

DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES
EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA
UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. FINALIDAD

Contribuir a la promoción de la alimentación saludable en las instituciones de educación básica regular públicas y privadas, mediante la evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares, en el marco de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares, según competencia del Ministerio de Salud, en articulación con el Ministerio de Educación, sus instancias de gestión descentralizada y los gobiernos locales.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Promover entornos saludables relacionados a la alimentación saludable a través de los quioscos, cafeterías y comedores escolares de instituciones de educación básica regular públicas y privadas, a nivel nacional.
- Monitorear y evaluar la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares a nivel nacional, en el marco del Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA.
- Difundir en la comunidad educativa acciones de promoción de la alimentación saludable, en coordinación con el Ministerio de Educación.



A. Gonzáles

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Documento Técnico es de aplicación obligatoria en los establecimientos de salud del primer nivel de atención y aquellos establecimientos de salud de categoría II-1 con población asignada del Ministerio de Salud a cargo de las Direcciones de Redes Integradas de Salud - DIRIS de Lima Metropolitana, de las Direcciones Regionales de Salud - DIRESAs, de las Gerencias Regionales de Salud - GERESAs, o las que hagan sus veces en el ámbito regional.

4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 28044, Ley General de Educación, y sus modificatorias.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niños y Adolescentes.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y su modificatoria.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y su modificatoria.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008 -2017-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niños y Adolescentes.

- Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de advertencias publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 277-2005/MINSA, que aprueba el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprueba la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA que aprueba el Documento Técnico: «Guías Alimentarias para la Población Peruana».
- Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA que aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica.
- Convenio N° 218 -2017/MINSA, Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud.
- Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominadas "Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica".

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. Definiciones operativas



A. Gonzáles

• Ácidos grasos trans¹:

Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud, ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasas saturadas.

• Agua segura²:

Agua sin riesgo para el consumo humano.

• Alimentos naturales³:

Son aquellos alimentos que están en estado natural, es decir que no hayan sido sometidos a alteraciones desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. También se consideran en dicha definición los alimentos mínimamente procesados, que son los divididos, partidos, seleccionados, rebanados, deshuesados, picados, pelados, desollados, triturados, cortados, limpiados, desgrasados, descascarillados, molidos, pasteurizados, refrigerados, congelados, ultracongelados o descongelados; y los alimentos con procesamiento primario, que son aquellos sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública, y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como antioxidantes y estabilizadores.

¹ PCM 2018. Documento "Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable".

² MINSA 2018. Documento "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".

³ PCM 2018. Documento "Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021".

- **Alimentos procesados³**

Estos corresponden a los alimentos elaborados industrialmente (alimentos fabricados). Los alimentos procesados se refieren a todos los alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o la combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o la combinación de estos para obtener alimentos destinados al consumo humano.

- **Alimentos ultra procesados⁴**

Son formulaciones industriales fabricadas íntegra o mayormente con sustancias extraídas de alimentos (aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de constituyentes de alimentos (grasas hidrogenadas, almidón modificado) o sintetizadas en laboratorios a partir de materias orgánicas, como derivados de petróleo y carbón (colorantes, aromatizantes, resaltadores de sabor y diversos tipos de aditivos usados para dotar a los productos de propiedades sensoriales atractivas).

- **Alimentación saludable⁴**

Es aquella alimentación variada con alimentos preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse saludable, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Una alimentación saludable también debe ser inocua.

- **Azúcares⁵**

También considerados azúcares libres o azúcares totales. Son todos los monosacáridos o azúcares simples como glucosa, fructosa, galactosa, entre otros; y, todos los disacáridos o azúcares compuestos como la sacarosa, maltosa, lactosa, entre otros, incluidos los azúcares refinados de caña, remolacha y maíz que se añaden a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente.

- **Cafetería escolar saludable⁴**

Es el espacio donde se ofrecen alimentos y/o bebidas que puedan requerir de conservación en frío o calor, así como refrigerios saludables que requieran preparación (lavado, picado, corte, cocción, etc.). Este espacio debe contar con agua potable, desagüe y electricidad para garantizar las condiciones de inocuidad en los procesos de preparación y expendio de los alimentos y bebidas, así como para mantener la limpieza y conservación adecuada de los alimentos. Brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables, así como platos y preparaciones en base a ellos, siguiendo las normas de alimentación saludable e inocuidad formuladas por el Ministerio de Salud.

- **Comedor escolar saludable⁴**

Es el ambiente dentro del local escolar a cargo de la institución educativa, donde las y los estudiantes y la comunidad educativa en general pueden ingerir sus alimentos en un ambiente apropiado, que incluye mesas y sillas. En los comedores escolares se brindan exclusivamente alimentos, bebidas y preparaciones culinarias saludables, en el marco de las normas vigentes del Ministerio de Salud. En los comedores escolares se implementan las normas de una alimentación saludable y de inocuidad de alimentos, formulados por el Ministerio de Salud."

