



GOBIERNO REGIONAL
DEL CUSCO



GERENCIA REGIONAL
DE EDUCACIÓN CUSCO

DIRECCIÓN
UGEL- LC



“AÑO DE LA ESPERANZA Y DEL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA”



MEMORANDUM MULTIPLE N°206 –2026-GORE-C/GEREDU-C/DUGEL-LC/SEC.

SEÑORES : DIRECTORES (AS) DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL NIVEL INICIAL, PRIMARIA Y SECUNDARIA DEL ÁMBITO UGEL – LA CONVENCIÓN.

ASUNTO : 2DA EVALUACIÓN DE ESCUELAS PROMOTORAS DE SALUD Y QUIOSCOS ESCOLARES.

REFERENCIA : OFICIO N° 256 -2026-G-MRSA/RSSLC/MINSA.

FECHA : QUILLABAMBA 09 DE OCTUBRE DEL 2026

Por medio del presente tengo a bien dirigirme a los DIRECTORES (AS) DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL NIVEL INICIAL, PRIMARIA Y SECUNDARIA DEL ÁMBITO DE LA UGEL LA CONVENCIÓN, para comunicar que en cumplimiento al OFICIO N° 256 -2026-G-MRSA/RSSLC/MINSA y la Directiva Sectorial N° 001-2026-GRC/GEREDU-C/DIGEP/UBRS, Orientaciones para la implementación de una cultura preventiva de salud en las instituciones educativas del ámbito de la Gerencia Regional de Educación del Cusco 2026 y al Plan Ambiental Multisectorial “Tinkuy Verde: Saberes que Protegen Nuestra Tierra” y el componente de Salud Escolar, se comunica el cronograma de la **SEGUNDA EVALUACION DE ESCUELAS PROMOTORAS DE SALUD Y QUIOSCOS ESCOLARES.** a las Instituciones Educativas Focalizadas, durante el periodo 19 de octubre al 5 de noviembre. Por lo tanto, se exhorta dar cumplimiento a esta actividad brindando las facilidades al personal de salud responsable para su ejecución garantizando la implementación de Buenas Prácticas de Higiene (BPM), Buenas prácticas de almacenamiento (BPA), Buenas prácticas de manipulación (BPM), para un estilo de vida Saludable.

Se adjunta el cronograma y cuadro de II.EE Focalizadas.

Atentamente.

GOBIERNO REGIONAL DEL CUSCO
GERENCIA REGIONAL DE EDUCACIÓN CUSCO
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL LA CONVENCIÓN
[Firma]
Dr. Melquiades Cusiherman Hermoza
DIRECTOR



GOBIERNO REGIONAL
DEL CUSCO



GERENCIA REGIONAL
DE EDUCACIÓN CUSCO

DIRECCIÓN
UGEL- LC



“AÑO DE LA ESPERANZA Y DEL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA”

EVALUACION DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS -QUIOSCOS ESCOLARES 2026

Provincia	Distrito	Institución Educativa	Código Mod.	Nivel	FECHA PROGRAMADA
La Convención	Santa Ana	501156 Sagrado Corazón de Jesús	0718346	Primaria	19-10-26
La Convención	Santa Ana	501156 Sagrado Corazón de Jesús	1405232	Secundaria	19-10-26
La Convención	Santa Ana	INA 67	0236919	Secundaria	23-10-26
La Convención	Santa Ana	50952 Maria Jesús Villalba	0591750 1784370	Primaria Secundaria	26-10-26
La Convención	Santa Ana	266 Divino Niño Jesús	0672113	Inicial	26-10-26
La Convención	Santa Ana	Juan de la Cruz Montes	1394139	Inicial	27-10-26
La Convención	Santa Ana	Juan de la Cruz Montes	0206276	Primaria	27-10-26
La Convención	Santa Ana	Juan de la Cruz Montes	1394121	Secundaria	27-10-26
La Convención	Santa Ana	La Convención	0233221	Secundaria	28-10-26
La Convención	Santa Ana	La Inmaculada	0407148	Primaria	29-10-26
La Convención	Santa Ana	La Inmaculada	0932707	secundaria	29-10-26
La Convención	Santa Ana	San Francisco Javier	0750232	inicial	30-10-26
La Convención	Santa Ana	San Francisco Javier	0407155	Primaria	30-10-26
La Convención	Santa Ana	Santa Anita	1358209	Inicial	03-11-26
La convención	Santa Ana	Santa Anita	160791	primaria	03-11-26
La Convención	Santa Ana	954 Santa Ana	1358183	Inicial	04-11-26
La Convención	Santa Ana	50236 Santa Ana	0407254	Primaria	04-11-26
La Convención	Santa Ana	50236 Santa Ana	0932673	Secundaria	04-11-26
La Convención	Santa Ana	Pintobamba	0407163	Inicial	5-11-26
La Convención	Santa Ana	Pintobamba	1744465	primaria	5-11-26

23283



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

OFICIO N° 256-2026 –G- MRSA/RSSLC/MINSA.

Señor: Dr. CUSIHUAMAN HERMOZA MELQUIADES

Director de la Unidad de Gestión Educativa Local La Convención.

ASUNTO: 2da EVALUACIÓN DE LAS ESCUELAS PROMOTORAS DE SALUD Y QUIOSCOS ESCOLARES.



