



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria



# FICHA DE VERIFICACIÓN DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DIRECCION DE CONTROL Y VIGILANCIA

- Ministerio de Educación

“Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicadas en los ámbitos urbano y rural, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19”

RM N° 531-2021-MINEDU y su modificatoria (RM N° 048-2022-MINEDU).

- En el Art. 6, se establecen tres principios centrales para este retorno: *seguro, flexible y descentralizado*.

- **“Seguro. Se establecen un conjunto de condiciones y medidas de bioseguridad a partir de las disposiciones del Minsa para la prevención y control de la COVID-19 a aplicarse en la prestación del servicio presencial y semipresencial, convirtiendo a la escuela en un espacio protector en donde la salud es la prioridad”.**

- Ministerio de Salud

“Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud”

DS N° 08 2017 SA y sus modificatorias (DS N° 011-2017 SA y DS N° 032-2017 SA).

- El artículo 78, establece que la DIGESA “.....constituye la *Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental ... así como en materia de Inocuidad Alimentaria...*”

# RETORNO SEGURO A CLASES

- Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud; en sus Disposiciones Complementarias Finales, establece:
  - *El Ministerio de Salud es la Autoridad de Salud a nivel nacional, según lo establece la Ley 26842, Ley General de Salud, tiene a su cargo la función rectora a nivel nacional, la formulación, dirección y gestión de la política nacional de salud y es la máxima autoridad rectora en el sector. Su finalidad es la promoción de la salud, la prevención de enfermedades, la recuperación de la salud y la rehabilitación de la salud de la población”.*
- DS N° 030-2020 SA, Reglamento de la Ley N° 30895, Ley que fortalece la Función Rectora del Ministerio de Salud.
  - **Artículo 15.- Autoridades en materia de salud:**
    - 15.1 La Autoridad Nacional de Salud es el MINSA,
    - 15.2 La Autoridad Regional de Salud, .....ejerce a través de la Dirección Regional de Salud o la que haga sus veces...
    - 15.3 La Autoridad Local de Salud es el órgano especializado en materia de salud en las Municipalidades....

# RETORNO SEGURO A CLASES

- DS N° 026-2020-SA, que aprueba la Política Nacional Multisectorial de Salud al 2030 “PERÚ, PAÍS SALUDABLE”
- Objetivo Prioritario 1. *Mejorar los hábitos, conductas y estilos de vida saludables de la población.*
  - Lineamiento 1. Aplicar el enfoque ambiental en la educación básica a través de la gestión institucional y pedagógica, la educación en ecoeficiencia, en salud, en gestión del riesgo y otros que contribuyen a una educación de calidad y una cultura de prevención y responsabilidad ambiental.
- DS N° 019-2020-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30885, Ley que establece la conformación y funcionamiento de las RIS.
  - Cap. I. Funciones de las redes Integradas de Salud, en el Art. 8: Abordaje de los determinantes de la Salud, establece:
  - Art. 8.1: *En las RIS de manera coordinada y articulada con las ASN y ASL e instituciones u organizaciones representativas en su ámbito, se abordan los determinantes sociales de la salud...*

# Ficha de verificación de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria en Instituciones Educativas (IIEE)

- Objetivos:
  - Identificar los factores de riesgo sanitario ambientales existentes en las IIEE.
  - Contribuir en la prevención de los riesgos a la salud de toda la comunidad educativa.
- Contenidos y puntajes para la calificación:
  - I. Limpieza y desinfección (8 puntos).
  - II. Manejo de residuos (4 puntos).
  - III. Disponibilidad de agua (5 puntos).
  - IV. Útiles escolares - implementos de juegos educativos o didácticos (4 puntos).
  - V. Quioscos de alimentos / quioscos y comedores escolares (14 puntos).
  - VI. Medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar (6 puntos).



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

RD N° 28-2022 DIGESA / SA

MINISTERIO DE SALUD

28-2022/DIGESA/SA

No.....



