestreo

- a) El muestreador deberá ser un personal técnico adecuadamente capacitado y autorizado.
- b) La toma de muestras de los alimentos se realizará en la evaluación final de los quioscos escolares y servicios afines seleccionados según riesgo contando con evaluación sanitaria ACEPTABLE.
- c) Los alimentos a muestrear serán aquellos calificados de alto riesgo como: ensaladas crudas, salsas y cremas, refrescos y platos fríos que no necesitan cocción como la "causa rellena", etc. No se muestrearán alimentos cocidos como sopas, arroz y guisos.
- d) La cantidad de alimentos mínima a muestrear será para ensaladas, salsas y cremas: 200 g y de refrescos: 200 ml.
- e) Las superficies a muestrear serán inertes y vivas, con la finalidad de comprobar que los procedimientos de limpieza y desinfección han sido los correctos. Se tomará una sola muestra por cada superficie.
- f) Las muestras rotuladas deberán ser conducidas directamente al laboratorio en cajas térmicas a temperatura de refrigeración (de 0° a 5°), el transporte de los alimentos y muestras de superficies no podrá exceder las 6 horas después de tomada la muestra, ya que el análisis de los mismos no serán representativos.
- g) Las muestras deberán ingresar al laboratorio con su respectiva cadena de custodia y etiqueta de la muestra según Anexo N° 5.

NOTA: Si el calificativo de la evaluación sanitaria final es "ACEPTABLE" y el análisis microbiológico resultara POSITIVO el quiosco escolar y/o servicio a fin inspeccionado "NO CALIFICARA COMO ESTABLECIMIENTO SALUDABLE"



ANEXO N°05

CADENA DE CUSTODIA Y ETIQUETA DE LA MUESTRA



LABORATORIO DE SALUD AMBIENTAL

Jr. Juan Olagheco Arnao N° 1220, Urb. Elío - Cercado de Lima, telf. 564-1310

CADENA DE CUSTODIA

Solicitante:													
Dirección:													
Motivo: (ej. plaga, incendio, accidente, etc.)		Referencia: (Nº Cédula, Círculo, etc.)		Muestreador:				Firma:					
Nº	Código de muestra	Fecha de muestreo	Hora de muestreo	Identificación de la Muestra (describir muestra y el lote nº de registro sanitario y el código de seguridad, número y/o sigla de identificación de laboratorio)	Nº Unidades	Cantidad (g o mL)	Procedencia de la Muestra		Lugar de Muestreo (ambiente, cocina, patera, etc.)	Punto de Muestreo (mancha, goteo, desperdicio, etc.)	Presentación (vaso de vidrio, lata, etc.)		
							Nombre del Lugar (Restorán, Pizzeria, Mercado, Local, etc.)	Dirección del Lugar (Calle, No. y Av. Cr. / Urb. C.R.H. / Correo)					
Entregado por:				Tipo de Análisis:		Recepción de la muestra en el Laboratorio (llenado por el Laboratorio)							
Cargado:				Bacteriológico ☐		Muestras:		intacta ☐		rotas ☐		insuficiente ☐	
Fecha / Hora:				Parasitológico ☐		Conservación:		refrigeración ☐		congelación ☐		ambiente ☐	
Firma:				Físico-químico ☐		Recibido por:						Firma:	

ETIQUETA DE LA MUESTRA

TIPO DE ANALISIS:		
IDENTIFICACION:		
ORIGEN DE LA FUENTE:		
PUNTO DEMUESTREO:		
CLORO RESIDUAL:	FECHA:	HORA:
MUESTREADO POR:		





PERÚ

ANEXO 6

**"LISTA DE VERIFICACIÓN DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS RECOMENDADOS POR EL
MINISTERIO DE SALUD EN QUIOSCOS ESCOLARES"****Datos generales**

Institución Educativa: _____

Región: _____ Fecha: ____/____/____

Código Modular: _____ Nivel de la II.EE.: ☐ Inicial ☐ Primaria ☐ Secundaria

Distrito: _____ Hora: _____

UGELS: _____ Quintil: [____] N° de Estudiantes: [____]

N° de Docentes: [____] Turno: ☐ Mañana ☐ Tarde

Establecimiento de Salud: _____ Red de Salud: _____

Director/a: _____ Expendedor(a) del Quiosco: _____

**Criterios a considerar para la
verificación del expendio de alimentos.****Se asigna un puntaje por cada uno de los 6 grupos de
alimentos, según corresponda:**

- 1 = expende solo productos NO saludables (-)
- 0 = expende tanto productos saludables como no saludables, o ninguno de ellos
- +1 = expende solo productos saludables (+)

1. Cereales

Cereales no refinados o sus productos derivados **bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar**: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz, maíz cancha, barras de cereales, trigo atomico; Galletas integrales, de soda, vainilla **sin rellenos ni baños de crema**;

+ Productos de panificación: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, tostadas, entre otros de la localidad.