FECHA : 07-octubre 2026

Es grato dirigirme a Ud. con la finalidad de poner en conocimiento que según el documento **Memorándum Circular N° 1097- 2026 GERESA CUSCO/RSSLC/DAIS/PROMSA** Que como parte del trabajo intersectorial mediante la Directiva Sectorial N° 001 -2026GRC/GEREDU-C/DIGEP/UBRS ,orientaciones para la implementación de una cultura preventiva de Salud en las instituciones educativas del ámbito de la Gerencia Regional de Educación de Cusco 2026 y también acciones de acuerdo al Plan Local de Educación Ambiental y **Salud Escolar Directiva N° 001 de la UGEL LA Convención , se realizará la 2da Evaluación de los Quioscos escolares y Escuelas Promotoras de Salud durante el mes de octubre según cronograma.**

Es importante manifestar que se realizaran a instituciones educativas focalizadas con 1ra evaluación, con el objetivo de evaluar el cumplimiento de los compromisos asumidos.

Así mismo para dicha evaluación será importante el acompañamiento de un docente especialista representante de la UGEL.

Cabe resaltar que para dicha evaluación se tomará en cuenta la vacunación del 100% de la comunidad educativa con las vacunas SPR y VPH, acciones del Cole seguro (sin Dengue y sin zancudo- evidenciado), contar con la Matriz de monitoreo de la experiencia de aprendizaje insertado en el PCI(Unidades), los temas transversales son (alimentación saludable, actividad física, salud bucal, salud respiratoria, dengue y otros), cada Institución educativa evaluada cuenta con docentes capacitados en los temas pertinentes.

Así mismo para dicha evaluación se solicita el acompañamiento de un docente especialista representante de la UGEL que valide la implementación de los documentos de gestión (PEI, PAT, PCI, RI).

Equipo Evaluador:

- Personal PROMSA C.S. Santa Ana y Pavayoc.
- Docente Representante Especialista UGEL
- Responsable Higiene Alimentaria de la MPLC

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL LA CONVENCION
AREA DE GESTION PEDAGOGICA
07 OCT. 2026
EXP. N°: _____ FOLIO N°: _____
HORA: 17:00 FIRMA: *[Signature]*

**UGEL - LA CONVENCION
GESTION PEDAGOGICA**
Fecha: 07-10-2026
Pasa a: Prof. Ester
Acción: para su
atención



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

- Responsable Higiene alimentaria C.S. Santa Ana-Nutrición.

Se adjunta :

- Cronograma de las instituciones Educativas a visitar.
- Fichas de evaluación.
- Documento GERESA

Es todo cuanto puedo poner en conocimiento con fines de operativizar las intervenciones en salud.

Atentamente,

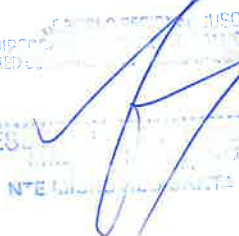


.....
YESSY MARISOL LUNA ARAMBURU
Gerente de la Micro Red Santa Ana

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

EVALUACION DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS -QUIOSCOS ESCOLARES 2026

Provincia	Distrito	Inst,Educat.	Código Mod.	Nivel	FECHA PROGRAMADA
La Convención	Santa Ana	501156 Sagrado Corazón de Jesús	0718346	Primaria	19-10-26
La Convención	Santa Ana	501156 Sagrado Corazón de Jesús	1405232	Secundaria	19-10-26
La Convención	Santa Ana	INA 67	0236919	Secundaria	23-10-26
La Convención	Santa Ana	50952 Maria Jesús Villalba	0591750	Primaria	26-10-26
			1784370	Secundaria	
La Convención	Santa Ana	266 Divino Niño Jesús	0672113	Inicial	26-10-26
La Convención	Santa Ana	Juan de la Cruz Montes Salas	1394139	Inicial	27-10-26
La Convención	Santa Ana	Juan de la Cruz Montes	0206276	Primaria	27.10-26
La Convención	Santa Ana	Juan de la Cruz Montes	1394121	Secundaria	27-10-26
La Convención	Santa Ana	La Convención	0233221	Secundaria	28-10-26
La Convención	Santa Ana	La Inmaculada	0407148	Primaria	29.10-26
La Convención	Santa Ana	La Inmaculada	0932707	secundaria	29-10-26
La Convención	Santa Ana	San Francisco Javier	0750232	inicial	30-10-26
La Convención	Santa Ana	San Francisco Javier	0407155	Primaria	30-10-26
La Convención	Santa Ana	Santa Anita	1358209	Inicial	03-11-26
La convención	Santa Ana	Santa Anita	160791	primaria	03-11-26
La Convención	Santa Ana	954 Santa Ana	1358183	Inicial	04-11-26
La Convención	Santa Ana	50236 Santa Ana	0407254	Primaria	04-11-26
La Convención	Santa Ana	50236 Santa Ana	0932673	Secundaria	04-11-26
La Convención	Santa Ana	Pintobamba	0407163	Inicial	5-11-26
La Convención	Santa Ana	Pintobamba	1744465	primaria	5-11-26


 DIRECTOR REGIONAL DE EDUCACIÓN
 CUSCO
 YES
 NTE



Gobierno
Regional
de Cusco

Gerencia
Regional de
Salud

Red de Servicios
de Salud La
Convención

Dirección de Atención
Integral de Salud



"Año de la esperanza y fortalecimiento de la democracia"

MEMORANDUM CIRCULAR N° 1097 -2026 GERESACUSCO/RSSLC/DAIS/PROMSA

A : Jefe de Microrred: Santa Ana, Maranura, Quellouno, Kiteni, Pueyura, Kamisea, Palma Real y jefes de IPRESS