- **Comunidad educativa⁵**

Conjunto de personas que influyen y son afectadas por un entorno educativo. Está integrada por los estudiantes, docentes, directivos, padres, personal administrativo y de limpieza.



A. Gonzáles

⁴ MINSA 2019. Documento "Lineamientos para la promoción y protección de alimentación saludable en las instituciones de educación educativas públicas y privadas de la educación básica".

⁵ MINSA 2011. Documento "Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible".

- **Evaluación⁶**

Es el proceso sistémico y explícito que permite verificar el cumplimiento de objetivos y metas propuestas.

- **Espacios educativos⁶**

Son entornos que promueven el desarrollo de aprendizajes de los estudiantes. Estos espacios facilitan las interrelaciones del estudiante con personas, objetivos, realidades o contextos, que le proporcionan experiencias e información valiosa para lograr propósitos específicos o resolver problemas con pertinencia y creatividad.

Los quioscos, cafeterías y comedores escolares son espacios educativos donde los estudiantes realizan actividades sociales y de descanso. Es importante identificarlos como una oportunidad para el desarrollo de los aprendizajes vinculados a hábitos de alimentación saludable, valoración de la cultura, convivencia y reforzamiento de vínculos.

- **Grasas saturadas¹**

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente y se derrite conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas, como la palma, el coco y cacao.

- **Manipulador de alimentos²**

Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no representa riesgo de contaminar los alimentos.

- **Monitoreo³**

El monitoreo es el proceso de seguimiento sistemático y periódico de la ejecución de las actividades para verificar el avance en la implementación de las metas propuestas y la utilización de recursos con el fin de detectar, oportunamente deficiencias, obstáculos o necesidades de ajuste, durante la implementación de actividades de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.

- **Preparación sencilla o preparación culinaria simple:**

Es la mezcla de determinados alimentos que se prepara con menos operaciones. Dichas operaciones pueden ser el lavado, pelado, cortado, hervido, escalfado, entre otros, por ejemplo: pan con queso, papa con huevo.

- **Quiosco escolar saludable⁴**

Es el espacio donde se expende o distribuye exclusivamente alimentos y/o bebidas saludables de acuerdo a la normatividad del Ministerio de Salud. Estos alimentos y bebidas pueden ser perecibles y/o no perecibles dependiendo de los recursos de higiene y conservación de alimentos y bebidas con los que cuente el quiosco. Debe contar con servicios de agua para el consumo humano y podría contar con desagüe y electricidad que garanticen las condiciones adecuadas para la preparación y conservación de alimentos, bebidas y su consumo.

- **Sodio¹**

Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas. Es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente se denomina sal de mesa. Asimismo, encontramos otras sales



A. Gonzáles

⁶ MINEDU 2019. Documento " Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica".

de sodio que son de origen industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros. Un gramo de 'sal de mesa' contiene 400 mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 g de sal de mesa).

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Procesos para la la implementación de los quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables

La implementación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en el ámbito educativo constituye un enfoque de trabajo concertado entre el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación. Para la implementación, el personal de la salud desarrolla 5 procesos:

- 6.1. Concertación
- 6.2. Planificación
- 6.3. Ejecución
- 6.4. Monitoreo y evaluación
- 6.5. Acciones posteriores al monitoreo y evaluación

6.1. Concertación:

Es un mecanismo que permite articular las decisiones de los sectores involucrados en base a prioridades comunes. Para este caso, la implementación de los quioscos, cafeterías y comedores y escolares saludables comprende los siguientes pasos:

- a) A nivel de las DIRIS/DIRESAs/GERESAs, se establecen líneas de articulación con las Direcciones Regionales de Educación o Gerencias Regionales de Educación (DRE/GRE) del Ministerio de Educación para la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables, lo mismo se realiza a nivel del establecimiento de salud con las instituciones educativas del ámbito de su jurisdicción.
- b) Las redes de salud, microredes y/o establecimientos de salud, según corresponda, realizan la incidencia a los gobiernos locales para que estos cumplan el control y vigilancia sanitaria en los quioscos, cafeterías y comedores escolares, por ser de su competencia.
- c) A nivel del establecimiento de salud, se designa al personal de la salud que integran el equipo responsable del monitoreo y evaluación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, el cual coordina con las autoridades educativas y el gobierno local, así como con otras instancias vinculadas a temas de protección del consumidor, prevención del delito, entre otros.



A. Gonzáles

6.2. Planificación:

El responsable de promoción de la salud del establecimiento de salud, quien lidera el equipo, promueve:

- a) La programación de actividades en el Plan Operativo Anual o Plan de Trabajo, vinculadas a la implementación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables, a fin de contar con el presupuesto para el cumplimiento de las actividades planteadas.
- b) El desarrollo de planes, programas y/o proyectos que incluyan actividades relacionadas al diseño de material educativo, comunicación social y fortalecimiento de capacidades para la implementación de los quioscos, cafeterías y comedores saludables.
- c) La gestión de los recursos humanos, logísticos y otros necesarios para la implementación y cumplimiento de las actividades planteadas en el Plan Operativo Anual o Plan de Trabajo.

