

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.	
Los desinfectantes cuentan con Autorización sanitaria (AS) o Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO)	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.
Los desinfectantes se encuentran vigentes según su fecha de vencimiento	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.

a: Colocar la cantidad de ambientes por cada calificación.

b: Bueno= cumple con los tres parametros; Regular= cumple con dos parametros; 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 areas 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 parametro: 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 parametro: 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 articulos cuentan con la autorizacion sanitaria, registro nacional, precauciones y advertencias, edad de uso, nombre y direccion de la empresa.	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.	NO APLICA ()
Los articulos estan en buenas condiciones sanitarias	Si () 1 Pto.	No () 0 Pto.	NO APLICA ()
Los utiles e implementos se limpian y desinfectan antes y despues 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 ()

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

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 abolladuras, 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 practicas de manipulacion (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 (ETA'S) . 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 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".	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.
- Si la respuesta es SI, entonces especificar la frecuencia: Mensual () Semestral () Anual ()		

CALIFICACIÓN^o	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 algun componente o item NO APLICABLE, el puntaje de este no sera considerado para la suma total.

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