DE : **Director Ejecutivo de la Red de Servicios de Salud La Convención**
M.C. PÉREZ FASABI Fernando

ASUNTO : 2° Evaluación de quioscos escolares y Escuelas Promotoras de la Salud

FECHA : Quillabamba 24 de setiembre del 2026

Previo, un cordial y atento saludo, tengo a bien dirigirme a Uds., para informar que como parte de la articulación intersectorial mediante la Directiva Sectorial N° 001- 2026-GRC/GEREDU-C/DIGEP/UBRS, Orientaciones para la implementación de una cultura preventiva de salud en las instituciones educativas del ámbito de la Gerencia Regional de Educación del Cusco 2026, y como parte de las actividades regulares de promoción de la salud en el escenario instituciones educativas, se comunica el inicio de la 2° evaluación de Quioscos escolares saludables y Escuelas Promotoras de la Salud.

CRONOGRAMA

Actividad	Fecha	Responsables
2° Evaluación de Quioscos escolares y Escuelas Promotoras de Salud	Hasta el 31 de octubre del 2026	Resp. de PROMSA Nutrición, e Inmunizaciones
Remisión de las Fichas de evaluación	01 al 15 de noviembre 2026	Resp de PROMSA

Cabe resaltar que, para la evaluación de escuelas promotoras de salud, se debe tomar en cuenta la vacunación del 100% de la comunidad educativa con las vacunas SPR y VPH.

Así mismo, recordar que primera evaluación que es el basal (diagnóstico) se efectuó durante los meses de abril y mayo, y la segunda se realizará en el mes de octubre, donde se evalúan el cumplimiento de los compromisos asumidos en la primera evaluación.

Se adjunta:

- Listado de instituciones educativas que cuentan con quioscos escolares
- fichas de evaluación

En tal sentido, se dispone dar cumplimientos a las actividades precisadas, bajo responsabilidad

Atentamente,


GOBIERNO REGIONAL CUSCO
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SERVICIOS DE SALUD LA CONVENCION
Med. Fernando Pérez Fasabi
EMP. N° 27501
DIRECTOR EJECUTIVO

C. M.
Arch.
10/09/2026

FICHA DE EVALUACIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN DE ESCUELAS PROMOTORAS DE LA SALUD

Fecha de la evaluación: _____ Departamento: _____ Provincia: _____ Distrito: _____

Nombre de la Institución Educativa: _____ Código Modular: _____ Código de local: _____ Nivel de educación: _____

Dirección de la II.EE _____ Nombre del docente/especialista de educación que participa de la evaluación: _____

Responsable de la evaluación (personal de salud): _____ Red de salud: _____ EE.SS: _____

Inicial ☐

Primaria ☐

Secundaria ☐

UGEL: _____

ITEMS DE EVALUACIÓN*			HITOS/PUNTAJE					FUENTE DE VERIFICACIÓN
*La evaluación es realizada por el personal de salud en compañía de un representante de la II.EE			Para la calificación se asigna el puntaje de 0, 1, 2, 3 o 4, de acuerdo al nivel de cumplimiento de cada criterio evaluado					
N°	COMPONENTE	CRITERIO	0	1	2	3	4	
1	Políticas y normativas escolares saludables	Instrumentos de gestión de la II.EE Incorpora temas o acciones para la implementación de Escuelas Promotoras de la Salud (PEI, PAT, PCI, RI)	No Incorpora temas o acciones en los documentos de gestión de la II.EE	Incorpora temas o acciones sólo en 01 de los documentos de gestión de la II.EE.	Incorpora temas o acciones en al menos 02 de los documentos de gestión de la II.EE.	Incorpora temas o acciones en al menos 03 de los documentos de gestión de la II.EE.	Incorpora temas o acciones en al menos 04 de los documentos de gestión de la II.EE.	*Documentos de gestión de la II.EE
2	Gobernanza y Liderazgo de la institución educativa	La II.EE ha definido responsables para la Implementación de Escuelas Promotoras de la Salud en el marco de los Comites de Gestión de la II.EE	No ha definido responsables	solo el director es el responsable	El director y docentes de al menos un Comité de gestión son responsables	El director y docentes representantes de los 03 Comités de Gestión de la II.EE son responsables	El director y docentes representantes de los 03 Comités de Gestión de la II.EE son responsables y además participan estudiantes y padres de familia.	*Documento de designación de responsables de los 03 Comités de Gestión Escolar
3	Asociaciones entre la Institución educativa y la comunidad	Incluye en su PAT acciones para Interactuar con los padres, los cuidadores, los tutores legales y las familias sobre todos los aspectos de la vida escolar	No incluye	Incluye acciones, pero no existe evidencia de su ejecución	Incluye acciones y existe evidencia de su ejecución	Incluye acciones, existe evidencia de su ejecución y establece acuerdos con los padres o cuidadores.	Incluye acciones, existe evidencia de su ejecución, establece acuerdos con los padres o cuidadores y evalua el cumplimiento de acuerdos	*Lista de asistencia. *Fotos, reportes o informes
		Incluye en su PAT acciones para Interactuar con las partes interesadas de la comunidad local, Incluido el gobierno local, a fin de promover la Implementación de Escuelas Promotoras de la Salud	No incluye	Incluye acciones de articulación con el gobierno local y/o organizaciones de la comunidad	Incluye acciones con el gobierno local y/o organizaciones de la comunidad y existe evidencia de su ejecución.	Incluye acciones de articulación con el gobierno local y/o organizaciones de la comunidad, establece acuerdos y existe evidencia de su ejecución	Incluye acciones de articulación con el gobierno local y/o organizaciones de la comunidad, establece acuerdos, existe evidencia de su ejecución y evalua el cumplimiento de acuerdos	*PAT *Fotos, Reportes o informes
4	Proyecto Curricular Institucional	Porcentaje de docentes que recibleron capacitación sobre los aspectos de salud (físicos, socioemocionales y psicológicos) y su vínculo entre la salud y el aprendizaje.	No se realizó capacitación	10% de docentes capacitados en al menos uno de los ejes temáticos priorizados (Alimentación saludable, actividad física, salud bucal, salud ocular y salud respiratoria)	*10% de docentes capacitados en al menos 01 de los siguientes ejes temáticos: Alimentación saludable, actividad física, salud bucal, salud ocular y salud respiratoria. Además: *10% de docentes capacitados en 01 tema elegido según su prioridad local.	*15% de docentes capacitados en al menos 01 de los siguientes ejes temáticos: Alimentación saludable, actividad física, salud bucal, salud ocular y salud respiratoria. Además: *15% de docentes capacitados en 01 tema elegido según su prioridad local.	*20% de docentes capacitados en al menos 02 de los siguientes ejes temáticos: Alimentación saludable, actividad física, salud bucal, salud ocular y salud respiratoria. Además: *20% de docentes capacitados en 01 tema elegido según su prioridad local.	*Lista de asistencia de capacitación. *Lista de capacitación por ENSAP u otras organizaciones
		El docente desarrolla sesiones y/o proyectos de aprendizaje con una metodología participativa que promueva estilos de vida saludables en los estudiantes, según PCI.	No realiza	Realiza sesiones y/o proyectos de aprendizaje que promuevan estilos de vida saludable en: *Alimentacion saludable. *Actividad física.	Realiza sesiones y/o proyectos de aprendizaje que promuevan estilos de vida saludable en: *Alimentacion saludable. *Actividad física. Además 01 sesión en alguno de los siguientes temas u otro tema priorizado: *Salud bucal. *Salud ocular *Salud respiratoria	Realiza sesiones y/o proyectos de aprendizaje que promuevan estilos de vida saludable en: *Alimentacion saludable. *Actividad física. Además 02 sesiones en alguno de los siguientes temas u otros temas priorizados: *Salud bucal. *Salud ocular *Salud respiratoria	Realiza sesiones y/o proyectos de aprendizaje que promuevan estilos de vida saludable en: *Alimentacion saludable. *Actividad física. Además 03 sesiones en los siguientes temas u otros priorizados: *Salud bucal. *Salud ocular *Salud respiratoria	*Sesión o Proyecto de aprendizaje

