

**GUÍA TÉCNICA, OPERATIVA Y ADMINISTRATIVA
PARA LA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN EN LAS ESCUELAS DE TIEMPO
COMPLETO EN EL DISTRITO FEDERAL**

Presentación

La Escuela de Tiempo Completo (ETC) es una modalidad educativa que tiene la misión de garantizar el derecho a una educación de calidad para todos sus alumnos, a través de una jornada escolar más amplia y eficaz. Esto significa que en la ETC se desarrollan mecanismos para asegurar la retención durante los seis grados y lograr los aprendizajes esperados en todos los niños y las niñas que depositan su confianza en el centro educativo.

Una de las características de las Escuelas de Tiempo Completo es la de ofrecer servicios de alimentación nutritiva en los casos que corresponda, conforme al marco regulador en esta materia. Las ETC autorizadas ofrecerán servicios de alimentación a todos los alumnos del plantel, asegurando la oferta de alimentos y bebidas que favorezcan la nutrición correcta de los alumnos, de acuerdo con el aporte calórico adecuado a su edad, condiciones de vida y con los nutrientes necesarios para su desarrollo, considerando las medidas de higiene correspondientes.

Por lo anterior, el propósito de este *Guía Técnica, Operativa y Administrativa para la Organización del Servicio de Alimentación en las Escuelas de Tiempo Completo en el DF* es sistematizar y transparentar los procesos necesarios para la correcta operación de este servicio en las escuelas.

Adicionalmente, esta Guía servirá para que los Directivos, Docentes, Padres de Familia, Coordinadores Escolares de Alimentación, Comités Técnicos, Consejos de Participación Escolar y Proveedores con responsabilidad e información tomen decisiones en materia de salud alimentaria de los alumnos y alumnas de Escuelas de Tiempo Completo en el Distrito Federal.

I Introducción

La Guía Técnica, Operativa y Administrativa para la Organización del Servicio de Alimentación en las Escuelas de Tiempo Completo en el DF orientará las acciones que deberán realizar las escuelas para la organización, operación, seguimiento y evaluación del servicio alimentario.

Adicionalmente, la organización y funcionamiento del servicio alimentario en los planteles deberá guiarse por los ordenamientos jurídicos aplicables en materia de alimentación correcta, higiene en la preparación de alimentos y selección de proveedores.

La organización del servicio de alimentación en las ETC es un proceso complejo que requiere de la colaboración de alumnos, maestros, padres de familia, directores, proveedores, trabajadores de apoyo, quienes comparten la responsabilidad de garantizar que el servicio de alimentación en la escuela sea proporcionado de manera eficaz, sobre la base de una alimentación correcta e higiénicamente preparada, con insumos de calidad y a bajo costo.

La Guía Técnica, Operativa y Administrativa para la Organización del Servicio de Alimentación en las Escuelas de Tiempo Completo en el DF organiza la información en tres apartados: el técnico, el operativo y el administrativo.

1. Técnico:

- criterios técnicos para la preparación, suministro y distribución de los alimentos y bebidas
- calidad nutricia y el manejo y preparación de alimentos y bebidas
- higiene de los espacios destinados a la preparación de alimentos y bebidas
- menús autorizados y como distribuir las porciones.

2. Operativo:

- esquema del servicio de alimentación
- el horario
- los responsables
- las acciones de evaluación del servicio

3. Administrativo:

- autorización de los padres de familia para que sus hijos reciban alimentos en la escuela

POBLACIÓN OBJETIVO

Los beneficiarios directos del servicio de alimentación en las escuelas incorporadas al Programa de escuelas de tiempo completo son los alumnos.

JUSTIFICACIÓN

La alimentación que se brinde en las ETC debe coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población objetivo, así como a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación. De manera fundamental los relacionados con los problemas de desnutrición, sobrepeso y obesidad.

Asimismo, al ser el tiempo de comida un espacio de socialización y convivencia se constituye en un espacio privilegiado, para generar ambientes de aprendizaje que favorezcan la inclusión y atiendan la diversidad, así como para el desarrollo de actitudes, prácticas y valores sustentados en el principio del respeto, la participación y el diálogo.

NORMATIVA

- Artículos 3º, 4º y 73 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos que señala en su Transitorio Quinto, fracción III, inciso c) que el Congreso de la Unión y las autoridades competentes deberán prever las adecuaciones al marco jurídico, para prohibir en todas las escuelas los alimentos que no favorezcan la salud de los educandos.
- Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 Meta Nacional II. "México Incluyente", Objetivo 2.2. "Transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente", Estrategia 2.2.2. "Articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida de la población", señala entre sus líneas de acción, la relativa a promover el desarrollo integral de los niños y niñas, particularmente en materia de salud, alimentación y educación, a través de la implementación de acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno y la *sociedad* civil.
- Programa Sectorial de Educación 2013-2018, en su Capítulo III. "Objetivos, estrategias y líneas de acción", Objetivo 1. "Asegurar la calidad de los aprendizajes en la educación básica y la formación integral de todos los grupos de la población", Estrategia 1.7. "Fortalecer la relación de la escuela con su entorno para favorecer la educación integral", señala entre sus líneas de acción la relativa a impulsar la participación de las autoridades educativas estatales y de las escuelas en las campañas para una alimentación sana y contra la obesidad.
- Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional
http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5344984&fecha=16/05/2014

- Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012. Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013
- Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/093ssa14.html>
- Reglas de Operación del Programa Escuelas de Tiempo Completo.
<http://basica.sep.gob.mx/ro2014/pdf/RO%20PETC%202014.pdf>
- Artículo 24 Bis de la Ley General de Operación
- Lineamientos para el funcionamiento y organización de las Escuelas de Tiempo Completo.
- Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1- prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010
- Acuerdo 716 por el que se establecen los Lineamientos para la constitución, organización y funcionamiento de los Consejos de Participación Social en la educación.

III. Propósitos

Los propósitos del servicio de alimentación de las escuelas de Tiempo Completo son:

- Proporcionar a la población objetivo una alimentación correcta, completa, equilibrada, inocua, suficiente y variada, preparada en condiciones higiénicas, con insumos de calidad y a bajo costo.
- Favorecer el desarrollo integral de los alumnos a través del impulso de la salud alimentaria, para contribuir en la construcción de mejores condiciones para el aprendizaje.
- Transparentar y eficientar el proceso de selección de proveedores del servicio alimentario en los casos que así estén organizados.
- Garantizar que el personal encargado de la preparación de alimentos tenga la capacitación necesaria de acuerdo a la función.
- Contribuir para que los alumnos desarrollen competencias para el acceso a estilos de vida saludables basados en la colaboración, la higiene personal y colectiva.
- Contribuir a la creación de espacios de socialización y convivencia armónica en el momento en que los alumnos y los docentes consumen sus alimentos.

IV. ASPECTOS TÉCNICOS

Los criterios técnicos para la preparación, suministro y distribución de alimentos y bebidas en las Escuelas de Tiempo Completo en el Distrito Federal deberán observar las disposiciones normativas contenidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-043 -SSA2-2012 “*Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*”. y NOM-251 “*Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*” así como en el “*Acuerdo mediante el cual se expiden los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del Sistema Educativo Nacional*”.

En los Anexos 1 y 2 de la Guía se encuentran las Cédulas de Evaluación que servirán como indicadores del cumplimiento de las normas oficiales referidas con antelación, por parte de los servicios de alimentación de las escuelas.

El Coordinador Escolar de Alimentación (CEA) es el encargado de realizar el cotejo correspondiente. Estas Cédulas de Evaluación deberán integrarse en el expediente de las ETC y deberán ser firmadas por el director del plantel, cada ciclo escolar.

Si después de realizar la evaluación se encuentra alguna irregularidad en la prestación del servicio de alimentación en las escuelas, ésta deberá ser subsanada de forma inmediata, de ser esto posible, en caso contrario, el CEA deberá gestionar los apoyos necesarios ante las instancias correspondientes con el propósito de subsanar las posibles irregularidades que pudieran ser encontradas en la prestación del servicio de alimentación.

En las ETC se deberá impulsar entre la población objetivo “*hábitos alimentarios que de acuerdo con los conocimientos aceptados en la materia, cumplen con las necesidades específicas en las diferentes etapas de la vida, promueve en los*

niños y las niñas el crecimiento y el desarrollo adecuados y en los adultos permite conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previene el desarrollo de enfermedades (NOM-043, 2012).

Dieta correcta

Las ETC deberán proporcionar, a través del servicio de alimentación una **dieta correcta** a la población objetivo, entendiendo como **dieta**: al conjunto de alimentos y platillos que se consumen cada día, y constituye la unidad de la alimentación. Y como **Dieta Correcta** a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.

Completa: que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos.

Equilibrada.- que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.

Inocua.- que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con medida y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.

Suficiente.- que cubra las necesidades de todos los nutrimentos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable y en el caso de los niños o niñas, que crezcan y se desarrollen de manera correcta.

Variada.- que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo.

Adecuada.- que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características (NOM-043).

Recomendaciones de energía para escolares¹

En el *Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional* se determinó la cantidad de energía y macronutrientes promedio que requieren los escolares para satisfacer sus necesidades diarias y lograr una dieta correcta, así como la distribución porcentual para cada tiempo de comida para promover y mantener un peso saludable.

El cálculo del aporte de energía recomendado para ser cubierto por el desayuno, el refrigerio y la comida escolar tiene como base:

- Las recomendaciones de ingestión total de energía para la población mexicana.
- La proporción de energía aportada de acuerdo a tres tiempos de comida y dos refrigerios o colaciones; cada uno con el siguiente aporte de energía: desayuno, comida y cena, 25%, 30% y 15%, respectivamente; los dos refrigerios aportan el 30% restante de energía y nutrientes a los escolares. (Tabla 1).

Tabla 1. Aporte de energía de cada tiempo de comida para estudiantes de Preescolar, Primaria y Secundaria.

Tipos y niveles (b)	Requerimiento de energía por día (Kcal)	Aporte energético por tiempo de comida (kcal +/-5%) (c)		
		Desayuno (c)	Refrigerio (c)	Comida (c)
Preescolar	1300	325 (309-341)	195 (185-205)	390 (370-409)
Primaria	1579	395 (375-415)	237 (225-249)	474 (450-498)
Secundaria	2183	545 (518-572)	327 (311-343)	656 (623-689)

a. Fuente: Bourges H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrientes para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. Editorial Médica Panamericana. México, 2008.

b. Preescolar: 3 a 5 años, primaria: 6 a 11 años, secundaria: 12 a 14 años, media superior y superior: 15 a 22 años.

c. Aporte energético estimado para desayuno 25% (+/- 5%), refrigerio 15% (+/- 5%), comida 30% (+/- 5%), de acuerdo con el grupo de edad.

¹ Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesadas en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional.

Criterios nutrimentales ²

Los criterios nutrimentales para las comidas en las ETC deberán basarse en un porcentaje del 30% del total de energía y la distribución de macronutrientes para el equilibrio de una dieta correcta: 10 a 15% de proteína, 25 a 30% de lípidos y 55 a 60% de hidratos de carbono.

La comida escolar deberá estar conformada por los tres grupos de alimentos (1. Verduras y frutas, 2. Cereales, 3. Leguminosas y alimentos de origen animal), integrándose de la siguiente manera:

- a. Entrada (sopa, ensalada o verduras).
- b. Platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
- c. Fruta fresca.
- d. Agua simple potable.

Los menús deberán tener las siguientes características para comida escolar:

- a) Incluir agua simple potable o bien agua de fruta natural sin azúcar, máximo dos veces por semana.

En caso de integrar agua de fruta natural, ésta deberá cumplir con las siguientes características:

- Ser preparada con fruta fresca, disponible en la región y de temporada.
- No añadir azúcar.
- Respetar la frecuencia permitida a máximo dos veces por semana.

² Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparadas y procesados en las Escuelas de Educación Básica del Sistema Educativo Nacional. DOF mayo 14 de 2014.

- b) Incluir un platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
- Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requiera en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales.
 - Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú (tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, etc.).
 - Preferir la tortilla de maíz por su alto aporte de calcio y fibra.
 - En caso de incluir arroz, éste deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa no sea un ingrediente principal, agregarlo en una pequeña cantidad.
- c) Incluir una porción de fruta fresca sin adición de azúcares, grasa o sal.

Plato del Bien Comer

La preparación de alimentos en las ETC deberá tener como fundamento el Plato del Bien Comer que se constituye como la herramienta gráfica que representa y resume los criterios generales que unifican y dan congruencia a la Orientación Alimentara, dirigida a brindar a la población opciones prácticas, con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades (NOM-043, 2012).



Asimismo, en los comedores escolares se procurará tener visible la representación gráfica del Plato del Bien Comer, como apoyo para que los escolares visualicen de manera la forma en que se integra una dieta correcta.

Planeación de Menús

El CEA y el director del plantel se coordinarán para la planeación de los menús que se ofrecerán a través del servicio de alimentación a la población objetivo. Esta planeación puede realizarse de manera semanal, quincenal o mensual. Para este propósito podrán gestionar los apoyos necesarios ante el DIF a efecto de que estos menús se apeguen a los criterios nutrimentales y aporte de energía y macronutrientes para escolares que previamente han quedado expuestos.

Asimismo, se sugiere consultar el cuaderno *“Recomendaciones para una alimentación saludable. Orientaciones para fortalecer la práctica docente”*, disponible en la siguiente dirección electrónica http://www2.sepdf.gob.mx/para/para_maestros/escuela_tiempo_completo/archivos

[/alimentacion-PETCDF.pdf](#) en el que se ofrece información sobre los alimentos que integran el plato del bien comer y recomendaciones para la organización de los menús que se degustan en esta modalidad educativa, también ofrece orientaciones relacionadas con la alimentación, la convivencia armónica y la conservación de la salud.

También se sugiere utilizar el material “*Recetas para la escuela y el hogar*” que el Instituto Nacional de Salud Pública laboró especialmente para las ETC, y que se encuentra disponible en la siguiente dirección electrónica <http://www.edomex.gob.mx/ecal/doc/pdf/Recetario.pdf> y cuyo contenido consiste en la presentación de una variedad de 80 menús flexible, ya que sus ingredientes se pueden sustituir por los alimentos disponibles en la región y en la temporada. Asimismo, este material presenta las cantidades que deben utilizarse en las porciones de cada niño y adolescente de acuerdo al nivel educativo que cursa.

Higiene en la preparación, distribución y consumo de alimentos

En la Norma Oficial Mexicana “*NOM 251-SSA1- prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*” se establecen los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

En sus disposiciones generales se establece que los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben cumplir con las disposiciones establecidas en este capítulo, según corresponda a las actividades que realicen.

Para facilitar el cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana, en el Anexo 2 de este Plan Estratégico se encuentra una Cédula de Evaluación que sirve como indicador sobre el grado de cumplimiento de esta normatividad, en los espacios destinados a la preparación, distribución y consumo de alimentos de las ETC.

El CEA en los planteles deberá realizar esta evaluación y en caso de encontrar irregularidades deberán subsanarse, de ser posible, de forma inmediata. En su caso, el CEA deberá realizar las gestiones necesarias ante las instancias correspondientes con la finalidad de subsanar las posibles irregularidades encontradas.

Una vez realizada la evaluación, deberá formar parte integrante del expediente de la ETC y deberá contener la firma del director y sello del plantel.

Adicionalmente, a continuación se detallan algunas de las características más relevantes que deberán cubrir los servicios de alimentación de las ETC:

Los preparadores de alimentos

- Deberán tomar medidas de higiene personal como el baño diario, ropa limpia, lavado frecuente y correcto de manos, tener las uñas cortas y limpias. En el caso de los varones no podrán utilizar barba o bigote.
- No podrán participar en el servicio de alimentación en caso de presentar una enfermedad infectocontagiosa.
- Deberán utilizar bata o mandil, red para el pelo y cubre boca.
- Deberán presentar trimestralmente un certificado médico de buena salud, expedido por una Institución de Salud Pública que incluya un estudio coproparasitoscópico. (Esta documentación deberá incluirse en el expediente de la ETC).
- Deberán requisitar una lista de datos personales que incluya el nombre y el domicilio.
- Deberán presentar una copia fotostática de una identificación oficial como credencial para votar, cartilla del Servicio Militar o pasaporte y un comprobante de domicilio como recibo de luz o agua con una antigüedad no mayor de tres meses. (Esta documentación deberá incluirse en el expediente de la ETC).

El área de preparación y consumo de alimentos

Requerimientos funcionales mínimos

COCINA

<p>Características</p>	<p>Suelo y paredes de loseta cerámica, de materiales impermeables, no absorbentes, lavables (pintura esmalte), de fácil limpieza y desinfección. Techo con pintura acrílica Fregadero y agua potable, estufa de gas o eléctrica, refrigerador y barra o mesa para preparar los alimentos. Barra o mesa para preparar los alimentos de fácil desinfección. Accesorios y productos de aseo, desinfección y bote de basura para los desechos orgánicos e inorgánicos con tapadera. Utensilios para cocinar y aparatos electrodomésticos. Equipo y utensilios para almacenamiento, conservación de los alimentos en seco y en congelación, preparación, cocción y entrega de alimentos al comedor.</p>
<p>Función</p>	<p>Espacio y mobiliario para la preparación de alimentos. Instalaciones eléctricas y de gas seguras y alejadas del contacto de los estudiantes. Equipo de seguridad de fácil manejo, como los extintores. El Comité del Servicio de Alimentación se encarga d almacenar, conservar, preparar, cocinar y distribuir los alimentos al comedor.</p>
<p>Relaciones espaciales</p>	<p>La cocina debe tener acceso directo hacia el comedor y área de servicios. Los espacios deben tener señalizaciones para indicar accesos rápidos para emergencias. Espacios ventilados y secos.</p>
<p>Carácter y ambientación</p>	<p>Temperatura de 18° a 25 grados Celsius. Iluminación natural. Mínimo 17.5% del área del local. Ventilación: natural cruzada. Mínimo 1/9 del área del local. Acústica: silencioso o moderado. Los espacios deben estar pintados de colores claros, de preferencia en blanco o verde agua.</p>

La cocina proporcionará un ambiente de limpieza y sanidad, por lo que se aconseja que los materiales sean de mínimo mantenimiento.