- d) La identificación de iniciativas locales y regionales que permitan lograr las buenas prácticas, a través de concursos, campañas, ferias, entre otras iniciativas.

6.3. Ejecución:

Los representantes del establecimiento de salud que integran el equipo de monitoreo y evaluación realizan los siguientes pasos:

- a) Socializar con las instituciones educativas los criterios de evaluación para la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables.
- b) Gestionar la incorporación de los criterios señalados en el presente Documento Técnico en las bases del contrato de concesión de servicios para quioscos, cafeterías y comedores escolares, según normativa vigente aprobada por el Sector Educación.
- c) Realizar la incidencia con los gobiernos locales de su jurisdicción para la programación y ejecución de presupuesto en el PP018 Enfermedades No Transmisibles, que permita la implementación, reconocimiento, vigilancia y fiscalización de quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables, en el marco de sus competencias.
- d) Fortalecer las capacidades a través de la ejecución de sesiones educativas dirigidas a la comunidad educativa. Asimismo, pueden programarse capacitaciones dirigidas a las autoridades de los gobiernos regionales y locales, de acuerdo al nivel de competencia.
- e) Fortalecer las capacidades a través de la ejecución de sesiones demostrativas dirigida a los expendedores/manipuladores de alimentos de los quioscos, cafeterías y comedores escolares.
- f) Ejecutar actividades de animación sociocultural (teatros, pasacalles, concursos, ferias, campañas, entre otros) para la promoción de la alimentación saludable en el ámbito educativo, en coordinación con la institución educativa.
- g) Elaborar los informes de las asistencias técnicas realizadas a las instituciones educativas, los cuales forman parte del informe anual que se remite a la instancia de salud correspondiente.



Cabe resaltar que las DIRIS/DIRESAs/GERESAs realizan la asistencia técnica al equipo de salud responsable, quienes a su vez realizan la asistencia técnica permanente a todos los miembros de la comunidad educativa.

6.4. Monitoreo y evaluación

En este proceso se verifica el cumplimiento de la promoción y protección de la alimentación saludable en la comunidad educativa, conforme al Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA; para lo cual se considera lo siguiente:

- a) **De los quioscos, cafeterías y comedores escolares:**
Si la institución educativa seleccionada cuenta con varios quioscos, cafeterías o comedores, se deben evaluar a todos.
- b) **Equipo responsable del monitoreo y evaluación:**
Está integrado por:

El establecimiento de salud:
 - ❖ El/la responsable de Promoción de la Salud.
 - ❖ El/la responsable de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable o Salud Ambiental
La comunidad educativa:
 - ❖ El/la Director (a) de la institución educativa o docente designado.

- ❖ El/la representante de la Asociación de Padres de Familia APAFA de la institución educativa.

El gobierno local:

- ❖ Un representante de la Gerencia de Desarrollo Social o de la Gerencia de Fiscalización.

Para ello, el equipo responsable del monitoreo y evaluación, recibe una capacitación teórica y práctica, previo a la aplicación de las fichas, de parte de la DIRIS/DIRESA/GERESA o quienes hagan sus veces en el contexto regional y local.

c) Instrumentos técnicos a utilizar:

Ficha de monitoreo y evaluación de los quioscos escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular (Anexo N° 1). La ficha comprende los siguientes aspectos a evaluar:

- A. Condiciones físicas.
- B. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas
- C. Del cumplimiento de la Ley N° 30021, Ley de Alimentación Saludable y normas conexas.

Ficha de monitoreo y evaluación de las cafeterías y comedores escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular (Anexo N° 2). La ficha comprende los siguientes aspectos a evaluar:

- A. Condiciones físicas.
- B. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas
 - B.1. De los alimentos
 - B.2. Del área de cocina
 - B.3. Del manipulador de alimentos
- C. Del cumplimiento de la Ley N° 30021, Ley de Alimentación Saludable y normas conexas.



A. Gonzales

d) Periodicidad de las visitas

Las evaluaciones se realizan 2 veces al año, al inicio (Marzo – Abril) y término del año escolar (Octubre – Noviembre), y las visitas de monitoreo se realizan 2 veces al año, tal como se detallan en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 1								
Mes 1 Marzo	Mes 2 Abril	Mes 3 May	Mes 4 Jun	Mes 5 Jul	Mes 6 Agos	Mes 7 Sep	Mes 8 Oct	Mes 9 Nov
1° Evaluación		1° Monitoreo			2° Monitoreo		2° Evaluación	

Para el caso de la evaluación, se realiza con la participación de todo el equipo responsable de la actividad, previa coordinación; y, en el caso del monitoreo, este es inopinado y realizado por el equipo responsable del establecimiento de salud. Para ello, las instituciones educativas brindan las facilidades que correspondan.

e) Momentos de aplicación de los instrumentos

La aplicación de la Ficha de monitoreo y evaluación de los quioscos escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular (Anexo N° 1) y la Ficha de monitoreo y evaluación de las cafeterías y comedores escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación

básica regular (Anexo N° 2) se realiza durante el momento que se prepara y/o ofertan los alimentos, con el objetivo de verificar las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

f) Caracterización del riesgo

La caracterización del riesgo se basa en el puntaje obtenido de la evaluación de condiciones sanitarias del quiosco, cafetería o comedor escolar.