ITEMS DE EVALUACIÓN*			HITOS/PUNTAJE					FUENTE DE VERIFICACIÓN
*La evaluación es realizada por el personal de salud en compañía de un representante de la II.EE			Para la calificación se asigna el puntaje de 0, 1, 2, 3 o 4, de acuerdo al nivel de cumplimiento de cada criterio evaluado					
N°	COMPONENTE	CRITERIO	0	1	2	3	4	N
5	Entorno socioemocional de la institución educativa	Incluye todos los componentes del entorno socioemocional, entre ellos, la equidad, la inclusión, la diversidad y el respeto en las normas de convivencia de la II.EE	No incluye	Incluye al menos 01 de los siguientes componentes del entorno socioemocional en las normas de convivencia: *Equidad. *Inclusión *Diversidad *Respeto	Incluye al menos 02 de los siguientes componentes del entorno socioemocional en las normas de convivencia: *Equidad. *Inclusión *Diversidad *Respeto	Incluye al menos 03 de los siguientes componentes del entorno socioemocional en las normas de convivencia: *Equidad. *Inclusión *Diversidad *Respeto	Incluye los 04 componentes del entorno socioemocional en las normas de convivencia: *Equidad. *Inclusión *Diversidad *Respeto	*Normas de convivencia
		Implementación de acciones de prevención del acoso escolar y la violencia con estudiantes, familias y personal de la II.EE	No realiza	Plan de tutoría, orientación educativa y convivencia escolar con acciones para la promoción de la convivencia, prevención y atención de casos de violencia, pero no muestra evidencias de su ejecución.	Plan de tutoría, orientación educativa y convivencia escolar con acciones para la promoción de la convivencia, prevención y atención de casos de violencia, con evidencias de su ejecución.	Plan de tutoría, orientación educativa y convivencia escolar con acciones para la promoción de la convivencia, prevención y atención de casos de violencia, con evidencias de su ejecución. Y además incorpora en el reglamento interno de la II.EE acciones de prevención	Plan de tutoría, orientación educativa y convivencia escolar con acciones para la promoción de la convivencia, prevención y atención de casos de violencia, con evidencias de su ejecución. Además incorpora en el reglamento interno de la II.EE y difunde las acciones de prevención del acoso escolar y la violencia	*Plan de tutoría, orientación educativa y convivencia escolar. *Reglamento interno de la II.EE. *Fotos, reportes o informes
		Cuenta con protocolo para regular la intervención en casos de acoso escolar, violencia, abuso y otras situaciones de vulneración de derechos.	Ante la siguiente pregunta realizada al 10% de docentes (Incluido el director y el coordinador del comité de bienestar): ¿Cuáles son los pasos del protocolo para la atención de la violencia escolar?, ninguno responde correctamente: Acción, derivación, seguimiento y cierre.	Ante la siguiente pregunta realizada al 10% de docentes (Incluido el director y el coordinador del comité de bienestar): ¿Cuáles son los pasos del protocolo para la atención de la violencia escolar?, al menos el 30% responde correctamente: Acción, derivación, seguimiento y cierre.	Ante la siguiente pregunta realizada al 10% de docentes (Incluido el director y el coordinador del comité de bienestar): ¿Cuáles son los pasos del protocolo para la atención de la violencia escolar?, al menos el 50% responde correctamente: Acción, derivación, seguimiento y cierre.	Ante la siguiente pregunta realizada al 10% de docentes (Incluido el director y el coordinador del comité de bienestar): ¿Cuáles son los pasos del protocolo para la atención de la violencia escolar?, al menos el 75% responde correctamente: Acción, derivación, seguimiento y cierre.	Ante la siguiente pregunta realizada al 10% de docentes (Incluido el director y el coordinador del comité de bienestar): ¿Cuáles son los pasos del protocolo para la atención de la violencia escolar?, más del 75% responde correctamente: Acción, derivación, seguimiento y cierre.	*Entrevista
		Realiza seguimiento y evaluación del entorno socioemocional en lo que respecta al enfoque de EPS	Ante la siguiente pregunta realizada a 10 estudiantes: ¿Participas en las actividades que organizan en tu II.EE? Ninguno responde que sí.	Ante la siguiente pregunta realizada a 10 estudiantes: ¿Participas en las actividades que organizan en tu II.EE? 03 responde que sí.	Ante la siguiente pregunta realizada a 10 estudiantes: ¿Participas en las actividades que organizan en tu II.EE? 05 responde que sí.	Ante la siguiente pregunta realizada a 10 estudiantes: ¿Participas en las actividades que organizan en tu II.EE? 07 responde que sí.	Ante la siguiente pregunta realizada a 10 estudiantes: ¿Participas en las actividades que organizan en tu II.EE? Más de 07 responde que sí.	*Entrevista
		Establece condiciones de alimentación para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro	En el caso de II.EE del nivel inicial: Ante la pregunta a 01 docente de aula ¿qué porcentaje de alumnos traen una lonchera saludable? Este responde: 0% (opcionalmente se puede corroborar con los alumnos a través de preguntas sencillas) En el caso de II.EE del nivel primaria y secundaria: Ningún de los quioscos, cafeterías y/o comedores escolares han sido calificados como saludables o en proceso.	En el caso de II.EE del nivel inicial: Ante la pregunta a 01 docente de aula ¿qué porcentaje de alumnos traen una lonchera saludable? Este responde: un porcentaje entre el 1 al 24% (opcionalmente se puede corroborar con los alumnos a través de preguntas sencillas) En el caso de II.EE del nivel primaria y secundaria: Al menos 01 quiosco, cafetería o comedor escolar han sido calificado como en proceso.	En el caso de II.EE del nivel inicial: Ante la pregunta a 01 docente de aula ¿qué porcentaje de alumnos traen una lonchera saludable? Este responde: un porcentaje entre el 25 al 49% (opcionalmente se puede corroborar con los alumnos a través de preguntas sencillas) En el caso de II.EE del nivel primaria y secundaria: Todos los quioscos, cafeterías y/o comedores escolares han sido calificados como en proceso.	En el caso de II.EE del nivel inicial: Ante la pregunta a 01 docente de aula ¿qué porcentaje de alumnos traen una lonchera saludable? Este responde: un porcentaje entre el 50 al 74% (opcionalmente se puede corroborar con los alumnos a través de preguntas sencillas) En el caso de II.EE del nivel primaria y secundaria: Al menos 01 quiosco, cafetería o comedor escolar han sido calificado como saludable.	En el caso de II.EE del nivel inicial: Ante la pregunta a 01 docente de aula ¿qué porcentaje de alumnos traen una lonchera saludable? Este responde: del 75% a más (opcionalmente se puede corroborar con los alumnos a través de preguntas sencillas) En el caso de II.EE del nivel primaria y secundaria: Todos los quioscos, cafeterías y/o comedores escolares han sido calificados como saludables.	*Ficha de evaluación de quioscos, cafeterías y/o comedores escolares
		Establece condiciones de higiene personal para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro: *Abastecimiento de agua segura *Servicios higiénicos diferenciados por sexo, limpios y en cantidad suficiente para la población escolar (al menos 01 x cada 02 aulas) *Lavadero de manos operativo, con agua corriente, jabón, toalla y en cantidad suficiente para la población escolar (al menos 01 x cada 02 aulas)	La II.EE no cuenta con condiciones mínimas de higiene personal para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con condiciones de higiene personal pero no en la cantidad suficiente para la población escolar y/o en condiciones óptimas (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con 01 de las 03 condiciones mínimas de higiene personal para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con 02 de las 03 condiciones mínimas de higiene personal para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con las 03 condiciones mínimas de higiene personal para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	*Observación

