



INSTRUCTIVO VENTA DE ALIMENTOS EN EL ÁMBITO ESCOLAR

Con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria, promover hábitos saludables y cumplir con las normativas sanitarias, se establece el siguiente instructivo para la elaboración y manipulación de alimentos en el entorno escolar. Este instructivo abarca desde la selección de ingredientes hasta el control y seguimiento del cumplimiento de las normativas establecidas, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos.

1. **Selección de ingredientes:** Todos los ingredientes utilizados deben cumplir con las normativas sanitarias y no estar marcados con sellos negros por ser altos en azúcares, grasas saturadas, sodio o calorías, a excepción de los productos nutricionales no procesados que no requieren etiquetado.

2. **Etiquetado claro:** Para los alimentos preparados que no contienen productos nutricionales no procesados, se debe tener una etiqueta clara que indique los ingredientes utilizados y las cantidades de nutrientes principales como azúcares, grasas, sodio y calorías. Para los productos nutricionales no procesados, se debe proporcionar información sobre su naturaleza y beneficios nutricionales sin necesidad de etiquetado detallado.

3. **Transparencia en la preparación:** Mantener un registro detallado de los ingredientes utilizados en cada receta, así como las cantidades exactas para garantizar la reproducibilidad y la transparencia en la preparación. Además, los responsables deben informar anticipadamente al colegio los ingredientes que se utilizarán en cada actividad, mediante correo electrónico, para una adecuada planificación y gestión de la información sobre los alimentos ofrecidos.

4. **Manipulación de alimentos y manejo sanitario:** Durante la manipulación de alimentos, quienes estén involucrados en la recaudación de dinero no podrán manipular los alimentos directamente. Se prohíbe la participación en el puesto de comida de personas con enfermedades contagiosas. Aquellos encargados de la manipulación de alimentos deben usar guantes desechables, delantal limpio y cubrirse el pelo con gorro o redcilla para prevenir la contaminación. Se deben seguir prácticas de manejo sanitario adecuadas para evitar vectores de contaminación como ratones, cucarachas, moscas, entre otros.

5. **Opciones saludables:** Promover la inclusión de alimentos saludables y nutritivos en las preparaciones, utilizando alternativas como frutas frescas, verduras, granos enteros y proteínas magras, así como productos nutricionales no procesados cuando sea adecuado.



6. **Control de porciones:** Establecer porciones adecuadas para cada alimento preparado, siguiendo pautas nutricionales para garantizar un equilibrio en la ingesta de calorías y nutrientes.

7. **Prohibición de alimentos marcados:** No se permitirá la venta de alimentos marcados con sellos negros dentro de la escuela ni en actividades organizadas por la misma, incluyendo eventos para recaudar fondos.

8. **Supervisión y cumplimiento:** Designar un equipo responsable de supervisar el cumplimiento de este protocolo, incluyendo inspecciones periódicas de las preparaciones y las etiquetas de los alimentos, así como la adecuada utilización de productos nutricionales no procesados cuando corresponda. Una vez concluida la actividad, se deberá enviar un email al administrador del establecimiento con una fotografía donde se observe claramente el cumplimiento de las obligaciones del protocolo.

Este instructivo busca asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en el entorno escolar, fomentando así un ambiente propicio para el bienestar y desarrollo de la comunidad educativa.

Atentamente
Cheryl Serrano
Administradora.