

**REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO**

RTS 13.04.03:14

**Establecimientos educativos. Requisitos sanitarios para el permiso de
instalación y funcionamiento**

Correspondencia: este reglamento técnico salvadoreño no tiene correspondencia con normativa internacional.

ICS 13.100
13.04.03:14

RTS

Editado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1.^a Calle poniente, final 41 avenida porte, n.º 18 San Salvador, colonia Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Sitio web: www.osartec.gob.sv

Derechos reservados

Informe

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de reglamentos técnicos salvadoreños. Están integrados por representantes de la empresa privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector académico universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier parte interesada puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 13.04.03:14 *“Establecimientos educativos. Requisitos sanitarios para el permiso de instalación y funcionamiento”*, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del reglamento conlleva el acuerdo ejecutivo del ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este reglamento técnico salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

	Contenido	Pág.
	Considerando	1
1.	Objeto	2
2.	Ámbito de aplicación	2
3.	Definiciones	2
4.	Siglas y abreviaturas	3
5.	Especificaciones técnicas	3
6.	Manipuladores de alimentos del refrigerio escolar	9
7.	Bodega de alimentos del establecimiento educativo	11
8.	Permiso sanitario de instalación y funcionamiento del establecimiento educativo.	12
9.	Requisitos administrativos y técnicos para la obtención del permiso de instalación y funcionamiento de establecimientos educativos.	12
10.	Permiso sanitario de instalación y funcionamiento del establecimiento alimentario cafetines.	15
11.	Procedimiento de evaluación de la conformidad.	18
12.	Documentos de referencia.	19
14.	Vigilancia y verificación.	20
15.	Ordenamientos derogados o sustituidos.	20
16.	Anexos.	20
17.	Vigencia.	21



San Salvador, 22 de marzo de 2018.

ACUERDO No. 625

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE SALUD.

CONSIDERANDO:

- 1) Que la Constitución de la República en el artículo 65 establece que la salud de los habitantes constituye un bien público, y tanto el Estado como las personas están obligados a velar por su conservación y establecimiento. El Estado además determinará la política nacional de salud, controlará y supervisará su aplicación. El derecho a saneamiento se encuentra implícito en el derecho a la salud consagrado en este principio constitucional. También se reconoce en el artículo 69, que el Estado controlará la calidad de las condiciones ambientales que puedan afectar la salud y el bienestar humano.
- 2) Que según el Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo en el artículo 42 numeral 2, es competencia del Ministerio de Salud: "Dictar las normas técnicas en materia de salud y ordenar las medidas y disposiciones que sean necesarias para resguardar la salud de la población".
- 3) Que de conformidad a los artículos 101 y 105 del Código de Salud, el Ministerio de Salud debe autorizar el permiso de instalación y funcionamiento de escuelas, colegios o cualquier otro tipo de centros educativos, mediante el pago de los respectivos derechos y la comprobación de que están satisfechos las prescripciones del código y sus reglamentos aplicables.
- 4) Que la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, faculta al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica para ayudar en la conducción de la elaboración de reglamentos técnicos que otras dependencias institucionales realizan.

POR TANTO: En uso de las facultades legales conferidas, ACUERDA dictar el siguiente:

“RTS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS. REQUISITOS SANITARIOS PARA EL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO”.

1. OBJETO

Establecer los requisitos técnicos sanitarios que deben cumplir los centros educativos oficiales y privados para ser acreedores del permiso sanitario de instalación y funcionamiento, al igual de los cafetines que se ubican dentro del centro educativo.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a toda persona natural o jurídica, propietaria o representante legal de los centros educativos públicos y privados, así como instituciones de educación superior, academias y otras instituciones dedicadas a la atención y enseñanza a nivel nacional, igualmente los cafetines que se ubican dentro del centro educativo.

3. DEFINICIONES

- 3.1. **Academia:** establecimiento docente, público o privado, de carácter profesional, artístico, técnico, o simplemente práctico.
- 3.2. **Autorización de instalación y funcionamiento:** documento emitido por el MINSAL, que faculta el funcionamiento de un establecimiento en relación a requisitos y condiciones sanitarias.
- 3.3. **Cafetín:** lugar en el cual se almacenan, procesan y comercializan productos alimenticios.
- 3.4. **Centros oficiales de educación:** aquellos cuya dirección corresponde al Estado por medio del ramo correspondiente y su financiamiento es con cargo al presupuesto general de la nación.
- 3.5. **Ducha:** espacio cerrado destinado al baño y limpieza corporal, que debe contar con suministro de agua, a través de tubería o agua almacenada en un recipiente, con el respectivo tratamiento de las aguas grises.
- 3.6. **Establecimiento educativo:** toda institución pública y privada que imparta educación o enseñanza, en los diferentes niveles educativos formales y las que se dedican a la educación no formal.
- 3.7. **Educación formal:** es aquella que se imparte en un establecimiento educativo autorizado, en una secuencia regular de años o ciclos lectivos, con sugerión a pautas curriculares progresivas y conducentes a grados y títulos.

3.8. Educación no formal: es la que se ofrece con el objeto de completar, actualizar, suplir conocimientos y formar, en aspectos académicos o laborales, sin sujeción al sistema de niveles ni grados de la educación formal.

3.9. Inspección sanitaria: conjunto de actividades que realiza el delegado de salud, para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en este RTS.

3.10. Objetos inservibles: objetos que perdieron su vida útil para lo que fueron diseñados y su acumulación inapropiada pueden ser fuente de vectores.

3.11. Pileta de aseo: artefacto sanitario con sistema de drenaje, construido sobre una base que se utiliza para el lavado de implementos de limpieza.

3.12. Subvencionado: transferencia corriente de carácter permanente, a favor de entidades públicas, instituciones públicas autónomas, empresa pública no financiera y sector privado nacional, sin que genere contra prestación de un bien o servicio o un servicio por parte del receptor.