ITEMS DE EVALUACIÓN*			HITOS/PUNTAJE					FUENTE DE VERIFICACIÓN
*La evaluación es realizada por el personal de salud en compañía de un representante de la II.EE			Para la calificación se asigna el puntaje de 0, 1, 2, 3 o 4, de acuerdo al nivel de cumplimiento de cada criterio evaluado					
N°	COMPONENTE	CRITERIO	0	1	2	3	4	
6	Entorno físico de la Institución educativa	Establece condiciones de higiene del ambiente para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro: *Cuenta con basureros con tapa y bolsa, no rebazados, en todas las aulas, baños y laboratorios. *Todos las áreas comunes (pasillos, patios, áreas verdes) se encuentran en orden, libres de basura y sin potenciales criaderos de vectores. *Todas las aulas cuentan con ventanas que se pueden abrir. *Alrededores de la II.EE libre de basura.	La II.EE no cuenta con condiciones mínimas de higiene del ambiente para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con condiciones de higiene del ambiente pero no en todas las aulas, baños, laboratorios y/o áreas comunes, para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con 01 ó 02 de las 04 condiciones mínimas de higiene del ambiente para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con 03 de las 04 condiciones mínimas de higiene del ambiente para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con las 04 condiciones mínimas de higiene del ambiente para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	*Observación
		Establece condiciones de espacios libre de riesgos de accidentes, para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro: *Señalización de zonas de riesgo y evacuación. *Todos los pisos en buen estado, libre de huecos o zanjitas y cuerpos punzantes. *Todas las escaleras con barandas. *Contar con botiquín escolar. *Todo el mobiliario y Juegos libres de roturas, astillas y/o clavos. *Todos los enchufes y cables electricos empotrados	La II.EE no cuenta con condiciones de espacios libre de riesgos de accidentes, para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con condiciones mínimas de espacios libre de riesgos de accidentes, pero no en todos espacios u objetos evaluados, para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con 01 ó 02 de las 06 condiciones mínimas de espacios libre de riesgos de accidentes, para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con 03 ó 04 de las 06 condiciones mínimas de espacios libre de riesgos de accidentes, para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	La II.EE cuenta con 05 ó 06 condiciones mínimas de espacios libre de riesgos de accidentes, para garantizar un entorno físico de aprendizaje seguro (según lo establecido en el criterio)	*Observación
		Establece condiciones favorables para la práctica de la actividad física.	No cuenta con espacios destinados para el desarrollo de actividad física diaria.	Ha adaptado un espacio para el desarrollo de actividad física diaria, pero no es de uso exclusivo	Cuenta con espacios destinados para el desarrollo de actividad física diaria y es de uso exclusivo.	Cuenta con espacios destinados para el desarrollo de actividad física diaria, es de uso exclusivo y además cuenta con materiales como: pelotas, aros, conos, colchonetas, etc. En el caso del nivel Inicial y primaria, además, cuenta con Juegos Infantiles.	Cuenta con espacios destinados para el desarrollo de actividad física diaria, es de uso exclusivo, además cuenta con materiales como: pelotas, aros, conos, colchonetas, etc y está protegido contra el sol y/o lluvia. En el caso del nivel Inicial y primaria, además, cuenta con Juegos Infantiles.	*Observación
7	Articulación con servicios de salud	Coordina acciones de atención de salud Integral para la identificación y/o atención de riesgos en los escolares.	No ha coordinado con el EE.SS de su Jurisdicción para realizar atención de salud Integral a los escolares	Ha coordinado con el EE.SS de su Jurisdicción para realizar atención de salud Integral a los escolares, pero no muestra evidencias.	Ha coordinado con el EE.SS de su Jurisdicción para realizar atención de salud Integral a los escolares, y muestra evidencias (documentos remitidos, comunicaciones por correo electrónico, teléfono u otros)	Ha coordinado con el EE.SS de su Jurisdicción para realizar atención de salud Integral a los escolares y han establecido fechas, muestra evidencias (documentos remitidos, comunicaciones por correo electrónico, teléfono u otros)	Ha coordinado con el EE.SS de su Jurisdicción y, producto de ello, han realizado al menos una actividad de atención de salud Integral a los escolares; y/o se ha derivado al EE.SS los casos de riesgo identificados.	*Documentos, *Comunicaciones por correo electrónico, teléfono. *Fotos, reportes, informes.
		% de estudiantes que se lavan las manos en momentos clave	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te lavas las manos? Ninguno responde: antes de comer y despues de Ir al baño.	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te lavas las manos? Al menos 3 responden: antes de comer y despues de Ir al baño.	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te lavas las manos? Al menos 5 responden: antes de comer y despues de Ir al baño.	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te lavas las manos? Al menos 7 responden: antes de comer y despues de Ir al baño.	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te lavas las manos? Más de 7 responden: antes de comer y despues de Ir al baño.	*Entrevista
		% de estudiantes que conocen la práctica de cubrirse la boca o nariz o usar papel higienico al toser o estornudar	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Qué cuidados debes tener al momento de estornudar? Ninguno responde: cubrirse la boca o nariz o usar papel higienico al toser o estornudar	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Qué cuidados debes tener al momento de estornudar? Al menos 3 responden: cubrirse la boca o nariz o usar papel higienico al toser o estornudar	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Qué cuidados debes tener al momento de estornudar? Al menos 5 responden: cubrirse la boca o nariz o usar papel higienico al toser o estornudar	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Qué cuidados debes tener al momento de estornudar? Al menos 7 responden: cubrirse la boca o nariz o usar papel higienico al toser o estornudar	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Qué cuidados debes tener al momento de estornudar? Más de 7 responden: cubrirse la boca o nariz o usar papel higienico al toser o estornudar	*Entrevista

ITEMS DE EVALUACIÓN*			HITOS/PUNTAJE					FUENTE DE VERIFICACIÓN
*La evaluación es realizada por el personal de salud en compañía de un representante de la II.EE			Para la calificación se asigna el puntaje de 0, 1, 2, 3 o 4, de acuerdo al nivel de cumplimiento de cada criterio evaluado					
N°	COMPONENTE	CRITERIO	0	1	2	3	4	
8	Práctica de estilos de vida saludables	% de estudiantes que realizan actividad física al menos 10 minutos al día en la II. EE.	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Haces actividad física todos los días en la II.EE? ¿Cuánto tiempo? Ninguno responde que realiza actividad física en la II.EE	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Haces actividad física todos los días en la II.EE? ¿Cuánto tiempo? Al menos 3 responden: que realiza actividad física mínimo 10 minutos en la II.EE	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Haces actividad física todos los días en la II.EE? ¿Cuánto tiempo? Al menos 5 responden: que realiza actividad física mínimo 10 minutos en la II.EE	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Haces actividad física todos los días en la II.EE? ¿Cuánto tiempo? Al menos 7 responden: que realiza actividad física mínimo 10 minutos en la II.EE	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿Haces actividad física todos los días en la II.EE? ¿Cuánto tiempo? Más de 7 responden: que realiza actividad física mínimo 10 minutos en la II.EE	*Entrevista
		% de estudiantes que se cepillan los dientes despues de consumir alimentos	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te cepillas los dientes? Ninguno responde: mínimo 2 veces al día, despues de consumir mis alimentos y antes de dormir .	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te cepillas los dientes? Al menos 3 responden: mínimo 2 veces al día, despues de consumir mis alimentos y antes de dormir .	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te cepillas los dientes? Al menos 5 responden: mínimo 2 veces al día, despues de consumir mis alimentos y antes de dormir .	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te cepillas los dientes? Al menos 7 responden: mínimo 2 veces al día, despues de consumir mis alimentos y antes de dormir .	Ante la pregunta a 10 estudiantes: ¿En qué momentos te cepillas los dientes? Más de 7 responden: mínimo 2 veces al día, despues de consumir mis alimentos y antes de dormir .	*Entrevista