Se recomienda que la cocina o el espacio adaptado para preparar alimentos cuente con carteles que contengan información básica para la preparación y manejo de alimentos, como el Plato del Bien Comer, así como el reglamento interno de conocimiento general en el cual se mencionen las medidas de higiene básicas que deben cumplir los preparadores de alimentos, tanto en su higiene personal como en el manejo de los alimentos, los horarios de trabajo, el personal autorizado con acceso al espacio y la planeación semanal mensual , entre otros aspectos que la escuela considere necesario señalar.

COMEDOR

<p>Características</p>	<p>Espacio destinado para el consumo de los alimentos. Se recomienda contar con mesas y sillas para varios alumnos, y de acuerdo a su talla, para propiciar confort y favorecer la convivencia. Piso de mosaico de pasta, loseta de granito, terrazo o cerámica, vinílica, de concreto con acabado pulido o escobillado o adocreto. Muros con pintura de esmalte de colores claros, de preferencia blanco o verde agua, de concreto armado con terminado aparente de tabique o de barro cocido o acabado cerámico. Techo con pintura acrílica.</p>
<p>Función</p>	<p>Mobiliario resistente y movable de acuerdo a las necesidades del plantel y ergonómico correspondiente a la edad de los niños. Comité del Servicio de Alimentación sirve los alimentos para los alumnos con equidad y buen trato.</p>
<p>Relaciones espaciales</p>	<p>Acceso directo hacia la cocina y área de servicios. Accesible desde la plaza cívica y circulaciones exteriores. Deben considerarse los accesos por medio de rampas para los estudiantes de capacidades diferentes. Los espacios deben tener señalizaciones para indicar accesos rápidos para emergencias.</p>
<p>Carácter y ambientación</p>	<p>Temperatura de 18° a 25° grados Celsius. Iluminación natural. Mínimo 17.5% del área del local. Acústica: silencioso a moderada.</p>
<p>El comedor proporcionará un ambiente de confort para que los alumnos consuman sus alimentos e interactúen con sus compañeros</p>	

Se recomienda contar con un reglamento escolar interno en el cual se regule el horario en que se brindarán los alimentos, el mecanismo para servir los alimentos, los encargados de servir el menú, los encargados de recoger los trastes sucios, así como establecer las normas básicas de convivencia dentro del espacio.

En el momento del consumo de los alimentos, los docentes tienen el papel fundamental de fomentar la adopción de valores de respeto y sana convivencia, así como de hábitos alimenticios saludables.

ALMACÉN

Características	<p>Espacios higiénicos y desinfectados, alejados de fuentes de contaminación, basureros, zonas de desagüe.</p> <p>Anaqueles, alacenas y tarimas limpias y ordenadas.</p> <p>Refrigeradores y congeladores limpios y ordenados.</p> <p>Evitar colocar alimentos en el suelo aunque se encuentren en costales o bolsas.</p> <p>Los anaqueles deben estar colocados a 15 cm del suelo.</p> <p>Evitar almacenar productos y artículos de aseo e insecticidas y artículos personales que no correspondan a los insumos utilizados en el Servicio de alimentación.</p>
Función	<p>Espacios destinados para el almacenamiento organizado de alimentos perecederos y no perecederos.</p> <p>Criterios de rotación de alimentos perecederos y no perecederos de primeras entradas-primeras salidas (PEPS). Almacenamiento de productos en el orden de fecha de vencimiento más próxima, delante de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana y claramente etiquetados para su consumo.</p> <p>Registro puntual de la fecha en que se recibió o preparó el producto.</p>
Relaciones espaciales	<p>Acceso directo hacia el comedor y/o áreas de servicios.</p> <p>Áreas fuera de peligro en temperaturas de 5° y 60° Grados Celsius según corresponda a los alimentos almacenados, a fin de evitar la creación de bacterias en los productos.</p>

Carácter y ambientación

Refrigeradores, congeladores o hieleras para conservar alimentos que lo requieran.
Uso adecuado de los espacios para conservarlos en óptimas condiciones.
Conservar los alimentos en recipientes o envases cubiertos con plástico o aluminio, preferentemente mantenerlos en su empaque original.
Colocar los productos en el siguiente orden, preferentemente de arriba hacia abajo: alimentos listos para consumir, pescado entero, cortes enteros de carne o cerdo, carne o pescado molidos, pollo entero y/o molido, orden que está basado para evitar contaminaciones por goteo.
Descongelar el equipo periódicamente para mantenerlo libre de agentes de contaminación y favorecer su funcionamiento.
Almacenar los insumos a una distancia de al menos 20 cm del suelo o de las paredes.

El almacén proporciona un espacio seguro e higiénico donde sea posible guardar de forma organizada y clasificada todos los insumos necesarios para brindar el servicio de alimentación.

En caso necesario se colocarán rótulos en los espacios con la finalidad de clasificarlos y no combinar los alimentos, semillas, harinas, verduras, frutas, latas, frascos, entre otros. Se recomienda sacar todos los alimentos cuando se realicen fumigaciones.

Dentro del almacenamiento de los insumos, la recepción es un proceso fundamental, por lo que se deberá prestar atención a todas las características que presentan los alimentos que se compraron o que el proveedor proporciona como:

- apariencia (cuidar que las latas no tengan abolladuras),
- etiquetado, fecha de caducidad, higiene, olor y textura;
- el empaque (no venga abierto) y
- el medio en el que están siendo transportados los productos.

Es importante que esta revisión se lleve a cabo frente al proveedor para poder realizar las aclaraciones pertinentes.

V. Organización Escolar

Coordinador Escolar de Alimentación

De conformidad con las reglas de operación del Programa de Escuelas de Tiempo Completo 2014, el Coordinador Escolar de Alimentación (CEA) es el responsable de organizar los servicios de alimentación en la escuela, en acuerdo con el director del plantel y la participación de las familias de los alumnos.

El nombramiento del CEA debe recaer preferentemente en un padre o madre de familia que se caracterice por su labor, participación y colaboración sistemática en las actividades de la escuela.

El nombramiento del CEA es honorario, por lo que no percibirá remuneración por los servicios prestados en el plantel. Su cargo tendrá duración de un ciclo escolar y deberá ser nombrado por el director en acuerdo con los padres de familia y el Consejo Escolar de Participación Social a más tardar el último día del mes de agosto de cada ciclo escolar. Del nombramiento realizado se levantará un acta (Anexo 3), que deberá ser firmada por quienes en ella intervinieron, por el CEA, así como firmada y sellada por el director del plantel. Este documento formará parte integrante del expediente de la ETC, así como una copia fotostática de la credencial para votar y una del comprobante de domicilio particular del CEA.

El CEA no podrá ser removido de su cargo con excepción del incumplimiento de las funciones inherentes a su cargo, en acuerdo del director con los padres de familia del plantel. En este caso, se procederá de inmediato a nombrar un nuevo CEA. Al ser un servicio voluntario, no se generarán relaciones de carácter laboral entre el CEA y la ETC.

Principales funciones

En el ámbito técnico

- Organizar los servicios de alimentación en el plantel acorde a lo establecido en la normatividad vigente y este Plan Estratégico del Servicio de Alimentación de las ETC.
- Conoce y da cumplimiento al *Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesadas en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional.*
- Programa en coordinación con el director del plantel los menús de la semana.
- Supervisa que la preparación y suministro diario de alimentos cumpla con los criterios nutrimentales y aporte energético para la población objetivo, acorde a su nivel educativo.
- Verifica que el personal que integra el Comité del Servicio de alimentación cuente con certificado médico expedido por una institución de salud pública.
- Conoce y supervisa los casos especiales de alimentación.
- Identifica y previene situaciones de riesgo.
- Verifica permanentemente que el servicio proporcionado cumpla con los estándares de calidad de los productos, así como higiene en la preparación y almacenamiento de los alimentos, el estado y el orden del mobiliario y el equipo, la limpieza de los espacios y utensilios que se emplean.
- Procura que los alimentos tengan la temperatura y presentación adecuadas.
- Verifica el estado y la calidad de los productos envasados y no envasados.
- Revisa la fecha de caducidad de los productos para no aceptar alimentos en mal estado.

- Asiste a cursos o talleres de capacitación sobre diversos temas relacionados con el Servicio de Alimentación de la Escuela.
- Vigila el cumplimiento del reglamento interno del Servicio de Alimentación.