4. SIGLAS Y ABREVIATURAS

- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.
- MARN: Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales.
- MINSAL: Ministerio de Salud.
- MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- RTS: Reglamento Técnico Salvadoreño.
- UCSF: Unidad Comunitaria de Salud Familiar.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Requisitos técnicos sanitarios

5.1. Ubicación

Todo establecimiento educativo debe ubicarse en zonas o lugares no expuestos a contaminación física, química o biológica y alejadas de actividades o establecimientos peligrosos o insalubres. De construir nuevos establecimientos educativos o su ampliación, deben estar a una distancia no menor de 100 metros lineales a la colindancia de la fuente contaminante antes descritas.

5.2. Infraestructura del establecimiento educativo

5.2.1. Techo

Los techos deben construirse con material resistente e impermeable que protejan de las condiciones ambientales externas, mantenerse limpios y en buen estado.

5.2.1.1. Los canales deben ser de material resistente e impermeable, mantenerse limpios, en buen estado y evitar el estancamiento de aguas lluvias.

5.2.2. Paredes

Las paredes deben ser de material impermeable resistente de fácil limpieza y en buen estado.

5.2.2.1. Las paredes internas de las aulas del establecimiento educativo deben ser de color claro. Para el caso de la educación para la primera infancia, enseñanza artística, entre otras, los colores estarán acorde al tipo de actividad.

5.2.3. Los pisos

Los pisos deben ser planos, nivelados, de fácil acceso, impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.

5.2.4. Drenajes de aguas lluvias

El establecimiento educativo debe disponer de un sistema de drenaje que garantice la evacuación correcta de las aguas lluvias.

5.2.5. Iluminación

Debe disponer de iluminación natural o artificial, que faciliten las actividades diarias, y permitan el proceso de enseñanza aprendizaje.

5.2.6. Ventilación

En todo establecimiento educativo debe existir ventilación natural cruzada.

5.2.6.1. Cuando se utilice ventilación artificial, los aparatos o equipos deben estar limpios, en buen estado de funcionamiento y disponer de los registros de mantenimiento respectivos.

5.3 Protección perimetral

5.3.1. El establecimiento educativo debe contar con protección perimetral que favorezca la condición de seguridad y ruidos a la población estudiantil.

5.3.2. Los establecimientos educativos que poseen un área entre las edificaciones y su protección perimetral, debe mantenerse libre de objetos inservibles.

5.3.3. Para los establecimientos educativos de creación nueva, las edificaciones deben disponer de un área entre las edificaciones y su protección perimetral que permita proteger a la población educativa de contaminantes tales como: humo, ruidos, vibración, entre otros.

5.3.4. Todo establecimiento educativo debe disponer de un área techada para resguardar transitoriamente los equipos, mobiliario y artículos desechados.

5.4. Infraestructura en zona de riesgos

5.4.1. Se prohíbe la instalación de nuevos establecimientos educativos en zonas que representen riesgo natural o que haya contaminación ambiental.

5.4.2. En el caso que un establecimiento educativo se encuentre ubicado en zonas de riesgo e inundaciones, debe contar con infraestructura sanitaria respecto a servicios sanitarios, fuentes y captaciones de agua protegidas, adaptadas al máximo nivel de inundación registrado. Además, debe contar con plan de contingencia.

5.5. Agua para consumo humano

5.5.1. Abastecimiento

El establecimiento educativo debe contar con el suministro de agua de consumo humano que cumpla con la calidad establecida en el instrumento técnico jurídico vigente.

5.5.1.1. Si el establecimiento educativo se abastece de agua envasada, se debe asegurar que esta cuente con el registro sanitario vigente, solicitándole una copia al proveedor.

5.5.1.2. Los establecimientos educativos que dispongan de dispensadores de agua deben disponer de depósitos descartables. El director del establecimiento debe presentar registro de la limpieza y desinfección realizada por la empresa suministrante con una frecuencia de al menos dos veces por mes.

5.5.1.3. Los establecimientos educativos en las áreas recreativas y deportivas deben contar con bebederos que no permitan el contacto directo de la boca del usuario con el punto de salida del agua. En el caso que se incluyan filtros o similares, se debe presentar el registro de mantenimiento.

5.5.1.4. Los establecimientos educativos que se abastezcan a través de agua de pozo u otros similares deben aplicar un método de tratamiento y desinfección de agua en las instalaciones cumpliendo con la calidad establecida en el instrumento técnico jurídico o reglamento técnico vigente.

5.6. Almacenamiento de agua

5.6.1. Se debe disponer de tanques, cisternas u otro tipo de recipientes para asegurar el abastecimiento de agua y mantenerse en buen estado, limpios y tapados, con su respectivo plan de mantenimiento, limpieza y desinfección, el cual debe ser

con una frecuencia de seis meses y mantener una concentración de cloro residual de 0.3 a 1.1 mg/L.

- 5.6.2.** Si el establecimiento educativo recolecta agua lluvia se debe implementar un sistema de captación y almacenamiento, dicha agua no debe ser utilizada para consumo humano.

5.7. Control de insectos, roedores y otros animales

El establecimiento educativo debe disponer de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros respectivos de implementación, que garantice la ausencia de criaderos de zancudos, moscas, roedores y de otros animales en las instalaciones.

5.8. Manejo de desechos sólidos

- 5.8.1.** Todo establecimiento educativo debe disponer de recipientes de material rígido, lavable con tapadera de preferencia tipo balancín o pedal y ubicado en lugares estratégicos.

- 5.8.2.** Todo establecimiento educativo debe contar con un plan de recuperación de desechos sólidos, relacionado en el anexo A.

- 5.8.3.** El establecimiento educativo debe contar con una caseta para el acopio temporal de los desechos sólidos la cual debe ser techada, con piso impermeabilizado, acceso restringido, con su respectivo desagüe conectado a tuberías de aguas negras o sistema de tratamiento, dicha caseta debe estar ubicada en un lugar que facilite la recolección, y que no afecte la salubridad de otros espacios.

- 5.8.4.** Los desechos sólidos deben entregarse al servicio de recolección o en su defecto se debe buscar alternativas sanitarias para su disposición final.

- 5.8.5.** Si el establecimiento educativo, por su naturaleza de enseñanza, genera desechos bioinfecciosos, estos deben manejarse y disponerse de acuerdo a lo establecido en el RTS *Para el Manejo de los Desechos Bioinfecciosos*, en su versión vigente.