PUNTAJES*	RESULTADO
DE 61 A 80 PUNTOS	ESCUELA PROMOTORA DE LA SALUD
DE 20 A 60 PUNTOS	EN PROCESO
MENOS DE 20	NO CALIFICA

*Para obtener el puntaje total se suman los puntajes obtenidos por cada criterio evaluado.



PUNTAJE TOTAL OBTENIDO:	
RESULTADO:	

1era EVALUACIÓN	
2da EVALUACIÓN	

Marcar con una X el número de evaluación en el año.
Se recomienda que la 1era evaluación se realice en los meses de abril o mayo; y la 2da en los meses de octubre o noviembre.

ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA II.EE.

MATRIZ DE MONITOREO DEL DESARROLLO DE EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE REALIZADAS POR DOCENTES CAPACITADOS

Nombre	Fortalecimiento de capacidades de docentes de instituciones educativas públicas del nivel inicial, primaria y secundaria para promover estilos de vida saludable, en el marco de la implementación Escuelas Promotoras de la Salud.		
Tipo	Compromiso de Mejora - FICHA 39		
Ámbito de evaluación	DIRESA-GERESA, DIRIS y Redes de Salud		
Norma que la sustenta	DS N°022-2024.-SA		
DIRESA/GERESA/DIRIS			
RED DE SALUD			
Nombre de la Institución Educativa	Código Modular	Nivel de Educación	
Nombre del Director(a) de la I.E.			

N°	APELLIDOS Y NOMBRES DEL DOCENTE CAPACITADO	N° DE DNI	EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE																		FIRMA DEL DOCENTE		
			ALIMENTACION SALUDABLE				ACTIVIDAD FISICA				SALUD BUCAL				SALUD SEXUAL				SALUD RESPIRATORIA				
			N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(S) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIADOS	N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(S) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIADOS	N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(S) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIADOS	N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(S) DE EJECUCIÓN	FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIADOS	N° DE EXPERIENCIAS	FECHAS(S) DE EJECUCIÓN		FUENTES DE VERIFICACIÓN *	N° ALUMNOS BENEFICIADOS
1																							
2																							
3																							
4																							
5																							
6																							
7																							
8																							
9																							
10																							
11																							
12																							
13																							
14																							
15																							
16																							
17																							
18																							
19																							
20																							
TOTALES																							

*FUENTE DE VERIFICACIÓN (Ejemplo): Documento de sesión de aprendizaje.

N° TOTAL DE DOCENTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
N° DE DOCENTES CAPACITADOS EN AL MENOS 4 TEMAS	
N° DE DOCENTES CAPACITADOS QUE REALIZARON AL MENOS 2 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE EN ALGUNOS DE LOS TEMAS CAPACITADOS	

EL DIRECTOR (A). CON DNI....., DE LA IE CONFIRMA QUE LOS DOCENTES ANTES MENCIONADOS REALIZARON AL MENOS 02 EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJES EN LOS TEMAS ELEGIDOS DE ACUERDO A LA MATRIZ. SE EXPIDE EL PRESENTE PARA FINES QUE CONSIDERA NECESARIO.

FIRMA Y SELLO DEL DIRECTOR (A)
DE LA I.E.E

FIRMA Y SELLO DEL JEFE DE
ESTABLECIMIENTO DE SALUD

FIRMA Y SELLO DE LA COORDINACIÓN
DE PROMOCION DE LA SALUD.