# Resolución Directoral

01 Marzo 2022  
Lima, ..... de ..... del.....

Visto, el Expediente N° 22-019965-001, que contiene el Informe N° 341-2022/DCOVI/DIGESA, de la Dirección de Control y Vigilancia, el mismo que desarrolla la propuesta de ficha de verificación de salud ambiental e inocuidad alimentaria para las instituciones educativas, en el marco de las disposiciones para el retorno a la presencialidad y semipresencialidad en instituciones y programas educativos, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19.

## CONSIDERANDO:

Que, mediante el Decreto Supremo N° 008-2017-SA se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, estableciéndose que la DIGESA constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, de vigilancia y supervigilancia de los factores de riesgo físicos, químicos y biológicos externos a la persona, así como de la fiscalización en materia de salud ambiental, la cual comprende: i) calidad de agua para consumo humano, agua de uso poblacional y recreacional (playas y piscinas); características sanitarias de los sistemas de abastecimiento y fuentes de agua para consumo humano, agua de uso poblacional y recreacional, aire (ruido); ii) juguetes y útiles de escritorio; iii) manejo de residuos sólidos de establecimientos de salud, servicios médicos de apoyo y de los generados en campañas sanitarias; iv) cementerios; crematorios; traslado de cadáveres y restos humanos; exhumación, inhumación y cremación; así como en materia de inocuidad alimentaria la cual comprende: i) los alimentos y bebidas destinados al consumo humanos y ii) aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales". Asimismo, constituye una de sus funciones "Supervisar y conducir las acciones de control vectorial en coordinación con los órganos competentes del Ministerio de Salud y los Gobiernos Regionales, así como ejecutar, de manera excepcional, dichas acciones".

Que, el artículo 82 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud establece como funciones de la Dirección de Control y Vigilancia de la DIGESA: a) Formular políticas en materia de control y vigilancia de salud ambiental e inocuidad alimentaria, en concordancia con las normas nacionales e internacionales; y, b) Formular normas, lineamientos, metodologías, procedimientos, protocolos y demás vinculados para la vigilancia sanitaria, supervigilancia y medidas de seguridad orientados al control y reducción de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria.

Que, con Decreto Supremo N° 008-2020-SA se declaró la emergencia sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días calendario, por la existencia del COVID-19, la cual fue prorrogada mediante los Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA y N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA y N° 003-2022-SA, a partir del 02 de marzo de 2022, por un plazo de ciento ochenta (180) días calendario, toda vez que el Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades del Ministerio de Salud, ha manifestado que la COVID-19 sigue siendo un evento de gran importancia para la salud pública, en consideración a su alta patogenicidad, alta transmisibilidad y alto riesgo de mortalidad para grupos poblacionales como los adultos mayores y personas con comorbilidades.

Que, con Decreto Supremo N° 184-2020-PCM se declaró el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de treinta y un (31) días calendario, a partir del 1de diciembre de 2020, por las graves circunstancias que afectan la vida de las personas a consecuencia del COVID-19; medida que se prorrogó por los Decretos Supremo N° 201-2020-PCM, N° 008-2021-PCM, N° 036-2021-PCM, N° 058-2021-PCM, N° 076-2021-PCM, N° 105-2021-PCM, N° 123-2021-PCM, N° 131-2021-PCM, N° 149-2021-PCM, N° 152-2021-PCM, N° 167-2021-PCM, N° 174-2021-PCM, y N° 016-2022-PCM, este último, por el plazo de treinta y dos (32) días calendario, a partir del 28 de febrero de 2022;

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 1218-2021/MINSA, se probó la "NTS N° 178-MINSA/DGIESP-2021, Norma Técnica de Salud para la prevención y control de la COVID-19 en el Perú", la cual tiene por objetivo establecer los criterios técnicos y procedimientos para la prevención y control de la COVID-19 en el Perú, con el fin de contribuir a la reducción del impacto sanitario, social y económico de la COVID-19 en el territorio nacional, a través de acciones dirigidas a su prevención y control;

Que, a través de la Resolución Ministerial N° 531-2021-MINEDU, se derogó la Resolución Ministerial N° 121-2021-MINEDU, que aprobó el documento normativo denominado "Disposiciones para la prestación del servicio en las instituciones y programas educativos públicos y privados de la Educación Básica de los ámbitos urbanos y rurales, en el marco de la emergencia sanitaria de la Covid-19", el mismo que establecía las disposiciones para la que las instituciones educativas públicas y privadas bajo el ámbito de competencia del sector, en todos sus niveles, etapas y modalidades, presten el servicio educativo utilizando mecanismos no presenciales o remotos bajo cualquier otra modalidad.