5.9. Instalaciones sanitarias

El establecimiento educativo de acuerdo a su naturaleza debe disponer de instalaciones sanitarias básicas entre las que pueden mencionarse: inodoros, lavamanos, mingitorios, lavaderos y pileta de aseo, entre otros.

5.9.1. Servicios sanitarios

- 5.9.1.1.** Los servicios sanitarios, deben estar separados e identificados por sexo, limpios y en buen funcionamiento, la relación de sanitarios debe corresponder a la cantidad por población estudiantil máxima por turno:

- a) La cantidad de inodoros y urinarios deben ser en la siguiente proporción:
 - 1 inodoro por cada 25 estudiantes del género masculino
 - 1 mingitorio por cada 35 estudiantes del género masculino
 - 1 inodoro por cada 20 estudiantes del género femenino.
- b) En el caso de parvularia se omitirán los mingitorios.
- c) En el caso de Educación Superior:
 - 1 inodoro por cada 50 estudiantes del género masculino.
 - 1 mingitorio por cada 70 estudiantes del género masculino.
 - 1 inodoro por cada 40 estudiantes del género femenino

5.9.1.2. Para el caso del personal administrativo, docente, mantenimiento y otros, los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios diferentes al de los estudiantes, en la relación siguiente:

Si es menor o igual a 100 trabajadores deben instalarse por lo menos 1 inodoro por cada 20 hombres y 1 por cada 15 mujeres, si es mayor a 100 deberá instalarse 1 inodoro adicional por cada 25 hombres y 1 por cada 20 mujeres.

5.9.1.3. El área de servicios sanitarios para el sexo masculino debe contar con mingitorios separados por divisiones que permitan la privacidad, aplica para área de alumnos, personal administrativo, docente, mantenimiento y otros.

5.9.1.4. Cada establecimiento educativo debe contar como mínimo con un servicio sanitario para personas con discapacidad física y en caso de nuevas edificaciones con diferentes niveles debe disponer de un servicio sanitario por cada nivel.

5.9.1.5. Los establecimientos educativos que cuenten con letrina sin arrastre de agua, deben cumplir con el instrumento técnico jurídico o RTS vigente.

5.9.1.6. En las áreas de servicios sanitarios los establecimientos educativos deben contar con papel higiénico, depósitos lavables con bolsa interna, tapadera, preferiblemente accionada con pedal.

5.9.2. Lavamanos

5.9.2.1. En las áreas donde se encuentran los servicios sanitarios debe instalarse un lavamanos por cada 50 alumnos o lava brazos colectivos considerando un grifo por cada 50 alumnos, provistos de agua y jabón, en relación a la cantidad por población estudiantil.

5.9.2.2. Si el establecimiento educativo incluye parvularia, este debe contar con lavamanos separados de los grados superiores en igual relación que se describe en el numeral 5.9.2.1

5.9.2.3. La altura y tamaño del lavamanos para el área de parvularia debe ser de acuerdo a la estatura promedio de la población estudiantil.

5.9.2.4. Cada establecimiento educativo debe contar como mínimo con un lavamanos para personas con discapacidad física.

5.9.3 Limpieza y mantenimiento de instalaciones sanitarias

Los servicios sanitarios, letrinas, lavamanos y mingitorios deben mantenerse limpios y en buenas condiciones de funcionamiento, lo cual debe estar incluido en el plan de limpieza.

5.9.4. Lavaderos y duchas

5.9.4.1. Debe instalarse por lo menos un lavadero y una ducha en la zona de parvularia, conectados al alcantarillado sanitario o sistema de tratamiento de aguas residuales. El uso de este lavadero será exclusivo para el lavado de juguetes y otros artículos de los párvulos, exceptuando utensilios para alimentos. La ducha debe instalarse preferentemente en el área del servicio sanitario.

5.9.4.2. Los establecimientos educativos que dispongan de piscinas estas deben cumplir con lo establecido en el RTS: *Vigilancia Sanitaria de Piscinas y Balnearios*, en su versión vigente.

5.9.5. Pileta de aseo

Se debe instalar por lo menos una pileta para el lavado de implementos de limpieza, con grifo y drenaje conectados al alcantarillado sanitario o sistema de tratamiento de aguas residuales.

5.9.6. Tratamiento y disposición de aguas residuales

5.9.6.1. El establecimiento educativo que no disponga de factibilidad de conexión al alcantarillado, debe construir un sistema de tratamiento de aguas residuales, autorizado por el MINSAL o por el MARN, de acuerdo a su competencia, el cual debe funcionar eficientemente.

5.9.6.2. En el área de preparación de alimentos se debe contar con una trampa para grasa a fin de retener sólidos y grasas los cuales deben ser manejados sanitariamente previo a su disposición final.

5.9.7. Área destinada a la preparación y comercialización de alimentos

5.9.7.1. El establecimiento educativo, oficial o privado, que disponga de un área destinada a la preparación y comercialización de alimentos, debe contar con la

autorización sanitaria de funcionamiento emitida por el MINSAL de acuerdo a los requisitos técnicos establecidos en el ANEXO B.

5.9.7.2. El establecimiento público con el programa de refrigerio escolar, debe cumplir con las condiciones de almacenamiento, elaboración y distribución, de los alimentos de acuerdo a los requerimientos sanitarios establecidos en el presente RTS y relacionados en el Anexo C.

5.10. Manipuladores de alimentos del refrigerio escolar

5.10.1. Los manipuladores de alimentos permanentes del establecimiento educativo, deben contar con el carné vigente emitido por el MINSAL, para ello debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Curso de Manipuladores de Alimentos.
- b) Certificado de Salud, el cual será válido por seis meses.

5.10.2. El director del establecimiento educativo debe disponer de un expediente por cada manipulador de alimentos, el cual debe contener lo siguiente:

- a) Copia de Certificado de Salud y resultados de exámenes clínicos de heces y orina.
- b) Copia de Carné de manipulador de alimentos

5.10.3. El expediente debe presentarse al momento de ser requerido por el personal del MINSAL.

5.10.4. Si el manipulador presenta signos o síntomas de padecer enfermedad que represente riesgo a la salud de los estudiantes, no debe manipular alimentos y debe ser referido al establecimiento de salud más cercano.