FICHA DE EVALUACIÓN DE " COLE SEGURO, SIN DENGUE Y SIN ZANCUDO" 2026				
DEPARTAMENTO		NOMBRE DE REE		
PROVINCIA		NIVEL DE REE (INICIAL, PRIMARIA, SECUNDARIA)		
DISTRITO		NOMBRE DEL DIRECTOR DE LA REE		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE SALUD		DIRECCIÓN DE REE		
ES DISTRITO CON PRESENCIA DE VECTOR	SI / NO	TOTAL DE DOCENTES DE LA REE		
FECHA DE EVALUACIÓN		N° DE DOCENTES CAPACITADOS		
N° DE SESIONES DEMOSTRATIVAS A ASOCIACIONES DE PADRES DE FAMILIA (APAF)		N° DE ESTUDIANTES CAPACITADOS		
ITEM	CRITERIO	EVIDENCIA	MARCA CON UNA "X"	
			CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cuenta con el 25% de docentes capacitados (incluyendo al director).	Lista de asistencia de docentes a la capacitación/ Foto		
2	Docentes capacitados han desarrollado experiencias de aprendizaje.	Unidad, sesión o Proyecto de aprendizaje / Informe o acta de la repita/ Foto		
3	REE ha realizado actividades para la eliminación de criaderos de zancudos dentro de la Institución educativa.	*Informe y/o Fotos de los depósitos que almacenan agua correctamente tapados, espacios libres de desechos sólidos u objetos que no usan, canaletas, drenajes y sumideros limpios.		
4	La institución educativa ha realizado al menos una actividad de movilización para la prevención del dengue. (CONCURSO INTERESCOLAR/EUMINACIÓN DE CRIADEROS/CAMPAÑA DE SALUD ESCOLAR)	Informe y/o Fotos		

DETALLE DE LA ACTIVIDAD DE MOVILIZACIÓN REALIZADA:		FECHA DE EJECUCIÓN:	
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:			
CONSIDERACIONES:			
*Califica como "Cole seguro sin dengue y sin zancudo" solo si cumple con todos los criterios.			
RESULTADO:	"Cole Seguro sin dengue y sin zancudo"	SI	NO
RECOMENDACIONES			
Director de la Institución Educativa o Representante Nombre: Cargo:		Personal del Establecimiento de Salud Nombre: Cargo:	

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

Datos generales:

Nombre de la Institución Educativa: COD. MODULAR NIVEL: P S UGEL: P (primaria) S (secundaria)

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. 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	Está 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 desague.	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 están 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 gorra 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 (Came de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	SI=4					
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 presentan 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 sanguines, 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

TOTAL	100%	0	0	0	0
PORCENTAJE	100%	0	0	0	0

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

(*) SI SE IDENTIFICA A UN ALIMENTO QUE NO ES CONSIDERADO SALUDABLE EN EL QUIOSCO, SEGUN EL ANEXO N°1, DE COLOCARLO EN UNIDAD DE MEDIDA DE ALIMENTOS. (**) 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.

CONDICIONES GENERALES

ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA Y NOMBRE
REPRESENTANTE DEL E.E.S.S.

FIRMA Y NOMBRE
REPRESENTANTE DE LA B.E.E.

FIRMA Y NOMBRE
RESPONSABLE DEL QUISO ESCOLAR

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DEL QUISO ESCOLAR



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 :

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.	Sl=4					
2	El comedor/cafetería cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.	Sl=4					
3	El comedor/cafetería cuenta con electricidad y garantiza las condiciones adecuadas para el expendio de alimentos.	Sl=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	Sl=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.	Sl=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.	Sl=4					
7	Sus ambientes se encuentran iluminados y ventilados.	Sl=2					
8	El almacén del comedor o cafetería cuenta con tarimas, anaqueles o parihuelas 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.	Sl=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.	Sl=2					
10	La infraestructura es de material resistente y esta iluminado para facilitar el expendio de alimentos y bebidas	Sl=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.	Sl=2					
12	Los residuos sólidos se dispone en tachos con tapa de vaivén y bolsa sanitaria y se elimina a diario.	Sl=2					
13	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	Sl=2					

B.1. DE LOS ALIMENTOS						
14	Las frutas y verduras son lavadas y desinfectadas y estan debidamente protegidas.	SI=2				
15	Los alimentos de origen animal (carnes de aves, vacuno, cerdo, pescado, lacteos y derivados) tienen buena apariencia y estan en buenas condiciones de conservación.	SI=2				
16	Los alimentos de origen vegetal (frutas y verduras en general) tienen una buena apariencia y estan 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 frios y platos calientes) son servidos de manera higienica y en buen estado de conservación.	SI=2				

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 estan 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 desague ni tachos de basura)	SI=2					

24	El comedor o cafetería 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 saludables (Constancia, certificado u otro documento).	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 cocha 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 (Carné de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	SI=4					
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 las cafeterías/comedores 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/cafetería (Explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	SI=2					
33	Preparaciones sencillas como sandwiches, ensaladas de frutas, choco sancocado, etc. que se ofrecen son elaborados en las instalaciones del comedor/cafetería.	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					

Incluir el anexo 1 para identificar los alimentos saludables

PUNTAJE TOTAL	80				
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 cafetería escolar	NO SALUDABLE

(*) SI SE IDENTIFICA A UN ALIMENTO QUE NO ES CONSIDERADO SALUDABLE EN EL COMEDOR O CAFETERIA ESCOLAR, SEGÚN EL ANEXO N° 2, 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.

1ª VISITA DE EVALUACIÓN:

OBSERVACIONES GENERALES:

ACUERDOS Y COMPROMISOS:

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL EE.SS.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DE LA II.EE.

FIRMA Y SELLO
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO LOCAL

FIRMA Y NOMBRES COMPLETOS
RESPONSABLE DE LA CAFETERIA O COMEDOR