



**Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria**  
Departamento de Nutrición Escolar  
**Perfil del Modelo Estatal de Nutrición Escolar**  
**Cocina-Comedor MENUTRE**  
Programa de Alimentación Escolar



Fecha \_\_\_\_\_

Municipio \_\_\_\_\_ Localidad \_\_\_\_\_

Nombre del Plantel Escolar \_\_\_\_\_ Clave \_\_\_\_\_

Tiempo Operando el Programa de Alimentación Escolar Caliente

Nombre del Supervisor \_\_\_\_\_

### Perfil que Deben Cubrir los Planteles Educativos

#### Requisito Administrativo

1. Contar con el Dictamen de Protección Civil Municipal favorable. Debe mencionar que el espacio cumple con las medidas necesarias para operar una cocina o un desayunador escolar de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009, garantizando la seguridad de los beneficiarios.

#### Instalaciones y Áreas

2. Pisos y paredes de la cocina y comedor de fácil limpieza, si grietas o roturas.
3. Paredes de la cocina y el comedor pintados de color blanco.
4. Malla mosquitera en ventanas y puertas.
5. Iluminación en la cocina y el comedor que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.
6. Espacio adecuado para el almacenamiento de los productos que prevengan su contaminación.

#### Servicios

7. Instalación de agua potable y drenaje.
8. Instalación de gas fuera de la cocina con protección de herrería.
9. Instalación eléctrica oculta y segura con contactos de luz en áreas estratégicas que permitan la conexión del equipo (electrodomésticos).



**Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria**  
Departamento de Nutrición Escolar  
**Perfil del Modelo Estatal de Nutrición Escolar**  
**Cocina-Comedor MENUTRE**  
Programa de Alimentación Escolar



10. Lavamanos y despachador de jabón en área del comedor

**Seguridad**

11. Cocina y comedor separados por un pretil de material con cubierta de azulejo o vitro piso para su adecuado lavado y desinfección. El pretil debe contar con entrepaños para el almacenamiento de loza.
12. Protección de herrería en ventanas.
13. Cilindro de gas afuera de la cocina con protección de herrería.

**Operativas**

14. Los Menús que se preparan son los establecidos en el Manual de Menús del programa de Alimentación Escolar Modalidad Caliente.
15. La cuota de recuperación del Programa de Alimentación Escolar Caliente es de \$10.00 pesos, máximo.
16. El plantel escolar cuenta con Huerto Pedagógico como apoyo complementario al programa. Menciona las condiciones:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
17. Los integrantes del Comité participan en la operatividad del Programa de acuerdo a lo descrito en las Reglas de Operación del mismo.

**Observaciones:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria**  
Departamento de Nutrición Escolar  
**Perfil del Modelo Estatal de Nutrición Escolar**  
**Cocina-Comedor MENUTRE**  
Programa de Alimentación Escolar



**Acuerdo y Compromisos**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

\*Se anexan fotos de la cocina y el Huerto Pedagógico

\_\_\_\_\_  
**Nombre y Firma Titular Plantel Escolar**

**Sello**

\_\_\_\_\_  
**Nombre y Firma Titular del SMDIF**

**Sello**

\_\_\_\_\_  
**Nombre y Firma del Supervisor del SEDIF**

**Sello**