Que, en su artículo 2, la Resolución Ministerial N° 531-2021-MINEDU aprobó el Documento Normativo denominado "Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicadas en los ámbitos urbano y rural, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19", el mismo que contiene los lineamientos y orientaciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo durante la situación actual de pandemia a consecuencia de la COVID-19.

Que, en el marco de las competencias de la DIGESA, y tomando en cuenta las disposiciones del MINEDU para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, se considera pertinente evaluar las condiciones sanitarias y ambientales de las Instituciones Educativas que, en caso de no ser manejados adecuadamente, puedan constituirse en factores de riesgo para la salud.

Que, a fin de generar mecanismos estandarizados para las actuaciones de control y vigilancia orientadas a la evaluación de las condiciones sanitarias y ambientales de las Instituciones Educativas, se propone la aprobación de ficha de verificación de salud ambiental e inocuidad alimentaria para las instituciones educativas, en el marco de las disposiciones para el retorno a la presencialidad y semipresencialidad en instituciones y programas educativos, durante la emergencia sanitaria por la COVID-19.



MINISTERIO DE SALUD

28-2022/DIGESA/SA

No.....



# Resolución Directoral

01 Marzo 2022  
Lima, ..... de ..... del.....

Con el visado del Director Ejecutivo de la Dirección de Control y Vigilancia, y conforme a lo previsto en el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; Decreto Supremo N° 008-2017-SA, Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y sus modificatorias; y en la Ley N° 26842, Ley General de Salud;

## SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar la "FICHA DE VERIFICACIÓN DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA" que será utilizada por el personal de salud ambiental de las DIRIS, DIRESA y GERESA, o las que hagan sus veces, para la evaluación de las condiciones sanitarias y ambientales de las Instituciones Educativas; y que, como anexo, forma parte de la presente Resolución Directoral.

Artículo 2°.- Remitir copia de la presente Resolución Directoral y su Anexo a las DIRIS, DIRFSA y GERESA, o las que hagan sus veces, para su cumplimiento.

Artículo 3°.- Disponer la publicación de la presente Resolución Directoral y su Anexo en el portal institucional de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.

Regístrese y comuníquese.

MINISTERIO DE SALUD  
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria  
DIGESA

.....  
MC. María Cristina Aguirre González  
Directora General





PERÚ

Ministerio de Salud

FICHA DE VERIFICACION DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DE LA INSTITUCION EDUCATIVA
Institución Educativa (nombre completo):
Dirección:
Distrito: Provincia: Departamento:
Nombre del Director/a:
Fecha de supervisión: dd/mm/año Hora (am) (pm)

I. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (8 puntos)
Ambientes inspeccionados a
Parámetros de Calificación b Limpio - Ordenado - Registro de desinfecciones al día
Salones de clase: Bueno ( ) 1 Pto. - Regular ( ) 0.5 Pto. - Malo ( ) 0 Pto.
Oficina: Bueno ( ) 1 Pto. - Regular ( ) 0.5 Pto. - Malo ( ) 0 Pto.
Servicios Higiénicos: Bueno ( ) 1 Pto. - Regular ( ) 0.5 Pto. - Malo ( ) 0 Pto.

a: Colocar la cantidad de ambientes por cada calificación.
b: Bueno= cumple con los tres parámetros; Regular= cumple con dos parámetros; Malo= cumple con uno o ninguno.