En el ámbito operativo

- Establece y distribuye responsabilidades entre las personas que integran el Comité del Servicio de Alimentación y supervisa que las lleven a cabo en tiempo y forma.
- Organiza, con autorización del director de la escuela, equipos integrados por padres de familia para que realicen determinados roles: suministro de los alimentos, limpieza de vajilla y de los espacios donde se prepara, suministra y almacena, entre otros que se determinen.
- Brinda atención a los alumnos durante el suministro de los alimentos de acuerdo con la capacidad del lugar, la edad de los alumnos y el tipo de comida.
- Organiza con el director de la escuela los horarios para la preparación, el suministro de los alimentos y el cierre del Servicio.
- Verifica que se cumplan los horarios establecidos para el suministro de los alimentos.
- Colabora con la selección de los proveedores.
- Verifica que se cumpla lo establecido en el convenio firmado con el proveedor o proveedores.
- Realiza y supervisa el abastecimiento oportuno de alimentos perecederos y no perecederos, del agua, combustible, y todo aquello necesario para el adecuado funcionamiento del Servicio de Alimentación.
- Verifica que se elabore diariamente la relación de alimentos perecederos y no perecederos conforme a las porciones diarias recomendadas por la Secretaría de Salud.

- Asegura que se almacenen los alimentos no perecederos de acuerdo al sistema PEPS (primeras entradas, primeras salidas), en un sitio seguro, limpio y siguiendo las indicaciones para la conservación de los alimentos.
- Supervisa que las personas encargadas de preparar los alimentos porten de forma limpia y en buen estado mandil o filipina de colores claros, cofia o red para el cabello y zapatos cerrados, tengan uñas cortas, limpias y sin esmalte y no usen joyas y/o adornos en manos, cara, orejas, cuello y cabeza.
- Trabaja en coordinación con las personas encargadas de preparar, suministrar y almacenar los alimentos.
- Asiste y acompaña a los alumnos en el horario de comida.

En el ámbito administrativo

- Define y aplica estrategias de compra y, en su caso, da seguimiento a su aplicación.
- Coordina la entrega-recepción de alimentos con los proveedores.
- Implementa instrumentos de entrada y salida de insumos del almacén.
- Asegura el pago a proveedores y la comprobación de los gastos.
- Lleva la administración de gastos y documentos relacionados con el Servicio de Alimentación conforme a la normatividad aplicable en la materia.
- Rinde cuentas en tiempo y forma al director de la escuela y a la comunidad educativa sobre el funcionamiento del Servicio de Alimentación.
- Realiza una bitácora del comedor en la que anota las incidencias presentadas en el Servicio, así como los roles de organización del personal que participa y los pormenores de los menús ofrecidos.
- Llena formularios y elabora documentos de rendición de cuentas.

Director del Plantel

Como máxima autoridad dentro del plantel el director se encuentra a cargo de:

- Cumplir con las disposiciones contenidas en *el Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional*.
- Cumplir con las disposiciones señaladas en el *Plan Estratégico del Servicio de Alimentación*.
- Gestionar junto con el Consejo Escolar de Participación Social y el Coordinador Escolar de Alimentación la construcción y equipamiento de la cocina y el comedor de su escuela.
- Informar y explicar a la comunidad educativa sobre el objetivo, la organización y la operación del Servicio de Alimentación en la Escuela.
- Promover la instalación y el funcionamiento del Consejo Escolar de Participación Social con sus respectivos comités.
- Impulsar la participación y colaboración de los padres de familia en el Servicio de Alimentación.
- Mantener una estrecha comunicación con el Coordinador Escolar de Alimentación para estar informado de la organización, las acciones que se llevan a cabo y los requerimientos que puedan ir surgiendo.
- Verificar la calidad y dar seguimiento a las irregularidades que presenten los productos y los alimentos preparados en cuanto a calidad, valor nutricional e higiene, para tomar las medidas conducentes.
- Brindar las facilidades al Coordinador Escolar de Alimentación y a las diferentes instancias convocadas para desarrollar las acciones de capacitación, seguimiento y evaluación del Servicio.
- Dar seguimiento a la mejora nutricional de los alumnos beneficiados.
- Participar en la supervisión de la preparación y la ingesta de alimentos.

- Requisar y enviar los documentos que le requiera el equipo técnico del Distrito Federal del Programa Escuelas de Tiempo Completo.

Consejo de Participación Social

El Consejo Escolar de Participación Social es una instancia de participación social en la educación, de consulta, orientación, colaboración, apoyo e información, cuyo propósito es participar en actividades tendientes a fortalecer, ampliar la cobertura y elevar la calidad y equidad en la educación básica.

Este Consejo está integrado por padres de familia y representantes de sus asociaciones, maestros y representantes de su organización sindical, quienes acudirán como representantes de los intereses laborales de los trabajadores, directivos de la escuela y exalumnos, así como de los demás miembros de la comunidad interesados en el desarrollo de la propia escuela.

Principales funciones:

- Propiciar la colaboración de maestros y padres de familia en los programas relativos a salvaguardar la integridad y educación plena de los alumnos.
- Estimular, promover y apoyar actividades extraescolares que complementen y respalden la formación de los alumnos.
- Respalda las labores cotidianas de la escuela.
- Vigilar el cumplimiento de la normatividad que en materia de alimentos expida la autoridad competente.
- Monitorear y dar seguimiento a las irregularidades que presenten los productos y los alimentos preparados en cuanto a calidad, valor nutricional e higiene, para tomar las medidas conducentes.
- Participar en la supervisión de la preparación e ingesta de alimentos.
- Elaborar y presentar a la comunidad educativa un informe anual de sus actividades.

- Registrar y apoyar el funcionamiento de los Comités establecidos en la escuela.

Comité del Servicio de Alimentación

El Comité del Servicio de Alimentación es una instancia constituida a partir del Consejo Escolar de Participación Social para participar en el desarrollo de las acciones que comprende los servicios de Alimentación en las escuelas.

Está integrado por el número de padres de familia que los servicios requieran, de acuerdo con la población estudiantil a atender y a las responsabilidades que conlleva su buen funcionamiento, su renovación podrá ser cada ciclo escolar.

Su constitución:

- El director de la escuela citará a una asamblea general de padres de familia para elegir al Comité del Servicio de Alimentación.
- La Asociación de Padres de Familia y el Consejo Escolar de Participación Social fungirán como observadores en la elección del comité del Servicio de Alimentación.
- Se realizará un Acta Constitutiva del Comité, la cual se entregará al CEPS y al director de la escuela y formará parte integrante del expediente de la ETC (Anexo 4).

El Comité del Servicio de Alimentación es el grupo de padres de familia quienes se responsabilizan de actividades específicas que comprende el Servicio de Alimentación:

- Preparación de alimentos.
- Suministro de alimentos a los alumnos.
- Almacén de insumos.

- Limpieza del área de preparación y suministro.
- Uso adecuado del equipo y mobiliario del espacio de preparación y suministro de alimentos.

El Coordinador Escolar de Alimentación organizará al equipo de acuerdo con las necesidades de éste y las habilidades de las personas. Las responsabilidades podrán rotarse periódicamente entre los integrantes del Comité.

El responsable de la preparación de los alimentos es la persona o equipo de personas encargadas de elaborar los alimentos de acuerdo al menú establecido y autorizado. Se requiere que el preparador de alimentos esté certificado de la Agencia contra Riesgos Sanitarios de la Secretaría de Salud del Distrito Federal.

Sus funciones principales:

- Recibir insumos para la elaboración de alimentos conforme a los menús programados, considerando los que se producen en la región y de la temporada.
- Revisar que los alimentos estén en buenas condiciones durante la recepción, almacenamiento, cocción y preparación.
- Ordenar los productos perecederos y no perecederos que integran la despensa conforme al método PEPS.
- Asistir a cursos sobre alimentación correcta, orientación alimentaria, elaboración de menús nutritivos a bajo costo.

El Responsable del suministro de alimentos es la persona encargada de proporcionar los alimentos preparados a los alumnos en el horario establecido.

Principales funciones:

- Conoce el Reglamento Interno del comedor y supervisa que se cumpla tanto por el personal del Servicio de Alimentación como por los alumnos y docentes.
- Genera un ambiente de orden, tranquilidad y respeto con apoyo de los docentes para que los alumnos reciban sus alimentos en sana convivencia.
- Verifica que los utensilios, manteles, cubiertos y vajilla estén limpios y listos para brindar el Servicio de Alimentación en el horario establecido.
- Distribuye entre los alumnos los platos preparados con las porciones adecuadas a cada nivel.
- Evita que los niños consuman doble porción de alimentos.
- Supervisa que los alumnos ingieran adecuadamente sus alimentos y está atento a cualquier emergencia.
- Está atento a los cambios de turnos de los grupos para recibirlos con el mobiliario y demás utensilios ordenados y limpios.