5.10.5. En caso de que los manipuladores sean padres y madres de familia voluntarios deben recibir cada año o cuando sea requerido, por lo menos cuatro horas de capacitación sobre higiene personal e higiene de los alimentos, facilitado por personal del MINSAL.

5.11. Área de cocina

El área de cocina debe contar con lo siguiente:

- a) Paredes, techos y pisos de material resistente y de fácil limpieza.
- b) Cocina de gas o eléctrica.
- c) Equipos refrigerantes, si se maneja alimentos perecederos.

- d) Acceso restringido.
- e) Área que disponga para lavado de utensilios de cocina o lavaplatos con su respectiva trampa de grasa.
- f) Lavamanos exclusivos que dispongan de jabón líquido sin aroma, papel toalla y rotulo que indique los pasos de un correcto lavado de mano.
- g) Deposito plástico para desechos sólidos, accionado con pedal, con bolsa negra en su interior.
- h) Toda el área de cocina debe estar, ordenada y limpia.

5.12. Preparación y conservación del refrigerio escolar en centros educativos oficiales

Cuando la preparación de los alimentos se realice dentro de las instalaciones del establecimiento educativo, en el área específica para ello, se deberá cumplir con lo siguiente:

- a) Las frutas y hortalizas deben lavarse y desinfectarse, antes de ser consumidas.
- b) La cantidad de alimentos a preparar debe ser de acuerdo al consumo del día, manteniendo su calidad.
- c) El equipo y utensilios deben ser lavados y desinfectados antes y después de cada jornada. El resguardo de los mismos debe hacerse en un mueble o caja de plástico protegidos.
- d) Las tablas para picar productos cárnicos, aves, frutas y verduras deben ser de material resistente e impermeable, y de uso específico para cada uno de ellos.
- e) El área de preparación de alimentos debe contar con iluminación natural o artificial que facilite las labores diarias, para el caso de iluminación artificial estas deben ser libre de vidrio o estar protegida contra fractura.
- f) En caso de contratar servicios de alimentos y bebidas, la empresa debe estar autorizada por el MINSAL y el director del establecimiento educativo debe poseer copia del Permiso de instalación y funcionamiento.

5.13. Áreas para el consumo del refrigerio escolar

Las áreas para el consumo del refrigerio escolar deben estar en condiciones higiénicas que eviten el riesgo de contaminación de los alimentos.

5.14. Bodega de alimentos del establecimiento educativo

5.14.1. Infraestructura de la bodega

5.14.1.1. Debe estar ubicada en un lugar seguro en el que no exista riesgo de inundación u otras fuentes de contaminación.

5.14.1.2. Los alrededores de la bodega deben estar limpios de maleza, sin desechos sólidos o materiales inservibles.

5.14.1.3. Debe ser segura para el resguardo de los alimentos.

5.14.1.4. Todos los alimentos deben ser almacenados en la bodega.

5.14.1.5. El piso debe ser impermeable, superficie uniforme y sin grietas, que permitan su fácil limpieza.

5.14.1.6. Las paredes deben ser construidas de sistema mixto, pintadas de color claro y las aberturas entre paredes y el techo deben sellarse para impedir el ingreso de insectos y roedores.

5.14.1.7. Los techos deben ser contruidos de material que facilite su limpieza, que eviten la infiltración de agua, contaminantes y anidamiento de plagas.

5.14.1.8. Las ventanas de la bodega de almacenamiento de alimentos deben estar provistas de cedazo, que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas.

5.14.1.9. El alero del techo que cubre las ventanas debe sobresalir por lo menos 60 centímetros.

5.14.1.10. La puerta de la bodega debe ser de material impermeable, lisa y de fácil limpieza, ajustarse en la parte inferior pegada al piso y en la parte superior pegada a la pared, para impedir el ingreso de insectos y roedores.

5.14.1.11. Debe disponer de luz natural, artificial o ambas que facilite la realización de actividades.

5.14.1.12. Debe disponer de tarimas o estantes para el almacenamiento de alimentos no perecederos.

5.15. Manejo de alimentos perecederos, no perecederos y vencidos del establecimiento educativo.

5.15.1. Los alimentos, ingredientes y materias primas perecederos deben conservarse en refrigeración.

5.15.2. Los alimentos no perecederos deben estar protegidos y colocarse sobre tarimas, identificados con el nombre, fecha de vencimiento y número de lote o su etiqueta.

5.15.3. El director del establecimiento educativo debe llevar un registro de la existencia de alimentos que incluya las fechas de vencimiento.

5.15.4. En relación a los alimentos vencidos y deteriorados, el director del establecimiento educativo debe coordinar con el MINSAL, a fin de realizar el procedimiento de decomiso y destrucción.

6. PERMISO SANITARIO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

6.1. Todo establecimiento educativo oficial y privado, nuevo o existente debe poseer el permiso sanitario de instalación y funcionamiento, el cual debe solicitarlo a la dirección regional de salud correspondiente y tendrá una validez de tres años.

6.2. Para otorgar el permiso de instalación y funcionamiento por primera vez a centros educativos oficiales debe presentar la solicitud en el último trimestre del año, en el caso de renovación del permiso, se debe solicitar un mes antes de su vencimiento, a la dirección regional de salud correspondiente, al igual que los establecimientos educativos privados.

6.3. El propietario de todo establecimiento educativo oficial y privadas que al interior cuente con cafetines, para comercializar productos alimenticios, debe tener el permiso sanitario de instalación y funcionamiento vigente, emitido por el MINSAL. conforme al anexo B.

7. REQUISITOS ADMINISTRATIVOS Y TÉCNICOS PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES Y PRIVADOS.

7.1. Requisitos administrativos y técnicos por primera vez para establecimientos educativos privados

Deben cumplir con lo siguiente:

- a) Presentar solicitud proporcionada por la dirección regional de salud correspondiente.
- b) Fotocopia certificada de DUI y NIT del representante legal o persona natural. (En caso de extranjero carné de residente).