Otros
Limpieza de floreros/maceteros Si ( ) 0.5 Pto. No ( ) 0 Pto. Cantidad de floreros/maceteros: NO APLICA ( )
Limpieza de grutas Si ( ) 0.5 Pto. No ( ) 0 Pto. Cantidad de grutas: NO APLICA ( )
Limpieza de áreas verdes: Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Ausencia de llantas u otros materiales que acumule agua Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )

II. MANEJO DE RESIDUOS (4 puntos)
Cada ambiente cuenta con tacho y bolsa interior Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
Recojo de residuos diario de cada ambiente Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
Si no hay recojo a diario, especificar si tiene lugar de almacenamiento temporal Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
Ausencia de objetos/materiales y mobiliario en desuso Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
- Precisar lugar(es) donde se observó.

III. DISPONIBILIDAD DE AGUA (5 puntos)
Cuenta con agua potable Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
Frecuencia Diario ( ) Interdiario ( ) Otro ( ) Especificar
Indicar como se abastece de agua: Red Publica ( ) Camiones cisterna ( ) Pileta ( ) Otro ( ) Especificar
Como almacena el agua. Indicar cantidad de los tipos de almacenamiento y material: Reservorios elevados ( ) Tanques cisterna ( ) Cilindros ( )
Otros ( ) Especificar:
Limpieza de tanques cisterna y reservorios elevados al menos cada 6 meses Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
- Si la respuesta es SI, indicar la frecuencia de la limpieza:
Limpieza de cilindros y otros recipientes menores Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
- Si la respuesta es SI, indicar la frecuencia de la limpieza:
Cloro residual libre del agua verificados: Si ( ) No ( ) Cloro c:
- Si se ha verificado el cloro residual indicar si cumple con el parámetro: Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
Turbidez del agua verificados: Si ( ) No ( ) Turbidez d:
- Si se ha verificado la turbidez, indicar si cumple con el parámetro: Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
- Si no dispone de turbidímetro, indicar visualmente si la apariencia del agua es totalmente cristalino: Si ( ) No ( )

c: Parámetro de cloro residual debe ser mayor o igual a 0.5 ppm
d: Parámetro de turbidez debe ser menor o igual a 5 NTU

IV. UTILES ESCOLARES - IMPLEMENTOS DE JUEGOS EDUCATIVOS O DIDACTICOS (4 puntos)
Los artículos cuentan con la autorización sanitaria, registro nacional, precauciones y advertencias, edad de uso, nombre y dirección de la empresa. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Los artículos están en buenas condiciones sanitarias Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Los útiles e implementos se limpian y desinfectan antes y después que se utilizan Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Dispone de un lugar adecuado para guardar los útiles e implementos cuando no se usan (anaqueles, estantes o similares). Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )

V. QUIOSCOS DE ALIMENTOS / QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES (14 puntos)

Condiciones Generales
Se encuentra ubicado lejos de los SSHH, área de residuos y es exclusivo para tal fin. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
La infraestructura es de material resistente, se encuentra en buen estado de conservación e higiene y cuenta con ventilación (natural o artificial). Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Cuenta con un lavadero exclusivo para el lavado de manos con jabón, medios de secado de manos, desinfectante e instructivo de lavado de manos. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Los productos químicos para limpieza y desinfección se encuentran en sus envases originales, identificados y almacenados en un lugar exclusivo separado de los alimentos. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Los equipos y utensilios son de material sanitario y se encuentran en buen estado de conservación e higiene. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Cuentan con equipos para conservar los alimentos perecibles (productos que requieren refrigeración según rotulado, hamburguesas o mayonesas elaboradas, etc.) Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Se encuentra libre de evidencias de plagas (roedores, insectos, etc.) Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
De las buenas prácticas de manipulación
Las frutas y verduras se encuentran lavadas y desinfectadas, son conservadas adecuadamente, cuando corresponda Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Los alimentos industrializados cuentan con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, envase íntegro, en caso de alimentos enlatados sin abulladuras, ni óxido. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Utilizan tablas diferentes para alimentos crudos y cocidos (de corresponder). Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Se utiliza aceite de aspecto limpio, claro, sin olor a rancio y son eliminados adecuadamente. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Los manipuladores de alimentos se encuentran capacitados en temas de manipulación de alimentos, higiene, entre otros para la actividad que realizan y evidencian el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación (BPM) durante la preparación y servicio de los alimentos. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Los manipuladores de alimentos cuentan con la indumentaria adecuada, exclusiva, de color claro, en buen estado de conservación e higiene y no presentan síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Se cuenta con documentación que demuestre la cautela de su estado de salud. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
Para el caso de comedor escolar se cuenta con dos personas: una que realice exclusivamente la manipulación de los alimentos y otra el cobro. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )

VI. MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA LOS EFECTOS NOCIVOS PARA LA SALUD POR LA EXPOSICIÓN PROLONGADA A LA RADIACIÓN SOLAR (6 puntos)

Basado en artículo 2. Obligaciones de los titulares de las instituciones y entidades públicas y privada de la Ley N° 30102. Ley que dispone medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar.
1. Informa y sensibiliza al personal de su Institución acerca de los riesgos por la exposición a la radiación solar y la manera de prevenir los daños que esta pueda causar Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar: Talleres ( ) Charlas ( ) Otros ( )
2. Cuenta con ambientes protegidos de la radiación solar Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar, ambientes protegidos con: Mallas raschel ( ) Toldos ( ) Otros ( )
3. Las actividades deportivas, religiosas, institucionales, cívicas, protocolares o de cualquier otra índole que se realizan al aire libre se efectúan entre las 8:00 y las 10:00 horas o a partir de las 16:00 horas. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar el número de Resolución Directoral que aprueba el horario:
4. Provee 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. Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar la frecuencia de entrega: Diario ( ) Mensual ( ) Anual ( )
5. Cuenta con cartelés, avisos o anuncios en lugares expuestos a la radiación solar en su Institución, con lo siguiente: "LA EXPOSICIÓN PROLONGADA A LA RADIACIÓN SOLAR PRODUCE DAÑO A LA SALUD". Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto.
6. Promueve acciones de arborización que permitan la generación de sombra natural en su Institución Si ( ) 1 Pto. No ( ) 0 Pto. NO APLICA ( )
- Si la respuesta es SI, entonces especificar la frecuencia: Mensual ( ) Semestral ( ) Anual ( )

CALIFICACIÓNº Cumple = 75 al 100% En proceso = 50 al 74% No cumple = Menos del 50%

e: Para la calificación se toma como el 100% la suma total del puntaje de los componente evaluados. En caso hubiera algún componente o ítem NO APLICABLE, el puntaje de este no será considerado para la suma total.

Por la Institucion Educativa Supervisor Supervisor
Nombre: Nombre: Nombre:
DNI: DNI: DNI:
Firma: Firma: Firma:

RD Nº 28-2022 DIGESA / SA

## Calificación de las Instituciones Educativas (IIEE)

Cada IIEE recibe una calificación, expresada en porcentaje, con el objetivo de realizar el seguimiento y evaluar el proceso de mejoras.

CALIFICACIÓN	PORCENTAJE
Cumple	75 – 100 %
En proceso	50 – 74 %
No cumple	Menos del 50 %

NOTA: El 100% corresponde a la sumatoria total de los puntos asignados por todos los ítems evaluados.

En los casos que hayan ítems que no sean aplicables en la ficha, sus puntajes no se tomarán en cuenta para la sumatoria total.

## Calificación de las Instituciones Educativas (IIEE)

CALIFICACIÓN	PORCENTAJE
Cumple	75 – 100 %
En proceso	50 – 74 %
No cumple	Menos del 50 %

NOTA: El 100% corresponde a la sumatoria total de los puntos asignados por todos los ítems evaluados.

- La ficha tiene un puntaje total de 41 puntos que equivale al 100%

En los casos que existan ítems que no sean aplicables, sus puntajes no se tomarán en cuenta para la sumatoria total.

- Si no hubiera quioscos ni comedores en funcionamiento, son 14 puntos que no se suman al puntaje total.
- El nuevo puntaje total sería de 27 puntos, que equivale al 100%.
- Después de la calificación se aplica regla de tres simple.

