



Anexo 1: Sobre el Perfil de los Planteles Escolares para el Equipamiento de Cocina MENUTRE

Los Planteles Escolares, que deseen participar para el equipamiento de una Cocina MENUTRE deberán cumplir con los siguientes puntos:

- Planteles de Educación básica que se encuentren operando el Programa de Alimentación Escolar en su Modalidad Caliente por un periodo mínimo de 6 meses.
- **Plantel escolar deberá contar con un mínimo de 30 beneficiarios** que reciban Alimentación Escolar en su modalidad caliente, en el ciclo escolar que lo solicite.
- **En el caso de las escuelas CONAFE el Plantel escolar deberá contar con un mínimo de 15 beneficiarios** que reciban Alimentación Escolar en su modalidad caliente, en el ciclo escolar que lo solicite.
- Tener Conformado un Comité de Contraloría Social y Vigilancia para los Espacios Alimentarios (Es decir que vigile que la operatividad del programa y el funcionamiento para el cual es entregado el Equipo de Cocina sea utilizado de manera adecuada y se lleve a cabo el objetivo conforme a lo marcado en Reglas de Operación vigentes del Programa Alimentación Escolar).
- Deberá de contar con un espacio apropiado para la cocina de 4x4 metros como mínimo, asimismo de tener un área de comedor de 4x8 metros, además de que el espacio debe contar con lo siguiente.

Instalaciones y Áreas

1. Pisos y paredes de la cocina y comedor de fácil limpieza, sin grietas o fracturas.
2. Paredes de la cocina, comedor y fachada exterior del área de cocina pintada de color blanco.
3. Malla mosquitera en ventanas y puertas.
4. Iluminación en la cocina y el comedor que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.
5. Espacio adecuado para el almacenamiento de los productos, que permita prevenir su contaminación.
6. Espacio para la Instalación del Huerto pedagógico.
- 7.

Servicios

1. Instalación de agua potable y drenaje.
2. Instalación eléctrica oculta y segura con contactos de luz en áreas estratégicas que permitan la conexión del equipo (electrodomésticos).
3. Lavamanos y despachador de jabón en área del comedor.



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Perfil para Equipamiento de Cocina MENUTRE
Anexo 1



Seguridad

1. 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.
2. Protección de herrería en puerta y ventanas.
3. Cilindros fuera del área de la cocina en jaula protectora de herrería.
4. Botiquín de primeros auxilios.
5. Dictamen original por escrito de Protección Civil, donde especifique el nombre del plantel escolar, la calve educativa, la localidad y el municipio detallando que el lugar cumple con las reglas de seguridad necesarias para operar una cocina MENUTRE.

Operativas

1. Los Menús que se preparan son los establecidos en el Manual de Menús de Alimentación Escolar.
2. El mecanismo de corresponsabilidad por Alimentación Escolar en su modalidad Caliente es de de \$10 a \$15.00 pesos máximo.
3. El plantel escolar cuenta con Huerto Escolar como apoyo complementario al programa.
4. Los integrantes del Comité de Contraloría Social y Vigilancia para los Espacios Alimentarios participan en la operatividad del Programa de acuerdo a lo descrito en las Reglas de Operación vigentes.