- c) Fotocopia del NIT certificada de la persona jurídica solicitante.
- d) Fotocopia certificada de Escritura de constitución de la persona jurídica debidamente inscrita, o escritura de modificación pertinente de esta. (Aplica únicamente a personas jurídicas).
- e) Fotocopia certificada de credencial vigente del representante legal.
- f) Original y copia del poder, para confrontación, o copia certificada, en caso de que el representante legal o persona natural delegue para el trámite.
- g) Fotocopia certificada de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente (**Aplica para nuevos proyectos**).
- h) Copia del *Programa de control de insectos y roedores*, ejecutado por empresa autorizada por el MAG y MINSAL, detallando químicos utilizados, dosificaciones, métodos de aplicación, plagas a controlar y cronograma de aplicación.
- i) Debe cumplir con la Ficha de evaluación de especificaciones sanitarias de los establecimientos educativos y puntos críticos establecidos en el anexo D

7.2. Para renovación del permiso de establecimientos educativos privados

Presentar solicitud con los documentos adjuntos: el propietario o representante legal presentará los requisitos de los literales a), b), c) cuando fuera necesario, d) e), g) cuando fuera necesario, y h), i) Fotocopia del permiso de instalación y funcionamiento sanitario, vigente y Debe cumplir con la Ficha de evaluación de especificaciones sanitarias de los establecimientos educativos y puntos críticos establecidos en el anexo D.

7.3. Requisitos administrativos y técnicos por primera vez para centros educativos oficiales

Deben cumplir con lo siguiente:

- a) Presentar solicitud proporcionada por la dirección regional de salud correspondiente.
- b) Fotocopia certificada de DUI y NIT del director del centro educativo público; para el caso de la Universidad de El Salvador, o sus Facultades Multidisciplinarias, del rector o del decano, respectivamente; en caso de ser extranjero, carné de residente.

- c) Fotocopia certificada del NIT del centro educativo, o de la Universidad de El Salvador o Facultad Multidisciplinaria.
- d) Fotocopia certificada del nombramiento de director del centro educativo público, o del rector o decano de la Universidad de El Salvador o Facultad Multidisciplinaria.
- e) Documentación certificada, ya sea Acuerdo de creación, resolución, entre otras, que legitime la existencia del centro educativo, de la Universidad de El Salvador o Facultad Multidisciplinaria.
- f) Fotocopia certificada del acuerdo de consejo directivo escolar vigente.
- g) Original y copia del poder, para confrontación, o copia certificada, en caso de que el representante legal delegue para el trámite, así como copia certificada de su DUI y NIT.
- h) Fotocopia certificada de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente **(Aplica para nuevos proyectos)**..
- i) Copia del Programa de control de insectos y roedores ejecutado por empresa autorizada por el MAG y MINSAL, detallando químicos utilizados, dosificaciones, métodos de aplicación, plagas a controlar y cronograma de aplicación.
- j) Debe cumplir con la Ficha de evaluación de especificaciones sanitarias de los establecimientos educativos y puntos críticos establecidos en el anexo D

7.4. Para renovación de centros educativos oficiales

Presentar solicitud con los documentos adjuntos: el representante legal presentará los requisitos de los literales a), b), c), f), g) cuando fuera necesario y h), y la copia de la resolución de la autorización sanitaria vigente y Debe cumplir con la Ficha de evaluación de especificaciones sanitarias de los establecimientos educativos y puntos críticos establecidos en el anexo D.

8. PERMISO SANITARIO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO (CAFETINES)

El propietario o administrador del establecimiento alimentario ubicado dentro de las instalaciones del centro educativo oficial o privado, deben solicitar el Permiso sanitario de instalación y funcionamiento a la dirección regional de salud correspondiente y debe cumplir con los requisitos técnicos que se describen a continuación; al igual debe cumplir con lo establecido en el ANEXO B y puntos críticos, el mismo tendrá una validez de tres años.

1. El cafetín, debe estar situado en una zona o lugar que no esté en riesgo de contaminantes químicos, biológica y servicios sanitarios.
2. Sus alrededores deben mantenerse limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.
3. El espacio interno debe permitir realizar las actividades y operaciones de almacenamiento, manejo y preparación de los alimentos, incluyendo la limpieza y mantenimiento de sus instalaciones, equipos y utensilios.
4. Las paredes deben ser de superficie lisa, lavable, de color claro y de materiales no absorbentes. No se permite el uso de madera.
5. El piso debe ser antideslizantes, impermeables sin grietas, fáciles de lavar y sin estancamientos de líquidos.
6. El techo debe ser impermeable, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado.
7. Las ventanas que no se utilizan para despachar los alimentos deben ser protegidos contra insectos y roedores.
8. Las puertas deben ser de material impermeable, superficie lisa, construidas de tal manera que impidan el ingreso de insectos y roedores, y mantenerse en buen estado.
9. La iluminación debe ser natural o artificial que permita realizar normalmente las actividades y en el caso de ser artificial luminarias y cables deben estar protegidos.
10. El cafetín escolar, debe contar con la ventilación natural o artificial suficiente para evacuar el humo.
11. El agua utilizada para la preparación de alimentos y limpieza deben cumplir con los requisitos de calidad establecidos en el instrumento técnico jurídico correspondiente.