# I. Limpieza y Desinfección de Ambientes

## Ambientes



Salones  
de clases



Oficinas



Pasadizos y  
Auditorios

### Parámetros de calificación:

1. Limpio
2. Ordenado
3. Registro de desinfección al día

### Calificación:

- **Bueno:** cumple 3 parámetros
- **Regular:** cumple 2 parámetros
- **Malo:** cumple 1 parámetro

### Servicios Higiénicos



## Otros:

Floreros



Grutas



Áreas  
verdes



**PRESENTACION COMERCIAL HIPOCLORITO AL 5% (LEJÍA):**

<b>Conversion de % a PPM</b>	=	<b>%</b>	<b>x</b>	<b>10000</b>	=	<b>ppm</b>
------------------------------	---	----------	----------	--------------	---	------------

<b>% recomendado</b>	=	<b>0.1</b>	<b>x</b>	<b>10000</b>	=	<b>1000 ppm</b>
----------------------	---	------------	----------	--------------	---	-----------------

<b>% presentación comercial</b>	=	<b>5</b>	<b>x</b>	<b>10000</b>	=	<b>50000 ppm</b>
---------------------------------	---	----------	----------	--------------	---	------------------

<b>Litros de agua a utilizar</b>	=	<b>1</b>				
----------------------------------	---	----------	--	--	--	--

<b>FORMULA:</b>		<b>cantidad a preparar</b>	<b>x</b>	<b>concentracion deseada</b>	=	<b>Cantidad de lejia a usar</b>
				<b>concentracion comercial</b>		

Reemplazando datos:		<b>1</b>	<b>x</b>	<b>1000</b>	=	<b>0.02</b> Lt lejia
				<b>50000</b>		

**Entonces para preparar una solución de 1 litro, se utiliza 20 ml de lejía**

**Importante:**  
**La preparación sería: 20 ml de Lejía + 980 ml de agua = 1 lt de solución**

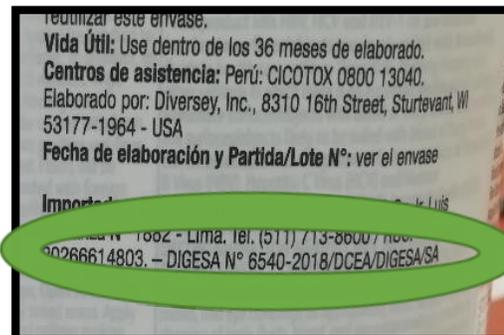
Fuente: RM N° 372-2011/MINSA

<b>Concentrado al 5%</b>		
Para desinfección diaria de superficies al 0.1%		
Dilución total a preparar al 0.1%	Para ello utilizar:	
	Lejía concentrada	Agua
1 Litro	20 ml	980 ml
4 Litros	80 ml	3920 ml

# Preparación de otras soluciones con Hipoclorito de sodio

Concentrado al 4%			Concentrado al 6%			Concentrado al 7%			Concentrado al 5%		
Para desinfección diaria de superficies al 0.1%			Para desinfección diaria de superficies al 0.1%			Para desinfección diaria de superficies al 0.1%			Para desinfección diaria de superficies al 0.1%		
Dilución total a preparar al 0.1%	Para ello utilizar:		Dilución total a preparar al 0.1%	Para ello utilizar:		Dilución total a preparar al 0.1%	Para ello utilizar:		Dilución total a preparar al 0.1%	Para ello utilizar:	
	Lejía concentrada	Agua									
1 Litro	25 ml	975 ml	1 Litro	17 ml	983 ml	1 Litro	14 ml	986 ml	1 Litro	20 ml	980 ml
4 Litros	100 ml	3900 ml	4 Litros	67 ml	3933 ml	4 Litros	57 ml	3943 ml	4 Litros	80 ml	3920 ml

# Verificar la información publicada en el Rotulado



# Verificar el Registro o Autorización Sanitaria de los Desinfectantes de Superficies



- Los productos usados en la limpieza deben contar **OBLIGATORIAMENTE** con “REGISTRO O AUTORIZACIÓN SANITARIA”.
- Revisar los rotulados del recipiente y puede verificar **si cuenta con autorización sanitaria** en la pagina web de la DIGESA en el siguiente links:
- <http://www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/Consulta-Registro-Desinfectante-Plaguicida.aspx>

