







# COLEGIOS SALUDABLES

Verifique contar con los siguientes implementos en las instituciones educativas (IE), a fin de asegurar ambientes saludables que no representen riesgos a la salud.



## Limpieza y/o desinfección

Es importante verificar que:

-  Los salones de clase, patios, oficinas, áreas verdes, se encuentren limpios y ordenados.
-  Los salones de clase y oficinas tengan ventilación.
-  Los servicios higiénicos se encuentren limpios, ordenados y en buen estado para su uso, cuenten con agua, papel higiénico y tachos para la basura.
-  Lavaderos con agua y jabón o en su defecto gel desinfectante en cantidad suficiente.
-  No se acumulen objetos en desuso ni malezas.
-  Se tenga al día el registro y la frecuencia de limpieza y desinfección, según corresponda de todos los ambientes de la institución educativa (salones de clase, oficinas, auditorio, servicios higiénicos, patios, áreas verdes, etc.).




## Manejo de residuos sólidos

Es importante verificar que:

-  Todos los ambientes deben tener tacho con tapa en buen estado de conservación e higiene, además de una bolsa interior para disponer la basura.
-  No hayan objetos/materiales en desuso.
-  Se recoja la basura diariamente.

## Agua

Es importante verificar que:

-  Se cuente siempre con agua potable apta para el consumo humano.
-  Se cumpla con la concentración mínima de cloro residual libre.
-  Se realice la limpieza de los tanques cisternas, cilindros, reservorios u otros depósitos de almacenamiento de agua y el registro correspondiente.



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Salud Pública


Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria




Siempre con el pueblo


## Útiles escolares

### Es importante verificar que:

 Cuenten con Autorización Sanitaria, Registro Nacional, precauciones y advertencias, edad de uso, nombre y dirección de la empresa.


 Estén en buenas condiciones sanitarias.


 Se limpien y desinfecten antes y después que se utilizan.


 Cuenten con un lugar (anaqueles, estantes o similares) adecuado para ser guardados al no utilizarse.


## Preparación de alimentos


### Es importante verificar que:


 Se encuentre ubicado lejos de los servicios higiénicos, área de residuos y es exclusivo para tal fin.


 Tenga infraestructura de material resistente y cuente con ventilación (natural o artificial).


 Cuente con agua potable y suficiente para las actividades que realiza.


 Cuente con un lavadero exclusivo para el lavado de manos con agua y jabón, medios de secado de manos, desinfectante e instructivo de lavado de manos.


 Los productos químicos para limpieza y desinfección se encuentren en sus envases originales, almacenados en un lugar exclusivo separado de los alimentos.


 Cuente con contenedores para residuos en buen estado de conservación e higiene, con tapa y bolsa interna.


 Se encuentre libre de evidencias de plagas (roedores, insectos, etc.).

 Los equipos y utensilios deben ser de material sanitario y deben encontrarse en buen estado de conservación e higiene (tablas, cuchillos, microondas, vitrinas / exhibidores y otros).

 Cuente con equipos para conservar los alimentos perecibles (productos que requieren refrigeración según rotulado, hamburguesas o mayonesas elaboradas, etc.).


 Los alimentos envasados deben contar con registro sanitario, con fecha de vencimiento vigente, y deben estar bien sellados e íntegros.


 Los alimentos preparados no deben ser expuestos más de 2 horas al ambiente y no deben guardarse para el consumo del día siguiente.


 Disponer de alcohol de 70° en el ambiente de consumo de alimentos para la desinfección de manos de los escolares.


## Medidas preventivas contra los efectos nocivos por la exposición prolongada a la radiación


### Es importante verificar que:


 Se informe y sensibilice al personal de trabajo acerca de los riesgos por la exposición a la radiación solar y la manera de prevenir los daños que puede causar.

 Las actividades deportivas, religiosas, institucionales, cívicas, protocolares o de cualquier otra índole que se realizan al aire libre se ejecuten entre las 8:00 y las 10:00 horas o a partir de las 16:00 horas.

 Se exhiba carteles, avisos o anuncios en lugares expuestos a la radiación solar con el siguiente mensaje: "LA EXPOSICIÓN PROLONGADA A LA RADIACIÓN SOLAR PRODUCE DAÑO A LA SALUD".

 Se provean 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.

 Los ambientes cuenten con protección a la radiación solar, tales como mallas, toldos, entre otros.

 Se promuevan acciones de arborización que permitan la generación de sombra natural.