



PERÚ

Ministerio de Educación

Unidad de Gestión Educativa Local N° 06

A.G.I OF. APAFA

"Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"
"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú 2007 - 2016"

Vitarte,

04 MAR. 2014

OFICIO MULTIPLE N° 053 - 2014/D. UGEL06/J-AGI/OF. APAFA

Señor (a)
Director (a) de la Institución Educativa Pública.

N°.....

Presente:

ASUNTO : RECOMENDACIONES PARA LOGRAR UN QUIOSCO SALUDABLE Y QUE ASPECTOS DEBEN TENER PRESENTE PARA SU IMPLEMENTACION EN LAS I.E PÚBLICAS.

REF. : Oficio Nro. 536-2014 DG /DESA Nro. 185-DISA IV LE Ley Nro. 28628 – DS-004-2006-ED

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, para saludarlo cordialmente y a la vez solicitarle la difusión en la Institución Educativa que Ud. Dirige de la normativa sanitaria vigente para alcanzar quioscos escolares saludables en beneficio de la salud de los escolares: **lista de Alimentos Saludables** recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares que en documento adjunto forma parte de este Oficio.

De otro lado, de acuerdo a la **RM Nro. 0155-2006-ED** "Guía para el diseño, administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Publicas", informarle que la preparación de alimentos dentro del Quiosco está condicionado necesariamente a la existencia de conexión de instalaciones de agua potable, desagüe y energía eléctrica a la red pública. Los alimentos envasados deben contar con registro sanitario. Asimismo los manipuladores deben contar con certificado médico referido a análisis clínicos de enfermedades transmitidas por los alimentos y acreditar conocimientos prácticos de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Por tanto, el Quiosco Escolar Saludable es un espacio físico 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 saludable en la población escolar; mientras que una **cafetería (cafetín – comedor)** es un servicio a fin de un restaurante que debe ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar, debe cumplirse con lo establecido en el reglamento sanitario para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines (**RM. Nro., 363 – 2005/MINSA**).

Por lo que agradeceré la difusión e incluyan como requisitos en las Licitaciones de Quiosco Escolares del presente año escolar. Sin otro particular le renuevo las muestras de mi consideración y estima personal.

Atentamente,



[Handwritten Signature]
Mg. Americo M. Valencia Fernández
Director del Programa Sectorial II
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL N° 06

Anexo

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

1. Cereales

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados **en preparados** bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.



M. SAAVEDRA



C. CABEZ



Q. AGUIÑO V.

2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, 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.
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, **preparadas y sin cremas**.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncúcha, entre otros, **en preparados** bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente, **lavadas** (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente **lavadas**, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas **pasteurizadas, no saborizadas**, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.



B. OSTOS J.



5. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas
- Ensalada de vegetales **preparados y sin cremas.**
- Chapo, plátano asado, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas¹ **preparados para sándwiches u otros:** pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.
- Visceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni aji.



M. SAAVEDRA



B. CABEZAS B.



O. AQUINO V.

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA².

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar	≤ 5g (1 cucharita) por 100 g
Bajo en sal	1,25 g (¼ cucharita) por 100g
Bajo en aceite	≤ 3g (1 cucharita) por 100 g

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar	6.25 g (1 ¼ cucharita) por vaso de 250 ml
----------------	---



B. OSTOS J.

¹ La refrigeración solo se considera para productos perecibles como carnes, quesos, leche, yogurt y similares

² a) Nombre del producto b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto c) Nombre y dirección del fabricante d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional, e) Registro sanitario, f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX Alimentarius o la norma sanitaria peruana que es aplicable, g) Código o clave de lote, h) Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.