Cereales **fritos con exceso de sal o azúcar**: hojuelas de maíz frito, hojuelas de maíz azucaradas (cornflakes), maíz cancha, barras de cereales, trigo atomico, entre otras; Queques o bizcochos **con alto contenido de azúcar y grasas**, galletas **con alto contenido de sal o con relleno o baño de cremas**.

2. Frutas, Frutos y Leguminosas

+ Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindon, ajonjolí, almendras, castañas, etc., **al natural o tostados sin adición de azúcar o sal**.

+ Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.

+ Leguminosas (habas, tarwi) **sancochadas o tostadas sin aceite y sin sal**.

Frutos secos o semillas con **exceso de sal o azúcar**: maní confitado, maní salado, pasas bañadas en chocolate, cocada etc.

- Frutas con **exceso de azúcar**: manzanas acarameladas, trozos de frutas bañados en chocolate, etc.

- Leguminosas **fritos y/o con exceso de sal o azúcar**: habas fritas, hojuelas de maíz frito entre otras.

3. Lácteos y derivados

+ Yogures **semi descremados o descremados**, frutados, con bajo contenido de azúcar; quesos frescos u otros **bajos en sal y grasas**. Leche sin agregados. Leches semidescremadas o descremadas **sin o con bajo contenido de azúcar, libre de saborizantes y colorantes artificiales**.

- Yogures con **alto contenido de azúcar, saborizadas y/o con colorantes**; quesos con **alto contenido de sal y grasas**; helados. Leches **saborizadas y/o con colorantes artificiales y alto contenido de azúcar**: leche chocolatada.



4. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente, **limpias y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar**; Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos;
- + Agua hervida o envasada con o sin gas.
 - Cocimiento de cereales (avena, quinua, cebada, etc.) **sin azúcar o con bajo contenido de azúcar**.
 - Jugos de frutas naturales **con alto contenido de azúcar**; Refrescos **con alto contenido de azúcar**;
 - Infusiones de hierbas aromáticas frías o calientes **con alto contenido de azúcar**;
 - Gaseosas; otras **bebidas azucaradas**: néctares de frutas, refrescos instantáneos;

5. Alimentos preparados

- + Preparaciones con frutas, **sin azúcar añadido**: Chapo, plátano asado, ensalada de frutas, entre otras preparaciones de cada región.
- + Postres **bajos en azúcar y grasas**.
- + Sándwiches de: pollo, pavo, sangrecita, huevo, pescado, palta u otros **libres de embutidos, sin cremas ni aji**.
- + Tubérculos y raíces **sancochadas, bajos en sal y grasa**: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros.
- Ensalada de frutas, **con azúcar añadido**: miel de abeja o caña, leche condensada, cereales azucarados, entre otras.
- Postres **con alto contenido de azúcar y/o grasas**: Caramelos, gomitas, tofis, chicles,
- chocolates, chupetines, chups, gelatinas, algodones de azúcar, helados, raspadillas, manzanas acarameladas, entre otros.
- Sándwiches de **embutidos, con alto contenido de grasa, sal y/o con cremas o aji**.
- Tubérculos **fritos, con exceso de sal**: papas fritas/al hilo, camote frito, entre otras.

6. Carnes

- Preparaciones con carnes frescas o secas, pescado de mar o de río, aves, vísceras, **guisados, + sancochadas, horneados o a la plancha, sin cremas ni aji**: pollo, pavo, res, pota, charqui, majaz, sajino u otros; sangrecita, mollejititas, higado, corazón, entre otros
- Preparaciones con carnes o embutidos **fritos, con alto contenido de grasa, sal y/o con cremas o aji**: pollo o alas broaster, hamburguesas y nuggets.

Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos sólidos:

Bajo en azúcar	≤ 5g (1 cucharita) por 100 g
Bajo en sal	1,5 g (¼ cucharadita) por 100g
Bajo en aceite	≤ 3g (1 cucharita) por 100 g

Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos líquidos:

Bajo en azúcar	6.3 g (1 ¼ cucharita) por vaso de 250 ml
Bajo en sal	≤0.3 g por 100 ml
Bajo en aceite	≤1.5 g (¼ cucharadita) por 100 ml





PERÚ



ANEXO N° 7

Monitoreo y evaluación a través de la matriz de indicadores de Educación en salud en la Institución Educativa, según la variable de "Promoción de la alimentación y nutrición saludable".