Para determinar si un quiosco, cafetería o comedor escolar es saludable, se deben cumplir los siguientes criterios:

CUADRO N°2	
QUIOSCO ESCOLAR	
PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo en el quiosco escolar	NO SALUDABLE

CUADRO N°3	
CAFETERIAS Y COMEDORES ESCOLARES	
PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo en el comedor o cafetería escolar	NO SALUDABLE



A. Gonzáles

En los procesos de evaluación sólo se otorga puntaje a los aspectos contenidos en las fichas, mientras que en el proceso de monitoreo se verifica el cumplimiento de los compromisos asumidos durante la evaluación.

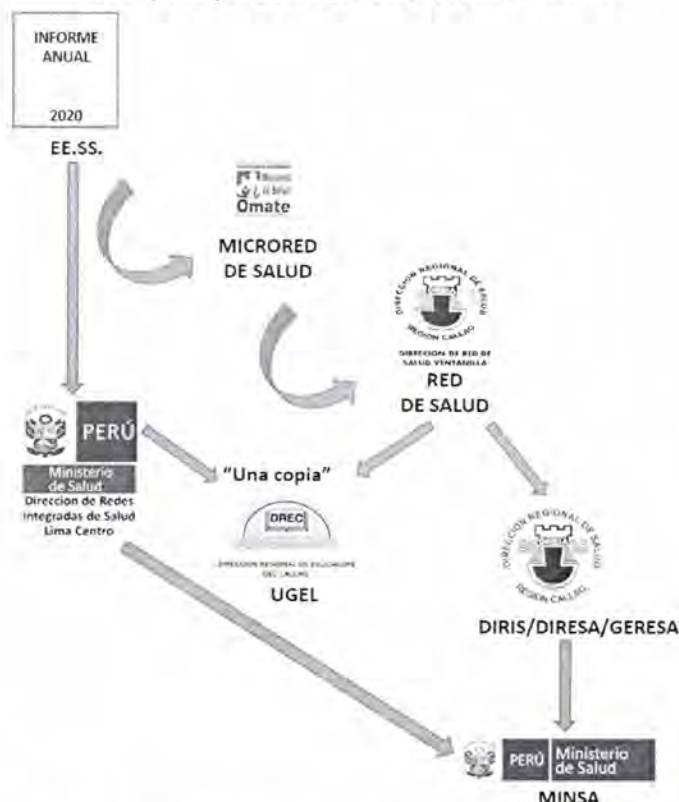
g) Observaciones y/o recomendaciones

En el campo de "OBSERVACIONES GENERALES" de las fichas, se registran los puntos más resaltantes para la mejora continua; y, en el campo de "ACUERDOS Y COMPROMISOS" se precisan los acuerdos establecidos con plazos establecidos.

h) Informe anual del monitoreo y evaluación

El responsable de promoción de la salud del establecimiento de salud elabora un informe anual de todos los quioscos, cafeterías o comedores escolares monitoreados y/o evaluados; y, remite dicho informe a la microred de salud o DIRIS, según corresponda. Posteriormente, la microred de salud remite el informe anual consolidado a la Red de Salud; la misma que remite a la DIRESA/GERESA con copia a la Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL). Finalmente, la DIRIS/DIRESA/GERESA remite el informe final al Ministerio de Salud para su consolidación respectiva.

Grafico N° 1
Ruta para presentación del informe anual



Fuente: Elaboración propia.

§.5. Acciones posteriores al monitoreo y evaluación:

El responsable de promoción de la salud de los establecimientos de salud realiza la verificación del cumplimiento de los acuerdos y compromisos descritos en las fichas de monitoreo y evaluación para la toma de acciones correspondientes por parte de la institución educativa.

7. RESPONSABILIDADES

7.1. A nivel nacional

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública (DGIESP), realiza las siguientes acciones:

- Difundir el presente Documento Técnico hasta el nivel regional.
- Brindar asistencia técnica y acompañamiento, dirigidos a los equipos técnicos de las DIRIS/DIRESA/GERESA o quienes hagan sus veces, para desarrollar y fortalecer capacidades en la implementación del presente Documento Técnico.
- Brindar asistencia técnica al Ministerio de Educación, para el cumplimiento de los criterios establecidos en el presente Documento Técnico.
- En el marco al Convenio MINSA – MINEDU, promover la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables, según lo establecido en el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA.
- Elaborar mensajes educativos comunicacionales para la promoción de la alimentación saludable en instituciones educativas, teniendo como base lo establecido en el Documento Técnico: Guías Alimentarias para la población peruana, aprobado por Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA, incluyendo buenas prácticas de manipulación, agua segura y lavado de manos.