El responsable del almacenamiento de insumos es la persona encargada de controlar, registrar y ordenar los productos y alimentos que se utilizan en el Servicio de Alimentación.

Principales funciones:

- Mantiene el sitio de almacén limpio.
- Clasifica y ordena los alimentos de acuerdo al método PEPS.
- Solicita el menú semanal para prever los ingredientes necesarios.
- Recibe los alimentos destinados a la preparación de los alimentos por mes, semana o día y los ordena en el lugar adecuado.
- Verifica la calidad de los productos y los almacena de acuerdo a su clasificación: latas, granos, perecederos, empacados o embolsados y congelados.

- Revisa periódicamente las fechas de caducidad y reporta al Coordinador Escolar de Alimentación aquellos alimentos que no se pueden consumir para ser desechados.
- Verifica que los ingredientes no toquen el suelo y se encuentran en una altura mayor de quince centímetros.
- Mantiene en un lugar fresco y/o en refrigeración los alimentos perecederos.
- Lleva un inventario con las entradas y salidas diarias que le permite tener un control del consumo de ingredientes, así como solicitar aquellos productos que hacen falta para la preparación. Proporciona a los responsables de la preparación de alimentos, los productos o insumos necesarios para elaborar el menú del día.

El Responsable de la limpieza es la persona encargada de mantener un excelente presentación e higiene en los espacios donde se preparan los alimentos y donde se suministran, antes y después de brindar el servicio.

Principales funciones:

- Limpia pisos, mesas de cocina y comedor antes de iniciar y después de brindar el servicio.
- Realiza el lavado de trastos y utensilios empleados en el Servicio.
- Barre los espacios cercanos a la cocina como son los patios, banquetas, etc.
- Verifica constantemente que las mesas y equipos estén en buenas condiciones.
- Guarda y ordena los utensilios al término del Servicio.
- Apoya en la distribución de alimentos.
- Realiza periódicamente el aseo general de pisos, vidrios, paredes, mobiliario, refrigerador, estufón, cortinas y manteles.

Padres de familia

Los padres de familia juegan un papel fundamental en la alimentación de sus hijos, entre las acciones en las que pueden apoyar se encuentran las siguientes:

- Proporcionar diariamente un desayuno nutritivo y un refrigerio saludable a sus hijos, así como estar atentos a su salud.
- Cumplir con las disposiciones señaladas para la organización y el funcionamiento del Servicio de alimentación.
- Autorizar por escrito que sus hijos reciban alimentos en la escuela. (Anexo 5)
- Informar al Coordinador Escolar de Alimentación sobre cualquier cuidado específico de sus hijos relacionado con enfermedades o alergias a ciertos alimentos.
- Notificar y justificar oportunamente sobre la posible inasistencia de su hijo para contribuir a una adecuada distribución de alimentos.
- Participar de manera voluntaria en los Comités y en el desarrollo de actividades para brindar alimentación a sus hijos.
- Apoyar al Coordinador Escolar de Alimentación en la atención y cuidado de los alumnos, en el número de raciones acorde con el número de alumnos, supervisión de la higiene de los alumnos antes y después de consumir los alimentos, entre otros.

Alumnos

Al formar parte de la población beneficiaria de los Servicios de Alimentación de las ETC, asumen los siguientes deberes:

- Hacer uso adecuado de las instalaciones relacionadas con el Servicio de Alimentación.

- Consumir los alimentos preparados que le son suministrados en el Servicio de Alimentación, a menos que exista una indicación médica en contrario.
- Asumir siempre un comportamiento de respeto y tolerancia para una sana convivencia en el Servicio de Alimentación de la ETC.
- Adoptar y ejercer siempre hábitos de higiene personal y colectiva para el correcto uso del Servicio de Alimentación tales como: lavado correcto de manos antes y después de hacer uso del servicio, cepillado de dientes, mantener las instalaciones del Servicio de Alimentación limpias en todo momento.

Proveedores

Los aspirantes a proveedores del Servicio de Alimentación de las Escuelas de Tiempo completo deberán:

- Conocer y dar cabal cumplimiento a las disposiciones normativas en materia de salud alimentaria y preparación e higiene de los alimentos, tales como:
 - El Acuerdo mediante el cual se expiden los Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas procesados y preparados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional.
 - Norma oficial Mexicana 043-SSA2-2012 Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar alimentación.
 - Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Recibir capacitación, orientación y asesoría acerca de cómo ofrecer alimentos y bebidas recomendables y el tipo de medidas higiénicas que es necesario observar para su elaboración y distribución.
- Contar con los siguientes requisitos y documentación:

Requisitos	Datos y documentación requerida
Contar con infraestructura requerida para la preparación, traslado y distribución de alimentos en comedores escolares.	Registro ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
Tener personal con el perfil para preparar, servir y mantener limpia e higiénica el área del comedor, y en su caso, la cocina.	Nombre de la empresa.
Tener certificación de su servicio.	Registro Federal de Contribuyentes.
Ser responsable de la seguridad y control de riesgos relativos a la provisión del servicio.	Domicilio fiscal completo.
Preparar los menús de alimentos con base en El Acuerdo mediante el cual se expiden los Lineamiento generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas procesados y preparados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional.	Nombre de la persona responsable.
Cumplir con las disposiciones con las disposiciones de la guía técnica, operativa y administrativa para la organización del servicio de alimentación de las ETC.	Teléfono de contacto.
Cumplir con los requisitos legales, fiscales y sanitarios que apliquen.	Correo electrónico.
Establecer comunicación y colaboración con el Coordinador Escolar de Alimentación en el Distrito Federal.	Datos sobre distribución de su producto.
	Identificación oficial de los integrantes de la empresa.
	Comprobante de certificación.

Mecanismo para la selección de proveedores

El director de la ETC, el Coordinador Escolar de Alimentación y los padres de familia, de manera coordinada seleccionarán a la o las personas físicas o morales que fungirán como proveedores del servicio de alimentación de la escuela.

Una vez hecha la selección procederán a la firma de un convenio de prestación de servicios, el cual deberá contener como mínimo:

- **Las declaraciones de las partes:**
 - Domicilio
 - Razón social
 - La forma en que se acredita la personalidad con la que se actúa.
- **Cláusulas que se otorgan:**
 - Cuál es el objeto del convenio
 - La forma, los plazos, las condiciones en las que se cumplirá el objeto del convenio.
 - Las sanciones en caso de incumplimiento.
 - Una cláusula que especifique que no se establecerá relación laboral entre el proveedor o los empleados de éste y la ETC.
 - Causas de terminación anticipada del convenio imputable al proveedor sin responsabilidad para la ETC.
 - La fecha de la suscripción.
- Suscribirán el convenio el proveedor o su representante legal, el director del plantel y el Coordinador Escolar de Alimentación.
- El original del convenio deberá ser parte integrante del expediente de la ETC.

Operación del Servicio de Alimentación

Horario de la ingesta de alimentos.

El servicio de alimentación se ofrecerá después de las 14:30 y hasta las 16:00 horas, de lunes a viernes.

No se negará la provisión del servicio de alimentos a ningún alumno, bajo cualquier circunstancia.

Los docentes responsables de los grupos promoverán entre los alumnos el lavado correcto de manos, de manera particular antes y después de comer. Asimismo, promoverán el cepillado de dientes después de la comida.

Esquema de alimentación.

Las ETC tienen la libertad de adoptar el esquema de alimentación que más se adecue a sus necesidades, siempre y cuando el mismo se organice en los términos técnicos, operativos y administrativos contenidos en esta Guía. Pueden optar por que el Servicio de Alimentación sea prestado por:

- **Proveedor externo.**- Que es la persona física o moral que prepara, distribuye y proporciona el servicio de alimentación a la escuela. En este caso el proveedor puede:
 - Contar con instalaciones propias, las cuales deberán reunir los requisitos que se señalan en la NOM 251-SSA1-2009 *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*”

- O bien, utilizar las instalaciones de la ETC (en caso de que cuente con éstas) para la prestación del servicio de alimentación a la población objetivo. En este caso, el proveedor deberá comprometerse a mantener en buen estado y limpias las instalaciones correspondientes, así como a responsabilizarse por la seguridad de las mismas.
- **Padres de familia.-** Integrantes del Comité de Alimentación del plantel.
- **Microempresa.-** Constituidas de conformidad con la legislación correspondiente, pueden estar integradas por miembros de la comunidad o familias.

En cualquier caso, deberán prestar el servicio de alimentación de conformidad con las disposiciones contenidas en la presente Guía y las demás relativas y aplicables contenidas en la normatividad vigente.

Alimentación a casos específicos de alumnos que requieran alimentación especial

Para el caso de que en el plantel escolar existan alumnos que por su condición de salud requieran alimentación especial, los padres de familia o tutores de éstos, deberán notificar al director del plantel y al Coordinador Escolar de Alimentación esta circunstancia y presentarán la constancia médica correspondiente.