INICIO	PROCESO	PREVISTO	DESTACADO
La II.EE. cuenta con un lugar para el expendio de alimentos (quiosco) el cual cumple con las medidas sanitarias vigentes.	y desarrolla acciones educativas para el consumo de refrigerios saludables.	y expende solo alimentos recomendados por el Ministerio de Salud.	y se proyecta a la comunidad local.
PUNTAJE			
1	2	3	4



Recordando que para que una II.EE. sea considerada como inicio deberá contar con la verificación de las medidas sanitarias vigentes evaluadas por salud ambiental, de no ser considerada esta evaluación no se considerará a la II.EE. como inicio para la implementación del refrigerio escolar y quiosco escolar saludable.



ANEXO N° 8 : Cartilla de Atención Integral del Escolar

ENFERMERÍA

DETECCIÓN DE ALTERACIONES VISUALES

HALLAZGOS DE LA CONSULTA	FECHA

DETECCIÓN DE PROBLEMAS DE LA AUDICIÓN

HALLAZGOS DE LA CONSULTA	FECHA

ADMINISTRACIÓN
DE VACUNAS

FECHA

TAMIZAJE DE VIOLENCIA

FECHA

PSICOLOGÍA

HALLAZGOS DE LA CONSULTA

FECHA

Niñas y niños sin anemia. Niños inteligentes.....!!!!



LA LONCHERA ESCOLAR CONSTITUYE UNA COMIDA
ADICIONAL A LAS TRES COMIDAS PRINCIPALES



PERÚ

**CARTILLA DE
ATENCIÓN
INTEGRAL DEL ESCOLAR**

N° H.C.....

SEGURO DE SALUD: SI NO

TIPO: SIS () ESSALUD () OTROS ()

A.P.....

A.M.....

NOMBRES.....

FECHA DE NACIMIENTO.....

SEXO.....

GRUPO SANGUÍNEO.....

DOMICILIO.....

.....

II.EE.....

GRADO QUE CURSA.....



ATENCIÓN MÉDICA

MOTIVO DE CONSULTA/INDICACIÓN

FECHA

ODONTOLOGÍA

HALLAZGOS DE LA CONSULTA

FECHA

NUTRICIÓN- EVOLUCIÓN ANTROPOMÉTRICA Y ANEMIA FERROPÉNICA

FECHA

FECHA

EDAD

PESO

TALLA

TAMIZAJE
ANEMIADESCARTE
DE PARASI-
TOSIS

HB

DIAGNOSTI-
COIMC/
EDA
D

T/E

P/T

IMC/
EDADT/
EDAD

P/T

FECHA

FECHA

EDAD

PESO

TALLA

TAMIZAJE
ANEMIADESCARTE
DE PARASI-
TOSIS

HB

DIAGNOSTI-
COIMC/
EDA
D

T/E

P/T

IMC/
EDADT/
EDAD

P/T

FECHA

FECHA

EDAD

PESO

TALLA

TAMIZAJE
ANEMIADESCARTE
DE PARASI-
TOSIS

HB

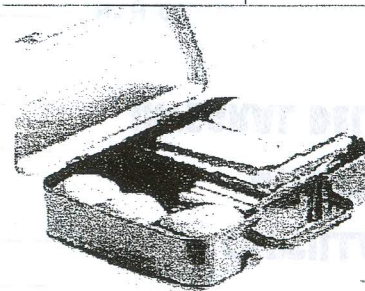
DIAGNOSTI-
COIMC/
EDA
D

T/E

P/T

IMC/
EDADT/
EDAD

P/T

**SERVICIO SOCIAL**

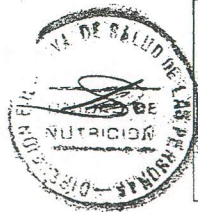
ATENCIÓN SOCIAL

FECHA

ENTREVISTA INDIVIDUAL

ENTREVISTA FAMILIAR

VISITA DOMICILIARIA



ANEXO N° 9:

ALIMENTOS QUE DEBE CONTENER UNA LONCHERA SALUDABLE

Los escolares se encuentran en un proceso continuo de crecimiento y aprendizaje, por lo que es importante considerar que la **lonchera no reemplaza ni el desayuno ni el almuerzo**.

La lonchera debe ser pensada y elaborada según la edad del niño, su grado de actividad y el tiempo que este permanece fuera de casa, teniendo en cuenta lo siguiente:

- **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 algunas 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 hacer deporte, por lo que es necesario que consuman más 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 carne, una mandarina, un plátano y refresco de manzana).

ALIMENTOS RECOMENDADOS

Toda lonchera escolar debe tener un alimento de cada grupo (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.