- Realizar el seguimiento, monitoreo y evaluación de los proceso de implementación del presente Documento Técnico.
- Impulsar el reconocimiento social de los quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables.

7.2. A nivel regional

Las DIRIS/DIRESA/GERESA o las que hagan sus veces, en coordinación con las DRE/GRE, realiza las siguientes acciones:

- Difundir el presente Documento Técnico hasta el nivel local.
- Brindar asistencia técnica a los equipos técnicos de las Redes de Salud para desarrollar o fortalecer capacidades en promoción de la alimentación saludable en las instituciones educativas.
- Brindar apoyo y asesoramiento técnico a la DRE/GRE en la implementación del presente Documento Tecnico.
- Difundir mensajes informativos y educativos sobre promoción de la alimentación saludable en instituciones educativas, incluyendo buenas prácticas de manipulación, agua segura y lavado de manos.
- Coordinar con el gobierno regional y provincial el cumplimiento de la vigilancia de la inocuidad y manipulación de los alimentos en los quioscos, cafeterías y comedores escolares, así como gestionar el reconocimiento social de aquellos que califiquen como saludables.
- Formular e implementar un plan de comunicación estratégica que permita difundir los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables.
- Asegurar que las instituciones educativas focalizadas del «Programa de Promoción de la Salud en la Instituciones Educativas» promuevan la implementación de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables.
- Realizar el reconocimiento a los quioscos, cafeterías y comedores escolares como saludable, según los criterios establecidos en el presente Documento Tecnico.
- Realizar el seguimiento, monitoreo y evaluación de los proceso de implementación del presente Documento Técnico.
- Gestionar el reconocimiento a los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables de la región.



A. González

7.3. A nivel local

El establecimiento de salud, en coordinación con la UGEL, instituciones de la educación básica regular y con el gobierno local; y, teniendo el acompañamiento de la Red de Salud y Microred, realiza las siguientes acciones:

- Implementar, monitorear y evaluar los criterios establecidos en el presente Documento Técnico.
- Planificar con el director de la institución educativa seleccionada, las visitas de evaluación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares.
- Fortalecer las capacidades de los directivos, docentes y expendedores de las instituciones educativas en promoción de la alimentación saludable y manipulación de alimentos.
- Difundir mensajes informativos y educativos sobre alimentación saludable en instituciones educativas, incluyendo buenas prácticas de manipulación, agua segura y lavado de manos.
- Registrar en el Sistema de Información HIS del Ministerio de Salud las acciones desarrolladas por el personal de la salud para la implementación de los quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables.
- Realizar el seguimiento, monitoreo y evaluación de los quioscos, cafeterías y comedores en las instituciones educativas públicas y privadas, con participación de la comunidad educativa.

8 ANEXOS

Anexo N° 1: Ficha de monitoreo y evaluación de los quioscos escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular.

Anexo N° 2: Ficha de monitoreo y evaluación de las cafeterías y comedores escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica regular.

Anexo N° 3: Mensajes para una alimentación saludable contenidos en el Documento Técnico: Guías alimentarias para la población peruana, aprobado por Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA.



A. Gonzales

ANEXO N° 1

**FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS
INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA
REGULAR**



**FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA
REGULAR**

Datos generales:		P	5	P. personal de salud
Nombre de la Institución Educativa: _____ COD. MODULAR: _____		NIVEL: _____		UGEL: _____
Dirección: _____		Distrito: _____		
Responsable del quiosco escolar: _____		N° Manipuladores: _____		
Responsables del monitoreo/evaluación (Personal de Salud): _____				
Red de salud: _____		Establecimiento de Salud: _____		

Indicación: Para la calificación se asigna el puntaje 2 ó 4, si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero (0). No consignar valores intermedios.



A. González

A. CONDICIONES FÍSICAS		Calificación	FECHA 1ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 1ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	Esta ubicado en un lugar libre de plagas, lejos de los servicios higiénicos o con algún tipo de contaminación y son de uso exclusivo.	Si=4					
2	El quiosco escolar cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.	Si=4					
3	3.1 Cuenta con equipos de refrigeración o conservación operativos y limpios para los alimentos que lo requieren. 3.2 Colocar cumple en caso de no requerir de equipos de refrigeración o conservación.	Si=4					
4	Cuenta con punto de lavado de manos exclusivo, provisto de agua potable (segura), dispensador de jabón, papel y gel desinfectante así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos	Si=4					
5	La infraestructura es de material resistente y su iluminación facilita el expendio de alimentos y bebidas saludables	Si=2					
6	Los pisos, paredes, techos y ventanas son lisos, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar.	Si=2					
7	El mobiliario se encuentran en buen estado de conservación y limpieza	Si=2					
8	Los residuos sólidos se disponen en tachos con tapa y bolsa sanitaria y se elimina a diario	Si=2					
9	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	Si=2					
B. BUENAS PRACTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS							
10	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y estan debidamente protegidas.	Si=2					
11	Cuenta con una persona exclusivamente para el cobro.	Si=2					
12	Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludables (Constancia, certificado u otro documento)	Si=2					
13	El aseo y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene goma o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo) para las actividades que realiza.	Si=2					
14	El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Carné de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes)	Si=4					

DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA
REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

C. DEL CUMPLIMIENTO CON LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE						
15	Se expende solo alimentos saludables (ANEXO N° 1- RM 195-2019-MINSA). <u>Revisar Anexo 1 (*)</u>	Si=2				
16	Los alimentos y bebidas industrializados que se expenden no presenta altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasas trans (sin octógonos)	Si=2				
17	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden en los quioscos cuentan con Registro Sanitario y Fecha de Vencimiento vigente.	Si=2				
18	Exhiben mensajes informativos y educativos sobre la importancia de consumo de alimentos saludables en el quiosco escolar(explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	Si=2				
19	Preparaciones sencillas como sanguches, ensaladas de frutas, choclo sancochado, etc. que se ofrecen son elaborados en las instalaciones del quiosco escolar.	Si=2				
20	No hay presencia de mensajes publicitarios (carteles y/o letreros) que promuevan el consumo de alimentos ultraprocesados.	Si=2				

Incluir el anexo 1 para identificar los alimentos saludables

PUNTAJE TOTAL	50				
PORCENTAJE	100%	0	0	0	0

PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo(**) en el quiosco escolar	NO SALUDABLE



(*) SI SE IDENTIFICA A UN ALIMENTO QUE NO ES CONSIDERADO SALUDABLE EN EL QUIOSCO, SEGÚN EL ANEXO N° 1, SE COLOCARÁ "0" INDICANDO QUE NO CUMPLE

(**) Riesgo. – Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. ANEXO. Ley de inocuidad de los Alimentos aprobado por el Decreto Legislativo N° 1062.

1RA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.EE.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO ESCOLAR

DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA
REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA UNA ALIMENTACION SALUDABLE



FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

1RA VISITA DE MONITOREO:

OBSERVACIONES GENERALES:

.....

.....

.....

.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

.....

.....

.....

.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.E.E.

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO

2DA VISITA DE MONITOREO:

OBSERVACIONES GENERALES:

.....

.....

.....

.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

.....

.....

.....

.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.E.E.

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO

2DA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES:

.....

.....

.....

.....

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

.....

.....

.....

.....

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.E.E.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUIOSCO ESCOLAR

A. Gonzales

ANEXO N° 2

FICHA DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR



FICHA DE DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LAS CAFETERÍAS O COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR

DATOS GENERALES	
Nombre del Centro Educativo: COD. MODULAR:	NIVEL: UGEL:
Dirección:	Distrito:
Responsable del comedor o cafetería escolar :	N° Manipuladores :
Responsables del monitoreo (Personal de Salud)	
Red de Salud :	Establecimiento de salud :

Indicación: Para la calificación se asigna el puntaje 2 ó 4, si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero (0). No consignar valores intermedios.

A. CONDICIONES FISICAS	Calificación	FECHA 1ª VISITA DE EVALUACIÓN	FECHA 1ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE MONITOREO	FECHA 2ª VISITA DE EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1. Está ubicado en un lugar libre de plagas, lejos de los SS.HH., o residuos sólidos, y son de uso exclusivo para el fin.	Si=4					
2. El comedor/cafetería cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.	Si=4					
3. El comedor/cafetería cuenta con electricidad y garantiza las condiciones adecuadas para el expendio de alimentos.	Si=2					
4. Cuenta con punto de lavado de manos exclusivo, provisto de agua potable (segura), dispensador de jabón, papel y gel desinfectante así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos.	Si=4					
5. Los productos que se emplean para la limpieza y desinfección (químicos), se encuentran almacenados en un lugar exclusivo, seguro, lejos de la zona de manipulación de alimentos y debidamente etiquetados con indicaciones de uso.	Si=2					
6. Los servicios higiénicos y vestuarios se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene y no tiene comunicación directa con el área de alimentos.	Si=4					
7. Sus ambientes se encuentran iluminados y ventilados.	Si=2					
8. El almacén del comedor o cafetería cuenta con tarimas, anaqueles o panhuelas en buenas condiciones, limpios a una distancia aproximada no menos de 20 cm., o estandar internacional (13 y/o 14 cm del piso), alejada de la pared y permita las operaciones de limpieza.	Si=2					
9. Los sacos, cajas y similares se encuentran en orden (de manera entrecruzada) y separados del piso, paredes y techo con espacios y permiten la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria.	Si=2					
10. La infraestructura es de material resistente y está iluminado para facilitar el expendio de alimentos y bebidas.	Si=2					
11. Los pisos, paredes, techos y ventanas se encuentran en buen estado de conservación, son de superficie lisa, de color claro y fáciles de limpiar y desinfectar.	Si=2					
12. Los residuos sólidos se dispone en tachos con tapa de vaivén y bolsa sanitaria y se elimina a diario.	Si=2					
13. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	Si=2					