12. Si en el Cafetín se comercializa agua envasada debe contar con el registro sanitario vigente,
13. Las aguas residuales originadas por las diferentes actividades del cafetín debe ser conectadas al alcantarillado cuando exista factibilidad caso contrario debe construir un sistema de tratamiento primario aprobado por el MINSAL.
14. El cafetín debe disponer de depósitos para los desechos sólidos, accionados por pedal, colocando en su interior un bolsa plástica que al final de la jornada debe ser cerrada y depositada en el lugar de acopio temporal para el retiro por el servicio de recolección respectivo.
15. Los recipientes para la disposición de desechos sólidos deben ser de tipo pedal o vaivén, con bolsa plástica en su interior, tapados, dotados en suficiente cantidad y mantenerse limpios, evitando ser fuente de contaminación o atracción de insectos y otras plagas nocivas.
16. El cafetín debe disponer para el usuario lavamanos o bidones con chorro en buen estado, jabón, toalla desechable y las aguas residuales deben conectarse al sistema de tuberías de aguas grises
17. El cafetín debe contar con deposito para almacenar el agua y su respectivo lavatrastos, ambos limpios y en buen estado.
18. Los equipos y utensilios como cocinas, planchas, superficies de trabajo y otros; deben mantenerse limpios , protegidos y sanitizadas al inicio y final de la jornada.
19. Cuando los cafetines disponen de equipos frigoríficos (refrigeradoras y congeladores), deben mantenerse limpios al interior y exterior.
20. Contar con un Plan Anual para el control de insectos y roedores, registrando las actividades en una bitácora.
21. Los manipuladores de alimentos deben de realizarse exámenes general de heces y orina, actualizados cada seis meses.
22. Los manipuladores de alimentos de los cafetines deben mantener los Carné de manipulación de alimentos vigentes.
23. Los manipuladores de alimentos deben de disponer con uniforme de color claro con delantal impermeable, redecillas, entre otros
24. En el cafetín debe existir una persona exclusiva para el manejo del dinero.
25. Las frutas y vegetales deben estar en buenas condiciones para su consumo, lavados, sanitizados y protegidos de cualquier contaminante.

26. Los alimentos crudos deben estar separados de los cocidos. Las carnes separadas de productos lácteos, frutas y vegetales.

27. Se deben garantizar la cocción completa de los alimentos, servirlos calientes y no de un día anterior.

28. Las materias primas que se empleen en la elaboración de alimentos y bebidas, deben cumplir con el principio de primeras entradas primeras salidas.

29. Los productos pre empacados que se utilizan para la preparación de los alimentos, así como los que se comercializan de forma directa, deben tener el Registro Sanitario vigente.

30. Los alimentos deben protegerse de cualquier contaminante antes y después de su preparación

31. Los productos químicos, deben ser almacenados, mantenerse con su etiqueta original, separados y alejados de los alimentos y de los equipos y utensilios. Almacenados en un lugar cerrado y exclusivo para este uso (incluyendo los detergentes, desinfectantes como lejía y otros).

32. Los productos desechables como: bolsas, platos, vasos, servilletas entre otros deben almacenarse en un lugar seco, limpio y protegidos de contaminación.

Los requisitos administrativos para solicitar el permiso sanitario de los cafetines, que funcionan al interior de los centros educativos, serán los siguientes:

1- La solicitud para autorización sanitaria del establecimiento alimentario, se debe tramitar en las Ventanillas Única de Permisos, de cada región de salud.

2- La solicitud que no fuere tramitada con los requerimientos establecidos por el presente Reglamento, quedará sin efecto, por lo que el interesado debe iniciarlo de nuevo el proceso.

3- Cuando la solicitud de autorización es por primera vez o Renovación, se debe acompañar de los requisitos siguientes:

a) Fotocopia de Documento Único de Identidad del representante legal o persona natural. En caso de extranjero, carné de residente.

b) Certificados de salud de los manipuladores de alimentos, que incluya el examen general de heces y orina, y otros análisis a criterio del médico que evalúa al manipulador.

c) Cuadruplicado del Mandamiento de pago cancelado del MINSAL.

d) La autorización sanitaria de funcionamiento debe ser emitida por el Director Regional de Salud, previo tener a la vista el dictamen técnico del Director de la UCSF correspondiente.

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

9.1. Inspección sanitaria

9.1.1. El inspector técnico de salud ambiental, realizará una verificación de los aspectos sanitarios establecidos en el presente reglamento para lo cual se hará uso de los puntos críticos y la ficha de evaluación de especificaciones sanitarias de los establecimientos educativos privados y oficiales relacionados, en el anexo D.

9.1.2. La información recabada en la verificación será registrada en los formularios y se realizará el informe respectivo.

9.1.3. El permiso sanitario de instalación y funcionamiento será otorgado a las personas naturales o jurídicas de los establecimientos educativos para la vigencia de tres años, y debe solicitarse la renovación antes de vencer el plazo.

9.2. Evaluación

9.2.1. Si en la verificación se obtiene una ponderación de 80 % del anexo D, más el cumplimiento de los puntos críticos se debe conceder el permiso solicitado. emitido por la dirección de la región de salud correspondiente, previo el visto bueno del director o la directora de la UCSF respectiva.

9.2.2. Si en la verificación se obtiene menos de 80% del anexo D y aunque se cumpla con los puntos críticos, no se concederá el permiso solicitado. Se dejarán recomendaciones, para lo cual se debe elaborar un plan de acción a implementar para corregir las no conformidades en un plazo no mayor a un año, si en el plazo de un año no se cumple lo establecido en el plan, el director del centro educativo solicitará por escrito la prórroga por un plazo no mayor a un año al director del establecimiento de salud correspondiente, dicho plan debe contar con una resolución de aprobación emitida por el director del establecimiento de salud correspondiente, quien dará el debido seguimiento para verificar el cumplimiento del mismo.

10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 10.1.** Código de Salud, Decreto N.º 955, Diario Oficial N.º: 86, Tomo N.º 299, Año 1988 y últimas reformas del año 2013. El Salvador.
- 10.2.** Instructivo para la Acreditación de Centro Educativos Privados, Diario Oficial N.º 197, Tomo N.º 392, fecha 27 de septiembre de 2011.
- 10.3.** Lineamientos básicos para el funcionamiento de Tiendas Escolares del Programa de Alimentación y Salud Escolar PASE, enero 2011.
- 10.4.** Norma Salvadoreña Agua Potable. CONACYT, NSO 13.07.01.88, año 2008 o Reglamento Técnico vigentes.
- 10.5.** Normas y estándares para las construcciones escolares. División de Políticas y Planeamiento de la Educación. Unesco. Junio 1987.
- 10.6.** Reglamento de la Ley de Educación Superior, Decreto Ejecutivo N.º 77, del 9 de agosto de 1996, Diario Oficial N.º 157, Tomo 332, fecha 26 de agosto de 1996.
- 10.7.** Ley General de Educación, Decreto Legislativo N.º 917, Diario Oficial N.º 242, Tomo 333, de fecha 21 de diciembre de 1996.
- 10.8.** Ley de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Área Metropolitana der San Salvador y de los Municipios Aledaños.
- 10.9.** Reglamento a la Ley de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Área Metropolitana de San Salvador y de los Municipios aledaños con sus anexos.
- 10.10.** Reglamento de la Ley de Urbanismo y Construcción en lo relativo a Parcelaciones y Urbanizaciones Habitacionales, Vice Ministerio de Vivienda y Desarrollo Urbano.
- 10.11.** Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, editada en Diciembre de 2013.
<http://www.osartec.gob.sv/index.php/component/k2/item/62-guia-de-buenas-practicas>.

