# COLEGIOS

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.



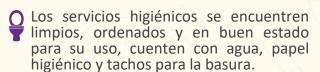
No se acumulen objetos en desuso ni malezas.



Los salones de clase y oficinas tengan ventilación.



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.).





Lavaderos con agua y jabón o en su 🖹 defecto gel desinfectante en cantidad suficiente.

# Manejo de residuos sólidos

### Es importante verificar que:



Todos los ambientes deben tener tacho 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 realice la limpieza de los tangues cisternas, cilindros, reservorios u otros depósitos de almacenamiento de agua y el registro correspondiente.



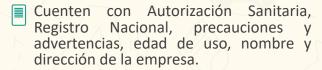
Se cumpla con la concentración mínima de cloro residual libre.





## **Útiles escolares**

## Es importante verificar que:







Se limpien y desinfecten antes y después gue 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.



infraestructura de Tenga 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.



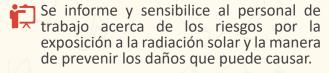
Los alimentos preparados no deben ser expuestos más de 2 horas al ambiente y no deben guardarse para el consumo del día siguiente.

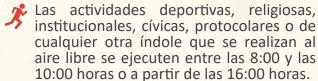


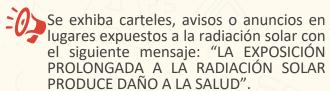
Disponer de alcohol de 70° en el ambiente de consumo de alimentos para la desinfección de manos de los escolares.

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

#### Es importante verificar que:









Se 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.