A. Gonzales

REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA UNA ALIMENTACION SALUDABLE

B. BUENAS PRACTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

B.1. DE LOS ALIMENTOS

14	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y están debidamente protegidas.	Si=2				
15	Los alimentos de origen animal (carnes de aves, vacuno, cerdo, pescado, lácteos y derivados) tienen una buena apariencia y están en buenas condiciones de conservación.	Si=2				
16	Los alimentos de origen vegetal (frutas y verduras en general) tienen una buena apariencia y están en buenas condiciones de conservación.	Si=2				
17	Realizan un correcto procedimiento de descongelación de los alimentos a utilizar y verifica que no existe riesgo de contaminación cruzada.	Si=2				
18	Los alimentos preparados (platos fríos y platos calientes) son servidos de manera higiénica y en buen estado de conservación.	Si=2				

B.2. DEL AREA DE COCINA

19	Tiene bien diferenciada las zonas de preparación de alimentos: Actividades previas, Preparación y Servido	SI=2				
20	Los utensilios de cocina y menaje (tablas de picas, cubiertos, ollas, entre otros) son de material sanitario y están en buen estado de conservación y limpieza.	SI=2				
21	Utiliza tablas de picar diferenciadas para los productos crudos o cocidos.	SI=2				
22	Para las preparaciones se utilizan aceite de aspecto limpio y sin olor a rancio.	SI=2				
23	Elimina adecuadamente las grasas y aceites de las cocinas (estos no son eliminados por el desagüe ni tachos de basura)	SI=2				

B.3. DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

24	El comedor o cafetin escolar cuenta con dos personas, con una persona exclusivamente para el cobro y la otra de responsable de manipular los alimentos.	Si=2							
25	Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados semestralmente en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludable.	Si=2							
26	El aseo y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene gorra o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo) para las actividades que realiza.	Si=2							
27	El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecto contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Came de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	Si=4							

C. DEL CUMPLIMIENTO CON LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

28	Se expende solo alimentos saludables (ANEXO N° 2 - RM N°195-2019-MINSA). <u>Revisar Anexo 2 (*)</u>	SI=2				
29	La planificación y programación de los menús del comedor está a cargo de un profesional nutricionista	SI=2				
30	Los alimentos y bebidas industrializados que se expenden no presentan altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasas trans (sin octógonos)	SI=2				
31	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden en los quioscos cuentan con Registro Sanitario y Fecha de Vencimiento vigente.	SI=2				
32	Exhiben mensajes informativos y educativos sobre la importancia de consumo de alimentos saludables en el comedor y cafeterías (explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	SI=2				
33	Preparaciones sencillas como sandwiches, ensaladas de frutas, choclo sancochado, etc. que se ofrecen son elaborados en las instalaciones del comedor y cafeterías	SI=2				
34	No hay presencia de mensajes publicitarios (carteles y/o letreros) que promuevan el consumo de alimentos ultraprocesados.	SI=2				
35	Todas las preparaciones son elaboradas en las instalaciones de la cafetería/comedor escolar	SI=2				

	PUNTAJE TOTAL	80				
incluir el anexo 1 para identificar los alimentos saludables	PORCENTAJE	100%	0	0	0	0

PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo(*) en el comedor o en el dormitorio escolar	NO SALUDABLE

(*) Riesgo = Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. ANEXO. Ley de inocuidad de los Alimentos aprobado por el Decreto Legislativo N° 1062.

1RA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES

ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE. SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA HEE

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL COMEDOR O CAFETERIA

DOCUMENTO TÉCNICO:
CRITERIOS DE EVALUACIÓN A QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA
REGULAR PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA UNA ALIMENTACION SALUDABLE



**FICHA DE DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LAS CAFETERIAS O COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y
PRIVADAS DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR**

1RA VISITA DE MONITOREO:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.EE.

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DE LA CAFETERIA O COMEDO

2DA VISITA DE MONITOREO:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.EE.

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DE LA CAFETERIA O COMEDO

2DA VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA I.EE.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DE LA CAFETERIA O COMEDOR

A. Gonzalez

ANEXO N° 3

MENSAJES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE CONTENIDOS EN EL DOCUMENTO TÉCNICO: “GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN PERUANA”, APROBADO POR RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 1353-2018/MINSA

En la escuela y en el hogar tener en cuenta los mensajes para una alimentación saludable señalados en el Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”, estos mensajes están enfocados a guiar a la población a mantener una alimentación sana, a sentirse bien, que favorezca el crecimiento y desarrollo del individuo, aumentar su capacidad mental y productiva:

- ✓ **Mensaje 1:** Elige y disfruta todos los días de la variedad de alimentos naturales disponibles en tu localidad.
- ✓ **Mensaje 2:** Reduce el consumo de alimentos procesados para proteger tu salud.
- ✓ **Mensaje 3:** Protege tu salud evitando el consumo de alimentos ultra-procesados.
- ✓ **Mensaje 4:** Pon color y salud a tu vida, consume frutas y verduras diariamente.
- ✓ **Mensaje 5:** Fortalece tu cuerpo y mente, comiendo diariamente un alimento de origen animal, como huevos, carnes, vísceras, sangrecita, pescado y lácteos.
- ✓ **Mensaje 6:** Que no te falten las menestras, son sabrosas,. Muy saludables y se pueden preparar de muchas formas.
- ✓ **Mensaje 7:** Cuida tu salud, evita el sobrepeso disminuyendo el consumo de azúcares en tus comidas y bebidas.
- ✓ **Mensaje 8:** Cuida tu peso consumiendo con moderación el arroz, el pan y los fideos.
- ✓ **Mensaje 9:** Evita la presión alta disminuyendo el uso de sal en tus comidas.
- ✓ **Mensaje 10:** Mantente saludable tomando de 6 a 8 vasos de agua al día.
- ✓ **Mensaje 11:** Mantén tu cuerpo y mente activos y alertas, realiza al menos 30 minutos de actividad física al día.
- ✓ **Mensaje 12:** Prefiere preparaciones caseras y disfrútalas en compañía.



A. Gonzales



Resolución Ministerial

Lima, 30 de ENERO del 2020

Visto, el Expediente N° 19-102678-003, que contiene el Informe N° 02-2020-DPROM-DGIESP/MINSA de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública, y el Informe N° 038-2020-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el numeral 1) del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, dispone como ámbito de competencia del Ministerio de Salud, la salud de las personas;

Que, el artículo 4 de la precitada Ley dispone que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, los literales a) y b) del artículo 5 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por la Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud, señalan que son funciones rectoras del Ministerio de Salud, formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de promoción de la salud, prevención de enfermedades, recuperación, rehabilitación en salud y buenas prácticas en salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; así como dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales, entre otros;

Que, la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, tiene por objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de kioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la



V. BOCANGEL



G. Rosell



L. CUEVA



A. Gonzales



J. GALDOS

publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;

Que, el artículo 9 del Reglamento de la Ley N°30021, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, dispone que: *"El Ministerio de Educación, tomando en consideración el marco técnico normativo del Ministerio de Salud referente al control sanitario de quioscos, comedores y cafeterías escolares y los alimentos y bebidas saludables, emite la normativa específica sobre la gestión de quioscos, comedores y cafeterías escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica. Los quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables de acuerdo a los lineamientos que para tal fin establece el Ministerio de Salud. Las Direcciones Regionales de Salud/Gerencias Regionales de Salud y el Ministerio de Educación coordinan la realización del control sanitario de los quioscos, comedores y cafeterías escolares de las instituciones educativas. Asimismo, de manera conjunta coordinan acciones para el monitoreo y evaluación de quioscos, comedores y cafeterías saludables e informan su cumplimiento por lo menos una vez al año al Ministerio de Salud y al Ministerio de Educación"*;

Que, el artículo 63 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA, establece que la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública es el órgano de línea del Ministerio de Salud, dependiente del Viceministerio de Salud Pública, competente para dirigir y coordinar las intervenciones estratégicas de Salud Pública en materia de Promoción de la Salud, entre otros;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA, se aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de alimentación Saludable en las Instituciones de Educación Básica, cuya finalidad es promover y proteger la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes de las instituciones de educación básica con enfoque intercultural a nivel nacional, estableciéndose las condiciones sanitarias para quioscos, cafeterías y comedores escolares;

Que, con el documento del visto, la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública ha propuesto el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable, con la finalidad de contribuir a la promoción de la alimentación saludable en las instituciones de educación básica regular públicas y privadas mediante la evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares, en el marco de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA;

Que, ante lo expuesto, corresponde emitir el acto administrativo que aprueba el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable;

Con el visado del Director General de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública, de la Directora General (e) de la Oficina General de Asesoría Jurídica, del Viceministro de Salud Pública; y, del Viceministro de Prestaciones y Aseguramiento en Salud,

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por la Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud; y, en el Reglamento de Organización y



V. BOCANGEL



G. Rosell



L. CUEVA



A. Gonzales



J. GALDOS



V. BOCANGEL



G. Rosell

Resolución Ministerial

Lima, 30 de ENERO del 2020

Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable, que en documento adjunto forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General la publicación de la presente Resolución Ministerial en el portal institucional del Ministerio de Salud.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



L. CUEVA



A. González



J. GALDOS

MARÍA ELIZABETH HINOSTROZA PEREYRA
Ministra de Salud

