



**Departamento de Alimentos y Nutrición - Departamento de Promoción de Salud y Participación Ciudadana –**  
**Departamento de Salud Ambiental**  
**División de Políticas Públicas Saludables y Promoción**  
**Subsecretaría de Salud Pública**

## **PAUTA EVALUACIÓN DE CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES**

Cuenta con Informe Sanitario	<b>SI</b>		<b>NO</b>	
Cuenta con Autorización Sanitaria de lugar de elaboración de alimentos	<b>SI</b>		<b>NO</b>	
Cuenta con Autorización Sanitaria de Lugares de expendio (Kioscos)	<b>SI</b>		<b>NO</b>	

REQUISITOS	CUMPLE		
	SI	NO	NO APLICA
<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE</b>			
En el caso de que exista un servicio público de agua potable (empresa sanitaria o servicio sanitario rural), el establecimiento está conectado a dicho servicio.			
En el caso de que no exista un servicio público de agua potable (empresa sanitaria o servicio sanitario rural), el establecimiento cuenta con un sistema de agua potable autorizado por la SEREMI de Salud, la cual puede incluir una provisión de agua potable por camiones aljibe.			
En el caso de que exista un sistema de agua potable particular autorizado por la SEREMI de Salud, indicar si este funciona adecuadamente, en especial si cuenta con un sistema de desinfección operativo en base a cloro u otro desinfectante autorizado por la SEREMI de Salud.			
<b>DISPOSICIÓN DE EXCRETAS ALCANTARILLADO</b>			
En el caso de que exista un servicio público de alcantarillado (empresa sanitaria o servicio sanitario rural), el establecimiento está conectado a dicho alcantarillado.			
En el caso de que no exista un servicio público de alcantarillado (empresa sanitaria o servicio sanitario rural), el			

establecimiento cuenta con un sistema de tratamiento y disposición de excretas, autorizado por la SEREMI de Salud que opere adecuadamente.			
<b>SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>			
El establecimiento, cuenta con servicios higiénicos para niños y niñas separados de los servicios higiénicos de educadores, administrativos, manipuladores de alimentos y conectados a la red pública de alcantarillado o sistema autorizado por la autoridad sanitaria.			
El establecimiento cuenta con dotación suficientes de artefactos (ej.: inodoros, urinarios, lavamanos, etc) en los servicios higiénicos, de acuerdo al número de matrícula y nivel educativo (ed. Parvularia, ed. Básica y ed. Media). En base al art 4.1.8 de la OGUC			
En el establecimiento, los servicios higiénicos se encuentran en buen estado de funcionamiento y limpieza.			
<b>RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
El establecimiento, cuenta con receptáculos con tapa y/o bolsas plásticas suficientes para almacenamiento de la basura.			
En el establecimiento, los receptáculos para el almacenamiento de la basura se encuentran en un sitio que impida el acceso de los niños y niñas.			
El establecimiento cuenta con servicio de recolección de basura municipal o en el caso de no contar con dicho servicio, cuenta con un sistema aprobado por la SEREMI de Salud.			
<b>CONDICIONES DE SEGURIDAD</b>			
El establecimiento se encuentra alejado en al menos 300 metros de focos de insalubridad, como por ejemplo basurales, descargas de aguas servidas e industriales u otros similares.			
El establecimiento no presenta en su entorno inmediato sectores que pongan en peligro la integridad física de los alumnos, tales como torres de alta tensión, canales, cruces ferroviarios, otros.			
El establecimiento, cuenta con vías de escape con puertas amplias que se abren hacia afuera y están libres de cualquier tipo de obstáculo que impida una rápida evacuación			
En el caso de que se trate de una sala cuna o jardín infantil, los enchufes están debidamente protegidos.			
Los enchufes, se encuentran a una altura mínima de ubicación de 1,30 metros en las áreas y recintos donde permanezcan o circulen los niños y niñas.			
En el caso, de que en las áreas y recintos donde permanezcan o circulen los niños y niñas los enchufes se encuentren a menos de 1,30 metros, de altura, el circuito de alimentación de los enchufes está dotado de un "Diferencial Automático".			
El establecimiento, cuenta con extintores con carga al día, bien instalados y de fácil acceso (altura mínima 0,2 m. desde el suelo			