En estos casos, los padres de familia o tutores deberán enviar diariamente el menú prescrito por el especialista, para el consumo de sus hijos en la hora de la comida.

Capacitación en manejo, higiene y preparación de alimentos

Los manejadores de alimentos de las Escuelas de Tiempo Completo en el Distrito Federal deberán recibir la capacitación necesaria en el manejo higiénico de alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos así como en medidas de seguridad en el comedor escolar, por lo menos una vez en el ciclo escolar.

La capacitación deberá comprender, al menos los siguientes temas:

Temas.

I.- Manejo higiénico de alimentos.

1. Técnica correcta del lavado de manos.
2. Técnica de lavado y desinfección de utensilios de cocina.
3. Desinfección de frutas y verduras.
4. Métodos seguros de descongelación.
5. Temperaturas seguras.
6. Contaminación cruzada.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994.
8. Recepción y almacenamiento de alimentos.
9. Áreas de cocina, servicio y comedor.
10. Instalaciones sanitarias.
11. Personal en el área de preparación.
12. Transporte y materiales.

II Enfermedades transmitidas por alimentos.

1. Intoxicación alimentaria.
2. Hepatitis A y enfermedades infectocontagiosas en población escolar
3. Prevención de influenza.

III. Medidas de seguridad en el comedor escolar.

1. Prevención de accidentes en la cocina y comedor escolar
2. Prevención de incendios
3. Rutas de evacuación.
4. Atención de emergencias

Glosario

Alimentos potencialmente peligrosos: Aquellos que en razón de su composición o sus características físicas, químicas o biológicas pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana: Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio; éstos son: productos de la pesca, lácteos, carne y sus productos y huevo, entre otros.

Alimentos preparados: Los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado, entre otros; físico-químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento, métodos físicos o ambos.

Contaminación cruzada: Es el contacto directo o indirecto entre un alimento crudo y uno cocido. Para evitar este tipo de contaminación se deben usar diferentes utensilios para alimentos crudos y para los cocidos; almacenar los alimentos cocidos en lugares diferentes o arriba de los alimentos crudos; y lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.

Coordinador Escolar de Alimentación (CEA): Es el responsable de organizar los servicios de alimentación en la escuela, en acuerdo con el (la) director/a del plantel y la participación de las familias de los alumnos/as.

Coordinador Local de Servicios de Alimentación en Escuelas de Tiempo Completo: Es el servidor público designado por el (la) titular de los servicios educativos, para planear, desarrollar, dar seguimiento y garantizar, a nivel local, que el servicio alimentario se brinde en apego a la normatividad que corresponda.

Comité Técnico Local de Educación Básica (CTEB): Es la instancia de coordinación ejecutiva, encabezada por la o el titular de la Secretaría de Educación local u homólogo, para el caso de los Estados y por el Administrador Federal de Servicios Educativos en el Distrito Federal para el caso del Distrito Federal, que genera sinergias, proporciona dirección, apoya la toma de decisiones y da seguimiento a la gestión local de la política para la educación básica.

Desinfección: Es la reducción del número de microorganismos presentes en una superficie o alimento vegetal, a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA'S): Síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contengan agentes causantes en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. El 95% de las *ETA'S* son de origen biológico. De ellas el 90% de los casos corresponden a agentes bacterianos (salmonelosis), 4% a agentes virales (hepatitis), 1% a agentes parasitarios (amibiasis) y el resto a agentes tóxicos (botulismo).

Escamocqueo: acción de eliminar todos los residuos alimenticios de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.

Establecimientos fijos: los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos formalmente construidos, donde procesan los alimentos a fin de prepararlos para su consumo.

Estropajo: porción de material fibroso que sirve para tallar y lavar la loza, utensilios, etc.

ETC: Escuela de Tiempo Completo: Es el establecimiento escolar que participa en el Programa Escuelas de Tiempo Completo ampliando su jornada a seis u ocho horas diarias para aprovechar mejor el tiempo disponible para el desarrollo académico, deportivo y cultural de los alumnos. Se entenderá por **ESCUELAS** a las beneficiadas por dicho programa.

Higiene de alimentos: Son las medidas necesarias que se deben realizar durante el proceso de preparación de alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.

Inerte: Características de un material de no cambiar las propiedades físicas, químicas o biológicas al contacto con cualquier sustancia que se presente en sus diferentes estados.

Infecciones: Son causadas cuando los microorganismos se ingieren junto con los alimentos e invaden y se multiplican en la mucosa intestinal u otros tejidos.

Inocuo: Aquello que no causa daño.

Intoxicaciones: Son causadas por la ingestión de la toxina formada previamente en los alimentos. Las manifestaciones van desde ligero malestar hasta reacciones graves e incluso muerte, dependiendo del agente biológico y la dosis mínima infectante, es decir, el menor número de células capaz de provocar síntomas en individuos sanos.

Limpiar: Eliminar la suciedad visible.

Manipulación de alimentos: Es el conjunto de las operaciones empleadas en la preparación de alimentos.

Material para empaque de alimentos: Los materiales utilizados para el empaque de alimentos durante su almacenaje o transporte (en seco, frío o caliente) deben ser desechables y cumplir con las características de materiales de superficie lisa. Se pueden utilizar materiales como polipropileno, polietileno, policloruro de vinilo, polibond, alubond, polifán o materiales que presenten características iguales a las de los anteriores.

Materiales de superficie lisa: son los materiales utilizados para recipientes de contacto directo con los alimentos y deben tener superficie lisa.

Proceso: conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público, de alimentos.

Programa: Programa Escuelas de Tiempo Completo.

Signos de descongelamiento: Presencia de líquidos o de líquido congelado en el fondo del empaque o cartón que contiene alimentos y se caracteriza por la aparición de cristales grandes de hielo que indican que el alimento ha sido descongelado y vuelto a congelar.

Sistema Nacional para la Cruzada contra el Hambre: Es una estrategia de inclusión y bienestar social, que se implementará a partir de un proceso participativo de amplio alcance cuyo propósito es conjuntar esfuerzos y recursos de la Federación, las entidades federativas y los municipios, así como de los sectores público, social y privado y de organismos e instituciones internacionales.

Sistema PEPS (Primeras Entradas – Primeras Salidas): serie de operaciones que consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos con

la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.

Subcomité: El Subcomité Técnico de Escuelas de Tiempo Completo: Es el órgano colegiado que forma parte del Comité Técnico Local de Educación Básica. Se conforma por el Subsecretario de Educación Básica Estatal o equivalente (quien lo preside), los titulares de educación preescolar, primaria y secundaria en la entidad, el responsable de administración y finanzas del estado, así como por aquellos actores estratégicos que la propia AEL determine. Es el responsable en el estado de la dirección estratégica, la toma de decisiones y de conocer los avances y resultados del programa en la entidad federativa.

Superficie inerte: aquella que tiene superficie lisa y presenta resistencia al desgaste, al impacto, a la oxidación y a la corrosión. Puede utilizarse el acero inoxidable o cualquier otro material que bajo condiciones de uso continuo cumpla con las características señaladas.

Superficie limpia: aquella que se encuentra en forma visible libre de cualquier sustancia o materia diferente al material del que está hecha.

Superficie lisa: área continua, sin porosidad ni revestimientos; no modifica el olor, color y sabor de los alimentos; elaborada con materiales no tóxicos y que no reaccionan con los alimentos. Pueden ser de vidrio, acero inoxidable, resinas de nylon, polipropileno, policloruro de vinilo y aluminio, polietileno de alta densidad y polietilentereftalato; o materiales que bajo condiciones de uso continuo presenten características iguales a las de estos materiales.

Superficies vivas: las áreas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo.

Toxi-infecciones alimentarias: *ETAS'S* producidas por la presencia de microorganismos patogénicos o sus toxinas en alimentos que al ser consumidos provocan síntomas como: dolor abdominal, náuseas, vómito, diarrea, etcétera.

Anexo 1
CÉDULA DE EVALUACIÓN
Norma Oficial Mexicana 043-SSA2-2012
**“Servicios básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia
alimentaria. Criterios para brindar información”**

El propósito fundamental de esta Norma es establecer los criterios generales que unifiquen y den congruencia a la Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Así como elementos para brindar información homogénea y consistente, para coadyuvar a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación.

Por lo anterior, a continuación se presenta una lista de cotejo que permitirá conocer si el servicio de alimentación que se presta en la escuela cumple con la normativa establecida en la NOM 043.

PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO
Cédula de Evaluación cumplimiento de la NOM 043-SSA-2012
“Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
Criterios para brindar orientación”.

Nombre de la Escuela _____

Clave del Centro de Trabajo _____

Domicilio completo _____

Nombre del director del plantel _____

Matrícula escolar _____

Fecha de elaboración _____

A continuación, marque con una X según corresponda. Marque sólo una opción.

En el servicio de alimentación en la escuela

	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca
1 Se promueve el consumo de frutas y verduras.				
2 Se promueve el consumo de cereales integrales.				
3 Se promueve el consumo de frijoles y otras leguminosas (lentejas, habas, garbanzos).				
4 Se promueve el consumo de: pollo, pescado y carne magra asados, horneados o cocidos.				
5 En cada comida se incluyen alimentos de los tres grupos (frutas y verduras, cereales, leguminosas y alimentos de origen animal).				
6 Se combinan cereales con leguminosas para mejorar la calidad de las proteínas.				
7 La alimentación es variada.				
8 El agua simple potable es la principal fuente de hidratación.				

	Siempre	Casi siempre	A veces	Nunca
9 Se observa higiene al momento de preparar, servir y comer los alimentos.				
10 Se previenen enfermedades relacionadas con la alimentación.				
11 En la preparación de alimentos, la sal es usada de forma moderada.				
12 Se planean los menús de la semana.				
13 En la preparación de alimentos se utiliza agua hervida, purificada o clorada y se conserva en recipientes limpios y tapados.				
14 Las frutas y verduras se lavan bien con agua potable y estropajo, zacate o cepillo.				
15 Según sea el caso, se desinfectan las frutas y verduras.				
16 Las verduras se lavan hoja por hoja.				
17 Se lavan a chorro las carnes y el huevo antes de utilizarlos.				
18 Los alimentos se consumen inmediatamente después de cocinarlos.				
19 Se desechan las latas o envases abollados, abombados u oxidados.				
20 No se utilizan alimentos con fecha de caducidad vencida.				
21 Los alimentos que no se usan están tapados para evitar contaminación.				
22 Los trapos y jergas se lavan y desinfectan con frecuencia.				
23 Hay trapos para la limpieza de las superficies de contacto directo con los alimentos, otros para limpieza de mesas y otros para limpieza de pisos.				

Coordinador Escolar de Alimentación

El director del Plantel

sello

Nombre y firma

Nombre y firma

ANEXO 2

CÉDULA DE EVALUACIÓN **Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009** **“Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”**

En esta Norma Oficial Mexicana establecen los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional.

Por lo anterior, y para dar cumplimiento a estos requisitos mínimos que debe reunir el servicio de alimentación de las Escuelas de Tiempo Completo, a continuación se muestra una lista de cotejo que le ayudará a verificar que se reúnen estos requisitos.

PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO
Cédula de Evaluación cumplimiento de la NOM 0251-SSA1-2009
“Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.

Nombre de la Escuela _____

Clave del Centro de Trabajo _____

Domicilio completo _____

Nombre del director del plantel _____

Matrícula escolar _____

Fecha de elaboración _____

A continuación, marque con una X según corresponda. Marque sólo una opción

En el servicio de alimentación de la escuela:

Instalaciones y áreas

	Sí	No
1 Cuentan con instalaciones que evitan la contaminación de materias primas, alimentos y bebidas.		
2 Los pisos, paredes y techos del área de producción y de elaboración son de fácil limpieza, sin grietas o roturas.		
3 Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente.		
4 Las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, pasan por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto.		

Equipos y utensilios

	Sí	No
1 Los equipos están en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permite su limpieza y desinfección.		
2 El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulan directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, son lisos y lavables, sin roturas.		
3 Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se pueden lavar y desinfectar adecuadamente		
4 En los equipos de refrigeración y congelación se evita la acumulación de agua.		
5 Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocado en un lugar accesible para su monitoreo.		

Servicios

	Sí	No
1 Dispone de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.		
2 Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua están protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecen tapados.		
3 Las paredes internas de las cisternas o tinacos son lisas. En caso de contar con respiradero, éste debe tener un filtro o trampas o cualquier otro mecanismo que impida la contaminación del agua.		
4 El drenaje, está provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, y se mantienen libres de basura, sin estancamientos y en buen estado.		
5. Si cuenta con instalaciones de aire acondicionado, se evita que las tuberías y techos provoquen goteos sobre las áreas donde las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios estén expuestos.		
6 Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.		
7 Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en caso de rotura o estallido, cuentan con protección o son de material que impida su astillamiento.		

Almacenamiento

	Sí	No
1 Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se cuenta con controles que prevengan la contaminación de los productos.		
2 El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se hace en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados.		
3 Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, están colocados en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.		
4 La colocación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios permite la circulación del aire.		
5 La estiba de productos se realiza evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.		
6 Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, se almacenan en un lugar específico de tal manera que se evita la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		

Control de operaciones

	Sí	No
1 Los equipos de refrigeración se mantienen a una temperatura máxima de 7°C.		
2 Los equipos de congelación se mantienen a una temperatura que permite la congelación del producto.		
3 Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.		
4 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios procesados están en contacto directo con los no procesados.		
5 El establecimiento periódicamente da salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.		

Control de materias primas

	Sí	No
1 Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios inspeccionan o clasifican sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.		
2 Se utilizan materias primas que ostentan fecha de caducidad vencida.		
3 Se tienen identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.		
4 Se separan y eliminan del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.		
5 Cuando aplique, las materias primas se mantienen en envases cerrados para evitar su posible contaminación.		
6 Se acepta materia prima cuando el envase no garantice su integridad.		

Control de envasado

	Sí	No
1 Los envases y recipientes que entran en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplemento alimenticio, se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.		
2 Se aseguran que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.		
3 Los materiales de envase primarios son inocuos y protegen al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior.		
4 Los materiales de empaque y envases de materias primas se utilizan para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente.		
5 Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, son reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		

Control de agua en contacto con alimentos

	Sí	No
1 El agua que esté en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo es potable y cumple con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994.		
2 En caso de que no se cuente con la documentación que demuestre el cumplimiento del punto anterior, se cuenta con una fuente alterna o se toman las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios o de transformarla en hielo para enfriar los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
3 El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios contiene alguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.		

Mantenimiento y limpieza

	Sí	No
1 Los equipos y utensilios están en buenas condiciones de funcionamiento.		
2 Después del mantenimiento o reparación del equipo se inspecciona con el fin de eliminar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo. El equipo está limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción		
3 Al lubricar los equipos se evita la contaminación de los productos que se procesan.		
4 Se emplean lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que están en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso o producto terminado sin envasar.		
5 Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario se mantienen limpios.		

	Sí	No
6 Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios permiten su limpieza.		
7 Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad, evitando que entren en contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque		
8 Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad.		

Control de plagas

	Sí	No
1 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
2 Se permite la presencia de animales domésticos o mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos.		
3 Se toman medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas		
3 Se evita que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como: equipo en desuso, desperdicios y chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.		
4 Los drenajes tienen cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.		
5 En las áreas de proceso se encuentra evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.		
6 El establecimiento tiene un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios.		
7 En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, se adoptan medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o autoaplicación.		

	Sí	No
8 Los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente.		
9 Los plaguicidas se mantienen en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga, de conformidad con lo que se establece en las disposiciones legales aplicables		
10 En caso de contratar los servicios de una empresa, se cuenta con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. En el caso de autoaplicación, lleva un registro. En ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.		

Salud e higiene personal

	Sí	No
1 Se excluye de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
2 El personal se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.		
3 Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo está limpia e íntegra.		
4 Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opera en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se lava las manos.		
5 Si se emplean guantes, éstos se mantienen limpios e íntegros.		
6 La ropa y objetos personales se guardan fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
7 Se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario. Se evita estornudar o toser sobre el producto.		

Transporte

	Sí	No
1 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se transportan en condiciones que eviten su contaminación.		
2 Se protegen los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.		
3 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que requieren refrigeración o congelación se transportan de tal forma que se mantienen las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.		
4 Los vehículos están limpios para evitar la contaminación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		

Instalaciones y servicios

	Sí	No
1 Existen instalaciones para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipos que dispongan de un abastecimiento suficiente de agua potable y usarse de forma tal que se evite la contaminación de las materias primas, alimentos o bebidas.		
2 En el área de elaboración se cuenta con una estación de lavado y desinfección de manos, provista de jabón o detergente y desinfectante, secador de aire caliente o toallas desechables y depósito para basura.		

Control de temperatura

	Sí	No
1 La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos es de al menos: 63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de		

	Sí	No
<p>casarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.</p> <p>68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de casarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.</p> <p>74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.</p> <p>2 Si se llega a recalentar algún alimento preparado, alcanza por lo menos una temperatura de por lo menos 74°C (165°F).</p>		
<p>3 Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición cumplen con lo siguiente:</p> <p>a) Los que se sirven calientes se mantienen a una temperatura mayor a 60°C (140°F), y</p> <p>b) Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.</p>		

Control de manipulación

	Sí	No
1 Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos están expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.		
2 La descongelación de los alimentos se efectúa por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.		
3 Se evita en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, ésta es a "chorro de agua fría" evitando estancamientos.		
4 Los alimentos que se descongelen se vuelven a congelar.		
5 Cuando se utilizan vísceras para la preparación de alimentos, se lavan interna y externamente y se conservan en refrigeración o congelación.		