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

- 11.1.** La vigilancia y verificación del cumplimiento del presente RTS le corresponde al Ministerio de Salud, de conformidad con las atribuciones establecidas en su legislación vigente.
- 11.2.** Para las sanciones relativas al incumplimiento de este RTS, se sujetará a la legislación vigente correspondiente.

12. ORDENAMIENTOS DEROGADOS O SUSTITUIDOS

Deróguese la *Norma técnica para la autorización sanitaria del funcionamiento de instituciones destinadas a la atención o enseñanza de niños y niñas de edad preescolar, escolar y adolescente*, Publicada en el Diario Oficial el 06 de diciembre de 2007, tomo 377, número 228.

13. Anexos

Forman parte del presente reglamento, los siguientes anexos:

- 1-Anexo A: Plan de Recuperación de Desechos Sólidos.
- 2-anexo B: Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de cafetines que funcionan al interior de los centros educativos
- 3-Anexo C: Ficha de evaluación del manejo y conservación de alimentos del refrigerio escolar en centros oficiales de educación y subvencionados.
- 4-anexo D: Ficha de evaluación de especificaciones sanitarias de los establecimientos educativos privados y oficiales y puntos críticos.
- 5-anexo E: Instructivo para el llenado de la ficha de evaluación del manejo y conservación de alimentos del refrigerio escolar en centros oficiales de educación y subvencionados y ficha de evaluación de especificaciones sanitarias de los establecimientos educativos privados y oficiales

14. VIGENCIA

El presente reglamento técnico salvadoreño entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE.



Elvia Violeta Menjivar
Ministra de Salud

ANEXO A
(Informativo)

PLAN DE RECUPERACIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

1. Elaborar el plan de recuperación de desechos sólidos anualmente, avalado por la dirección del establecimiento educativo, el cual debe contener lo siguiente:
 - Introducción
 - Objetivo general
 - Objetivos específicos
 - Responsables
 - Metodología de recolección
 - Cronograma de actividades

2. La metodología debe incluir las siguientes actividades:
 - Desarrollo de capacitaciones anualmente
 - Identificación de los desechos sólidos a recuperar
 - Especificar los puntos de recolección
 - Contar con depósitos identificados por cada tipo de desecho a recolectar, manteniéndolos en condiciones sanitarias
 - Establecer el mecanismo de disposición final

3. Contar con un lugar de acopio de desechos sólidos recuperados y mantenerlos en condiciones higiénicas.

4. Toda venta de los desechos sólidos deberá realizarse con la persona natural o jurídica que cuente con el permiso ambiental, otorgado por el Ministerio del Medio Ambiente y Recursos Naturales (MARN).

ANEXO B
FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE,
CAFETINES QUE FUNCIONAN AL INTERIOR DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

Inspección para: Permiso nuevo: _____ Renovación: _____ Control: _____
Permiso de Funcionamiento No. _____

Nombre de cafetín : _____

Nombre Centro Educativo: _____

Tipo: Público: _____ Privado: _____ Urbano: _____ Rural: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ Correo electrónico _____

Nombre del propietario: _____

Razón social (cuando aplique) _____

Nº Total de empleados: _____ Mujeres: _____ Hombres _____

SIBASI: _____ Establecimiento de salud: _____

Calificación sanitaria:

Fecha de 1ª Inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 1ª Re-inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 2ª Re-Inspección: _____ Calificación: _____

Para efectos de otorgar permiso sanitario se debe alcanzar una calificación mínima de 80 puntos, y cumplir con todos los puntos críticos.

N°	Aspectos a verificar	Puntaje	Calificación			Observaciones de Primera Inspección
			Inspección	Re inspección		
				1ª	1ª	
1	UBICACIÓN Y ALREDEDORES	10				
1.1	El cafetín está ubicado en una zona o lugar que no esté en riesgo de contaminantes químicos, biológica y servicios sanitarios.	4				
1.2	Sus alrededores están limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.	6				
2	INSTALACIONES FÍSICAS	25				
2.1	El espacio interno permite realizar las actividades y operaciones de almacenamiento, manejo y preparación de los alimentos, incluyendo la limpieza y mantenimiento de sus instalaciones, equipos y utensilios.	3				
2.2	Las paredes son de superficie lisa, lavable, de color claro y de materiales no absorbentes. No se permite el uso de madera.	4				
2.3	El piso es antideslizantes, impermeables sin grietas, fáciles de lavar y sin estancamientos de líquidos.	5				
2.4	El techo debe ser impermeable, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado.	3				
2.5	Las ventanas que no se utilizan para despachar los alimentos deben ser protegidos contra insectos y roedores.	4				
2.6	Las puertas deben ser de material impermeable, superficie lisa, construidas de tal manera que impidan el ingreso de insectos y roedores, y mantenerse en buen estado.	6				
3	ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	8				
3.1	La iluminación es natural o artificial que permita realizar normalmente las actividades y en el caso de ser artificial luminarias y cables deben estar protegidos.	4				
3.2	El cafetín cuenta con la ventilación natural o artificial suficiente para evacuar el humo.	4				
4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LIQUIDOS Y SOLIDOS	5				