y no mayor a 1,3 m.) señalizados, certificados y con fecha de vencimiento a la vista.			
<b>ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. ESTRUCTURA E INSTALACIÓN</b>			
El establecimiento educacional está ubicado en lugares alejados de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otro contaminante.			
En el servicio de alimentación, los pisos, paredes y cielos rasos se encuentran en buenas condiciones.			
En el servicio de alimentación, los pisos, paredes y cielos rasos son de materiales que faciliten la limpieza.			
El proceso de producción en el servicio de alimentación es a través de un flujo unidireccional, es decir, desde la entrada de materias primas, hasta la salida del producto.			
El servicio de alimentación cuenta con lavamanos y lavaplatos en zona de elaboración, dotados de agua fría y caliente.			
El servicio de alimentación, ¿cuenta con jabón y medios higiénicos para secar las manos un solo uso?			
El servicio de alimentación presenta una ventilación adecuada o sistema de extracción.			
El servicio de alimentación presenta una Iluminación adecuada y protegida.			
El servicio de alimentación cuenta con protección contra ingreso de plagas, como malla mosquitera.			
El servicio de alimentación cuenta con una unidad de frío, funcionando y adecuada limpieza.			
Las manipuladoras/es de alimentos, cuenta con casilleros para guardar ropa y/o elementos personales.			
Los manipuladores/as de alimentos, cuentan con uniforme, uñas limpias y cortas, sin anillos y solo se encargan de preparar alimentos.			
En el servicio de alimentación, se realiza una adecuada disposición de alimentos preparados (cocidos arriba, crudos abajo).			
Los alimentos y materias primas, utilizadas en el servicio de alimentación, provienen de lugares autorizados			
Los mesones de trabajo y equipos, del servicio de alimentación, se encuentran en buenas condiciones y limpios.			
<b>ROTULO Y PUBLICIDAD ALIMENTOS "ALTOS EN"</b>			
Expende alimentos envasados			
Tiene adición de sodio, grasas saturadas o azúcares			
Supera los límites establecidos según composición nutricional			
Rotula sello de Advertencia correspondiente			
Si tiene menos de 30cm <sup>2</sup> : Rotula el envase mayor que los contiene			
Cumplimiento de la Rotulación de sellos de advertencia en cada nutriente que corresponda			

En el etiquetado: rotula algún descriptor nutricional o mensaje saludable incompatible con algún sello “ALTO EN” rotulado			
Expende productos sin rotular, de los grupos de alimentos con mayor riesgo de superar los límites, por ejemplo: Completos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaparritas</li> <li>• Empanadas</li> <li>• Pizzas/pizzetas</li> <li>• Queques</li> <li>• Pasteles</li> <li>• Sopaipillas</li> <li>• Dulces/ productos de confitería</li> <li>• Chocolates</li> <li>• Bebidas gaseosas o jugos de máquina azucarados</li> <li>• Salsas como ketchup/mostaza/mayonesa</li> <li>• Productos de panadería/bollería (masas dulces o saladas con y sin relleno)</li> <li>• Otros productos semejantes</li> </ul>			
<b>PRESENTA PUBLICIDAD DIRIGIDA A MENORES DE 14 AÑOS</b>			
Mensajes publicitarios de alimentos altos en dirigida a menores de 14 años en las paredes, suelo o mobiliario del kiosco			
El kiosco presenta letreros, pendones, afiches o volantes con publicidad de alimentos Altos en dirigida a menores de 14 años			
La decoración de los envases o utensilios presentan publicidad de alimentos Altos en dirigida a menores de 14 años			
Se emite música/llamados/mensajes que realicen publicidad de alimentos Altos en dirigida a menores de 14 años			
Se entregan regalos o ganchos a menores de 14 años asociados a alimentos Altos en			

<b>Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos sólidos</b>	<b>Aplican desde 27 de junio de 2019</b>
Energía kcal/100 g	275
Sodio mg/100 g	400
Azúcares totales g/100 g	10
Grasas saturadas g/ 100 g	4

Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos líquidos	ETAPA 3 Aplican desde 27 de junio de 2019
Energía kcal/100 g	70
Sodio mg/100 g	100
Azúcares totales g/100 g	5
Grasas saturadas g/ 100 g	3

**OBSERVACIONES:**

Documentos y materiales de referencia:

<https://www.minsal.cl/guia-y-evaluacion-de-kioscos-y-colaciones-saludables/>

<https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2016/05/Gu%C3%ADa-Kioscos-Escolares-y-Colaciones-Saludables-2%C2%B0-ed.-2022.pdf>

<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=11974> Decreto 289 Aprueba reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales y deroga el decreto N°462, de 1983, Ministerio de Salud

Capítulo 5, Locales escolares y Hogares Estudiantiles de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción.