



MANUAL DE PROTOCOLOS

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Contar con un ambiente adecuado para la cocina en la institución educativa.

Asegurar la limpieza, ventilación e iluminación del ambiente de cocina.

Verificar que la cocina sea de uso exclusivo para la preparación de los alimentos.

Realizar periódicamente la limpieza profunda, desinfección y fumigación de los ambientes.

Verificar que las personas encargadas de preparar los alimentos estén limpias y sanas.

Verificar la higiene y vigencia del carné sanitario de todas las personas encargadas de la preparación de los alimentos.

Usar mandil, cubre cabello, tapaboca y guantes.

Mantener la cocina y los utensilios siempre limpios.

Verificar la limpieza de la tabla de picar, cuchillos, cubiertos y recipientes para los alimentos.

Realizar el correcto lavado y desinfección de las verduras y hortalizas.

Lavar con agua clorada y enjuagar los utensilios antes de ser utilizados (por más que parezcan limpios)

Separar los alimentos crudos de los cocidos.

Establecer espacios diferenciados para los alimentos crudos de los cocidos, a fin de evitar la contaminación entre los mismos alimentos.

Lavarse las manos, cocinar bien los alimentos y probarlos antes de servir.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

Contar con ambientes limpios y seguros para almacenar.

Utilizar el ambiente sólo para almacenar alimentos.
Verificar que el ambiente de almacén cuente con ventilación e iluminación.
Colocar mallas mosquiteras en las ventanas.

Colocar los alimentos sobre mesas o anaqueles.

Evitar el contacto directo de los productos con el piso.
Mantener los empaques y envases siempre cerrados.
Conservar las frutas, verduras y carnes en ambientes fríos o refrigerados.

Organizar horarios y realizar el control de los productos.

Establecer horarios para entregar los alimentos.
Entregar diariamente los alimentos a las personas encargadas de cocinar.

Implementar un plan de limpieza del almacén.

Establecer un cronograma de limpieza profunda semanalmente para evitar la presencia de nidos de roedores o insectos.
Programar la fumigación y desratización de forma periódica.

Controlar diariamente el estado de conservación de los

Verificar el color, olor y sabor de los productos para asegurar que se encuentren en buen estado.

Ana-tauriz Soera de la Cruz
Hiro J.
Munil.
6/19

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

Verificar la calidad y cantidad de los productos.

Verificar que los alimentos se encuentren en buen estado de conservación.

Verificar que los alimentos envasados cuenten con registro sanitario, fecha de producción y de vencimiento.

Disponer el espacio adecuado para la recepción

Habilitar un ambiente adecuado para la recepción de los productos.

Evitar que los productos tengan contacto con el suelo.

Revisar la guía de remisión.

Verificar que la cantidad de alimentos recibidos estén descritos en la guía de remisión enviada por el proveedor

Registrar el ingreso de los alimentos en el formato de recepción.

Realizar el registro de los productos que se reciben para llevar un adecuado control.

Ara Laura Soera de la Cruz.

Martha Arce J.



DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Contar con un ambiente limpio y ordenado para la distribución.

Programar los horarios para la distribución de los alimentos.

Promover la participación de los estudiantes en la organización del ambiente.

Promover el uso de servilletas e individuales en el momento de la alimentación.

Verificar que los útiles escolares y otros materiales estén guardados.

Promover la higiene personal de los estudiantes.

Asegurar que todos los estudiantes se laven las manos con agua a chorro y jabón.

Observar las condiciones de higiene y salud de los estudiantes.

Promover que los estudiantes realicen prácticas de higiene personal como cepillado de dientes, corte de uñas, de cabello, entre otros.

Entregar los alimentos de forma inmediata y en orden.

Respetar los horarios establecidos: el desayuno 30 minutos antes del inicio de clases y el almuerzo después de finalizadas las clases.

Observar la lista de asistencia de los alumnos.

Verificar la asistencia de los estudiantes con la nómina de matrícula.

Anexo Anexo de la Cruz.

Anexo Anexo J.



PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Contar con un ambiente adecuado para la cocina en la institución educativa.

Asegurar la limpieza, ventilación e iluminación del ambiente de cocina.

Verificar que la cocina sea de uso exclusivo para la preparación de los alimentos.

Realizar periódicamente la limpieza profunda, desinfección y fumigación de los ambientes.

Verificar que las personas encargadas de preparar los alimentos estén limpias y sanas.

Verificar la higiene y vigencia del carné sanitario de todas las personas encargadas de la preparación de los alimentos.

Usar mandil, cubre cabello, tapaboca y guantes.

Mantener la cocina y los utensilios siempre limpios.

Verificar la limpieza de la tabla de picar, cuchillos, cubiertos y recipientes para los alimentos.

Realizar el correcto lavado y desinfección de las verduras y hortalizas.

Lavar con agua clorada y enjuagar los utensilios antes de ser utilizados (por más que parezcan limpios).

Separar los alimentos crudos de los cocidos.

Establecer espacios diferenciados para los alimentos crudos de los cocidos, a fin de evitar la contaminación entre los mismos alimentos.

Lavarse las manos, cocinar bien los alimentos y probarlos antes de servir

Ana Laura Toera de la Cruz
Juratado O.

ELABORACION, REVISION Y APROBACION

ELABORACION ENCARGADA DE DESAYUNOS ESCOLARES

Ana Laura Loera de la Cruz.
C. ANA LAURA LOERA DE LA CRUZ

REVISION CONTRALORIA MUNICIPAL

[Signature]
LIC. ORALIA RAMOS MONTES

APROBACION DE LA DIRECTORA DEL DIF MUNICIPAL

Martha Arceo S.
C. MARTHA EDITH ARCEO SOLTERO