	Sí	No
6 Los productos de la pesca frescos se reciben a una temperatura máxima de 4°C (39.2°F) o a una máxima de 9°C (15.8°F) los congelados. Con excepción de los productos vivos que pueden recibirse a 7°C (45°F).		
7 Cualquier producto alimenticio o bebida rechazado está marcado, separado del resto de los alimentos o bebidas y se elimina lo antes posible.		
8 El agua y hielo potables se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.		
9 El hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros se utiliza para consumo humano.		
10 El hielo potable se sirve únicamente con cucharones o pinzas específicas para este efecto.		
11 En la exhibición de alimentos preparados, éstos permanecen cubiertos a fin de evitar su contaminación.		
12 Se prohíbe el uso de desperdicios de alimentos para consumo humano.		
13 Cuando se procede a probar la sazón de los alimentos o bebidas, se utiliza para este fin recipientes.		

Limpieza

	Sí	No
1 Se realiza la limpieza de equipo y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno. Además los que estén en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan.		
2 Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos o bebidas para su lavado se desarman para lavarse y desinfectarse al final de la jornada.		
3 En el caso de contar con triturador de alimentos, éste se mantiene limpio, libre de restos de comida y con la protección adecuada.		
4 Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario se conservan en buen estado y limpios.		

	Sí	No
<p>5 Las áreas de servicio y comedor cumplen con las siguientes disposiciones:</p> <p>Los utensilios de servicio están limpios</p> <p>Al inicio del servicio, los manteles están limpios</p> <p>En caso de utilizar servilletas de tela, éstas son reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor</p> <p>Las superficies de las mesas se limpian después de cada servicio, así como limpian y desinfectan al final de la jornada</p> <p>Los cubiertos se manipulan por los mangos y se evita tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas</p> <p>Se colocan los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con los alimentos o bebidas o con la boca del comensal.</p>		
<p>6 El lavado de loza y cubiertos se hace mediante el siguiente procedimiento:</p> <p>Se escamochea antes de iniciar el lavado.</p> <p>Se lava pieza por pieza con agua y detergente o jabón líquido o en pasta u otros similares para este fin.</p> <p>Se enjuagan con agua potable.</p> <p>Cuando proceda, se desinfecta mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto o con yodo o cloro de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de procedimientos internos que garanticen su efectividad.</p>		
<p>7 El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se hace a temperatura ambiente o se emplean toallas de papel desechable. En el caso de que se utilicen trapos, éstos están limpios, son de colores claros y exclusivos para este fin.</p>		
<p>8 Los trapos y jergas se lavan y desinfectan e con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación.</p>		
<p>9 Se utilizan jergas y trapos exclusivos:</p> <p>Para las superficies en contacto directo con los alimentos</p> <p>Para la limpieza de mesas y superficies de trabajo</p> <p>Para la limpieza de mesas en el área de comensales</p> <p>Para la limpieza de pisos e instalaciones</p>		

Coordinador Escolar de Alimentación

El director del Plantel

sello

Nombre y firma

Nombre y firma

Anexo 3

**PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO EN EL DISTRITO FEDERAL
Nombramiento del Coordinador Escolar de Alimentación**

Nombre de la Escuela _____
Clave del Centro de Trabajo _____
Domicilio completo _____
Nombre del director del plantel _____
Matrícula escolar _____
Fecha de elaboración _____

Siendo las _____ horas del día _____, se reunieron en las instalaciones del plantel referido, los padres de familia por convocatoria del director del plantel, quienes firman al calce, con el propósito de nombrar al COORDINADOR ESCOLAR DE ALIMENTACIÓN (CEA) para el ciclo escolar _____.

A continuación el director del plantel profesor (a) _____ informó a los presentes sobre el perfil y las funciones del CEA.

Los padres de familia firmantes y el director del plantel acuerdan nombrar como CEA al C. _____, quien acepta este cargo, con carácter de honorario y se compromete a realizarlo de manera responsable y con apego a las funciones que le son inherentes. Con el propósito de organizar todo lo relacionado con el Servicio de alimentación del Plantel.

Coordinador Escolar de Alimentación

El director del Plantel

sello

Nombre y firma

Nombre y firma

Nota: se deberán consignar el nombre y las firmas de todos los padres de familia que participaron en este acuerdo para el nombramiento del CEA.

Anexo 4

PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO EN EL DISTRITO FEDERAL ACTA CONSTITUTIVA DEL COMITÉ DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Escuela _____	CCT _____	
Zona _____	Sector _____	Teléfono _____
Domicilio _____		

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de _____ 20____

Reunidos en la escuela, el Director (a), Profr. (a) _____
y las madres y padres de familia de los alumnos, hemos integrado **el Comité del Servicio de Alimentación**, cuyo objetivo fundamental es organizar la participación voluntaria de las familias en la provisión del Servicio alimentario de los alumnos de la escuela.

Integran el comité del servicio de alimentación

Coordinador (a) del Comité

Nombre

***Representante del grupo**

GRADO Y GRUPO	NOMBRE	FIRMA	TELÉFONO/CORREO ELECTRÓNICO

*En cada grupo de la escuela se nombra un representante, quien organiza la participación de todos los padres de familia y tutores de su salón en el servicio de Alimentación y comunica las formas y tiempos de participación al coordinador del Escolar de alimentación de la Escuela.

Lugar y fecha

Director (a) de la Escuela

Supervisor (a) Escolar

Nombre y firma

Nombre y firma

Sello

sello

Anexo 5

**PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO EN EL DISTRITO FEDERAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
CARTA DE AUTORIZACIÓN**

_____ a _____ de _____ de _____
Delegación política Día Mes Año

He recibido la información correspondiente al servicio alimentario del Programa Escuelas de Tiempo Completo y autorizo a que mi hijo (a)

_____ del _____ grado en la escuela _____

Reciba el servicio de alimentos que ofrece el Programa.

Su hijo (a) es alérgico a algún alimento SÍ _____ NO _____

¿Cuál? _____

_____.

Padre, madre o tutor

Director (a)

Nombre y firma

Nombre y firma

Anexo 6

**PROGRAMA ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO EN EL DISTRITO FEDERAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

PADRÓN DE BENEFICIARIOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Escuela _____ **CCT** _____

Zona _____ **Sector** _____ **Teléfono** _____

Domicilio _____

N°	Nombre del alumno	N°	Nombre del alumno
1		10	
2		11	
3		12	
4		13	
5		14	
6		15	
7		16	
8		17	
9		18	

Director (a)

Supervisor (a)

Sello

Sello

Nombre y firma

Nombre y firma

Tabla de contenido

PRESENTACIÓN	1
I INTRODUCCIÓN	2
POBLACIÓN OBJETIVO	3
JUSTIFICACIÓN	3
NORMATIVA	4
III. PROPÓSITOS	6
IV. ASPECTOS TÉCNICOS	7
DIETA CORRECTA.....	8
RECOMENDACIONES DE ENERGÍA PARA ESCOLARES	9
CRITERIOS NUTRIMENTALES	10
PLATO DEL BIEN COMER.....	11
PLANEACIÓN DE MENÚS.....	12
HIGIENE EN LA PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS.....	13
<i>Los preparadores de alimentos</i>	14
<i>El área de preparación y consumo de alimentos</i>	15
<i>Requerimientos funcionales mínimos</i>	15
V. ORGANIZACIÓN ESCOLAR	19
COORDINADOR ESCOLAR DE ALIMENTACIÓN	19
<i>Principales funciones</i>	20
DIRECTOR DEL PLANTEL.....	23
CONSEJO DE PARTICIPACIÓN SOCIAL	24
<i>Principales funciones:</i>	24
COMITÉ DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	25
EL RESPONSABLE DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	26
<i>Sus funciones principales</i>	26
EL RESPONSABLE DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS	26
<i>Principales funciones:</i>	27
EL RESPONSABLE DEL ALMACENAMIENTO DE INSUMOS.....	27
<i>Principales funciones</i>	27
EL RESPONSABLE DE LA LIMPIEZA.....	28
<i>Principales funciones</i>	28
PADRES DE FAMILIA	29
ALUMNOS	29
PROVEEDORES.....	30
<i>Mecanismo para la selección de proveedores</i>	32
OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	33
HORARIO DE LA INGESTA DE ALIMENTOS.	33
ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN.	33



- *Proveedor externo.* - 33
- *Padres de familia.* - 34
- *Microempresa.* - 34

ALIMENTACIÓN A CASOS ESPECÍFICOS DE ALUMNOS QUE REQUIERAN ALIMENTACIÓN ESPECIAL 34

CAPACITACIÓN EN MANEJO, HIGIENE Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 35

Temas. 35

GLOSARIO 36

ANEXO 2 45

ANEXO 3 58

ANEXO 4 59

ANEXO 5 61

ANEXO 6 62



Administración Federal de Servicios Educativos en el Distrito Federal
Dirección General de Innovación y Fortalecimiento Académico