



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



**Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria**  
Departamento de Nutrición Escolar  
**Perfil para Reequipamiento de Cocina MENUTRE**

**Anexo 1:** Sobre el Perfil de los Planteles Escolares para el Reequipamiento de Cocina MENUTRE.

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

- **Contar con un mínimo de 30 beneficiarios** que actualmente 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).

### **Instalaciones y Áreas**

1. Los pisos y paredes de la cocina y comedor deberán estar sin grietas o roturas.
2. Paredes de la cocina y el comedor y exterior del área de cocina pintada de color blanco.
3. La malla mosquitera en ventanas y puertas deberá estar en óptimas condiciones.
4. La Iluminación en la cocina y el comedor deberá permita la realización de las operaciones de manera higiénica.
5. Los espacios de almacenamiento deberán ser los adecuados para los productos que prevengan su contaminación.
6. Deberán tener en ejercicio el Huerto Pedagógico

### **Servicios**

1. Instalación de agua potable y drenaje optima condiciones.
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



## **Seguridad**

1. Cocina y comedor separados por un pretil de material con cubierta de azulejo o vitro piso en óptimas condiciones para su adecuado lavado y desinfección.
2. Protección de herrería en puerta y ventanas.
3. Tanque estacionario o cilindro de gas fuera del área de la cocina y con las medidas de seguridad necesarias.
4. Botiquín de primeros auxilios.
5. Dictamen vigente por escrito de Protección Civil, (del año en curso) que 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. Cumplir con la elaboración de Menús establecidos en el Manual de Menús de Alimentación Escolar vigente.
2. El mecanismo de corresponsabilidad por Alimentación Escolar en su modalidad Caliente es de \$10 a \$15.00 pesos máximo.
3. Tener en funcionamiento el Huerto Pedagógico.
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 del mismo.