The screenshot shows the website header with the Peruvian coat of arms, the text 'PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria', and navigation links for 'INICIO', 'TUPA', 'CODEX', 'COMPIAL', and 'VUCE'. The main content area is titled 'Consulta de Resoluciones de Desinfectantes y Plaguicidas' and features a search interface with tabs for 'Empresa', 'Establecimiento', 'Resolucion', and 'Expediente'. Below the tabs is a search input field and a 'Buscar' button. The footer contains contact information for DIGESA, including the address 'Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince (Lima 14) Lima - Perú', phone number '(511) 631-4430', 'Atención Mesa de Partes' hours 'Lunes a Viernes de 7:30 am - 3:30 pm.', 'Correo Electrónico' 'digesaconsul@minsa.gob.pe', and 'Página Web' 'http://www.digesa.minsa.gob.pe'.

## II. Manejo de Residuos Sólidos

Cada **AMBIENTE** debe contar con **TACHO** y **BOLSA** interior.



El **RECOJO** de **RESIDUOS** es **DIARIO** de **cada ambiente**.

Si **NO** hay recojo **DIARIO**, debe contar con un **almacenamiento temporal**



En **AMBIENTES** de **TÓPICOS** debe contar con **TACHO** y **BOLSA ROJA**.



Observar **AUSENCIA** de **OBJETOS**, Y **MATERIALES** en **DESUSO**



## III. Disponibilidad del agua

### ACCESO

¿Cuenta con agua potable?

SI **(1 Pto.)**

¿Con que frecuencia tiene agua?



### ABASTECIMIENTO

¿Cómo se abastece de agua?

\*R.M. N° 854-2020/MINSA, aprueba N.T.S. N° 166-MINSA/DIGESA



## III: Disponibilidad del agua

### ALMACENAMIENTO

¿Cómo se almacena el agua?

Limpieza de tanques cisterna y tanques elevados **(1 Pto.)**

Limpieza de cilindros y otros recipientes menores **(1 Pto.)**

\* Frecuencia

### CALIDAD

¿Qué concentración de cloro residual libre tiene el agua?

Cumple **(1 Pto.)**

¿ Cuánto es la turbidez del agua?

Cumple **(1 Pto.)**



# IV. Útiles escolares – implementos de juegos educativos o didácticos

Los artículos cuentan con la autorización sanitaria, registro nacional, precauciones y advertencias, edad de uso, nombre y dirección de la empresa. [ 1 PUNTO]

Los artículos están en buenas condiciones sanitarias. [1 PUNTO]

Los útiles de escritorio e implementos se limpian y desinfectan antes y después que se utilizan. [1 PUNTO]

## ROTULADO

**Nombre del Producto :** COLORIN  
**Razón Social :** EL MUNDO DE LOS COLORES S.A.C.  
**RUC :** 10345678905  
**Dirección:** Marcialandia N°1112 Los Planetas - Lima 45 – GALERIA "LOS GALACTICOS"  
**Hecho en :** China  
**Registro Nacional:** N° 100-22-JUE-DIGESA  
**Autorización Sanitaria:** R.D. N°100-2022/DCEA/DIGESA/SA

### RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS

- CONTIENE PARTES PEQUEÑAS QUE PODRIAN CAUSAR ASFIXIA.
- UTILIZAR BAJO LA SUPERVISION DE UN ADULTO POR RIESGO A ASFIXIA, ACCIDENTES E INGESTIÓN.
- LEER LAS INSTRUCCIONES, SEGUIRLAS Y CONSERVARLAS COMO REFERENCIA.
- EVITAR EL CONTACTO DE LOS ÚTILES DE ESCRITORIO CON LA BOCA
- EN CASO DE INGESTION, ACCIDENTE O HERIDA ACUDIR AL ESTABLECIMIENTO DE SALUD MAS CERCAÑO, LLEVANDO EL PRODUCTO.
- NO INGERIR



Dispone de un lugar adecuado para guardar los útiles e implementos cuando no se usan (anaqueles, estantes o similares). [1 PUNTO]

Si ( ) 1 Pto.	No ( ) 0 Pto.	NO APLICA ( )
Si ( ) 1 Pto.	No ( ) 0 Pto.	NO APLICA ( )
Si ( ) 1 Pto.	No ( ) 0 Pto.	NO APLICA ( )
Si ( ) 1 Pto.	No ( ) 0 Pto.	NO APLICA ( )



**CALIFICACIÓN** Cumple = 75 al 100% En proceso = 50 al 74% No cumple = Menos del 50%

# V. Quioscos de alimentos / quioscos y comedores escolares

**UBICACIÓN:** LEJOS DE SSHH Y RESIDUOS

**EXCLUSIVIDAD:** PARA TAL FIN

**INFRAESTRUCTURA:** MATERIAL RESISTENTE



**LIBRE DE PLAGAS**

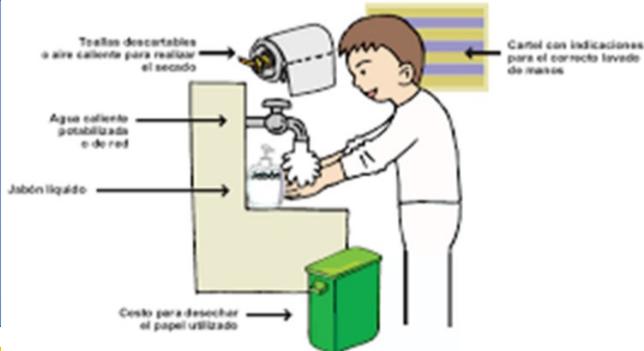
**AGUA:** POTABLE Y SUFICIENTE

**VENTILACIÓN:** NATURAL O ARTIFICIAL

# V. Quioscos de alimentos / quioscos y comedores escolares

## MEDIOS DE LAVADO DE MANOS

Lavadero exclusivo para el lavado de manos con agua y jabón, medios de secado de manos, desinfectante e instructivo de lavado de manos



## RESIDUOS SÓLIDOS



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

## ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS

Envases originales, almacenados en un lugar exclusivo, separado de los alimentos.



## EQUIPOS Y UTENSILIOS

Material sanitario se encuentren en buen estado de conservación e higiene

Cuente con equipos para conservar los alimentos perecibles.



## ALIMENTOS



Los productos envasados que se expenden deben contar con registro sanitario y deben encontrarse con fecha vigente

## ALIMENTOS



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



Para la venta de alimentos, de ser el caso, usar material biodegradable.

# VI. Medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar

Informa y sensibiliza al personal de su Institución acerca de los riesgos por la exposición a la radiación solar y la manera de prevenir los daños que esta pueda causar.

(1 Pto.)



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

(1 Pto.)

PLAN ANUAL DE ACTIVIDADES



COMUNICADO

Resolución Secretarial General N° 369-2017, Norma Técnica: Disposiciones para la adopción de medidas preventivas frente a los efectos nocivos a la salud por la exposición prolongada a la radiación solar en instituciones publicas y privadas de Educación Básica, Educación técnico-productiva, educación superior tecnológica, pedagógica y artística.

Provee 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.

(1 Pto.)



# VI. Medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar

Cuenta con ambientes protegidos de la radiación solar

(1 Pto.)



Cuenta con carteles, avisos o anuncios en lugares expuestos a la radiación solar en su Institución, con lo siguiente: "LA EXPOSICIÓN PROLONGADA A LA RADIACIÓN SOLAR PRODUCE DAÑO A LA SALUD"

(1 Pto.)



Promueve acciones de arborización que permitan la generación de sombra natural en su Institución

(1 Pto.)



En el 2020:

**1,300** nuevos casos de melanoma, el tipo de cáncer de piel más agresivo, ocasionando la muerte de casi **400** peruanos.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria



**MUCHAS GRACIAS**