4.1	El cafetín dispone de depósitos para los desechos sólidos, accionados por pedal, colocando en su interior un bolsa plástica que al final de la jornada debe ser cerrada y depositada en el lugar de acopio temporal para el retiro por el servicio de recolección respectivo	5				
5	INSTALACIONES SANITARIAS	5				
5.1	El cafetín cuenta con deposito para almacenar el agua y su respectivo lavatrastos, ambos limpios y en buen estado.	5				
6	LIMPIEZA Y DESINFECCION	12				
6.1	Los equipos y utensilios como cocinas, planchas, superficies de trabajo y otros; están limpios , protegidos y sanitizadas al inicio y final de la jornada.	6				
6.2	Cuando los cafetines disponen de equipos frigoríficos (refrigeradoras y congeladores), se mantienen limpios al interior y exterior.	6				7
7	HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	19				
7.1	Los manipuladores de alimentos de los cafetines cuentan con los Carné de manipulación de alimentos vigentes.	6				
7.2	Los manipuladores de alimentos disponen de uniforme de color claro con delantal impermeable, redcillas, entre otros	6				
7.3	Existe una persona exclusiva para el manejo del dinero.	7				
8	ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS	16				
8.1	Las frutas y vegetales están en buenas condiciones para su consumo, lavados, sanitizados y protegidos de cualquier contaminante.	5				
8.2	Las materias primas que se empleen en la elaboración de alimentos y bebidas, cumplen con el principio de primeras entradas primeras salidas.	4				
8.3	Los alimentos están protegidos de	3				

	cualquier contaminante antes y después de su preparación				
8.4	Los productos desechables como: bolsas, platos, vasos, servilletas entre otros están almacenados en un lugar seco, limpio y protegidos de contaminación.	4			
SUMATORIA DE PUNTOS		100			

*Calificación Sanitaria= $\frac{\text{Sumatoria de puntos}}{(100 - \text{Puntos no aplica})}$

DOY FE, que lo contenido en el presente instrumento de evaluación sanitaria es fidedigno y conforme a lo constatado durante inspección, y me comprometo a subsanar las deficiencias encontradas en el establecimiento en el plazo señalados por los delegados del MINSAL.

Nombre y firma del Encargado que atendió: -----,
Cargo y No. DUI -----

Nombre y firma del delegado de salud-----

PUNTOS CRITICOS, PARA AUTORIZAR CAFETINES DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

		CUMPLE	NO CUMPLE
1	El agua utilizada para la preparación de alimentos y limpieza deben cumplir con los requisitos de calidad establecidos en el instrumento técnico jurídico correspondiente.		
2	Se comercializa agua envasada debe contar con el registro sanitario vigente,		
3	Aguas residuales originadas por las diferentes actividades del cafetín están conectadas al alcantarillado o tiene un sistema de tratamiento primario aprobado por el MINSAL.		
4	El cafetín dispone para el usuario lavamanos o bidones con chorro en buen estado, jabón, toalla desechable y las aguas residuales están conectadas al sistema de tuberías de aguas grises		
5	Contar con un Plan Anual para el control de insectos y roedores, registrando las actividades en una bitácora.		
6	Los manipuladores de alimentos cuentan con exámenes general de heces y orina, actualizados cada seis meses.		
7	Los productos químicos, están almacenados, se mantienen con su etiqueta original, separados y alejados de los alimentos y de los equipos y utensilios. Almacenados en un lugar cerrado y exclusivo para este uso (incluyendo los detergentes, desinfectantes y lejía y otros).		

ANEXO C

FICHA DE EVALUACIÓN DEL MANEJO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DEL REFRIGERIO ESCOLAR EN CENTROS OFICIALES DE EDUCACIÓN Y SUBVENCIONADOS.

Inspección para: Autorización nueva: _____ Renovación: _____ Vigilancia: _____
 Nombre del establecimiento: _____
 Código de infraestructura: _____
 Dirección: _____
 Municipio: _____ Departamento: _____
 Teléfono: _____, fax: _____
 Tipo de administración del establecimiento: Público: _____, Privado subvencionado: _____
 Director(a)/administrador(a) o Miembro del organismo de administración escolar, u otros (Especificar): _____

Número de empleados y docentes: Masculinos: _____ Femeninos: _____ Total: _____
 Primer turno: Alumnos: Masculinos: _____ Femeninos: _____ Total: _____
 Segundo turno: Alumnos: Masculinos: _____ Femeninos: _____ Total: _____
 Funcionario que practicó la visita (nombre, cargo e institución/establecimiento de salud): _____
 Primera inspección: fecha: _____ Calificación: _____
 Segunda inspección: fecha: _____ Calificación: _____
 Tercera inspección: fecha: _____ Calificación: _____

MANEJO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje máximo asignado (PMA)	Sumatoria de Puntos obtenidos (SPO)			Observación
			1.ª Inspección	2.ª Inspección	3.ª Inspección	
I	Especificaciones del manejo de alimentos	30				
	Manipuladores de alimentos del refrigerio escolar	20				
1	Los manipuladores de alimentos permanentes tienen el carné vigente del MINSAL.	5				
2	El director dispone de un expediente por cada manipulador de alimentos, el cual contiene copia de certificado de salud, copia de carné.	5				
3	El manipulador de alimentos no presenta signos o síntomas de padecer enfermedad infecto contagiosa que represente riesgo a la salud de los estudiantes.	5				

4	Los manipuladores padres y madres de familia, voluntarios han recibido por lo menos cuatro horas de capacitación sobre higiene personal e higiene de los alimentos, facilitado por personal del MINSAL o del establecimiento educativo previamente capacitado (cuando aplique).	5				
	Área de cocina	10				
5	El área de cocina cuenta con: paredes, techos y pisos de material resistente y de fácil limpieza.	2				
6	Cocina de gas o eléctrica.	4				
7	Equipos refrigerantes, si maneja alimentos perecederos	1				
8	Acceso restringido	1				
9	Condiciones higiénicas y ordenadas.	1				
10	Área para lavado de utensilios de cocina o lavaplatos	1				
II	Preparación y conservación del refrigerio escolar	21				
	Preparación del refrigerio escolar	19				
11	Existen evidencia de que se cuentan con soluciones para desinfectar las frutas y hortalizas antes de consumirse.	4				
12	No se evidencia almacenamiento o residuos de alimentos de días anteriores	2				
13	El equipo y utensilios son lavados y desinfectados antes y después de cada jornada. El resguardo de los mismos se realiza en un mueble o caja de plástico protegidos.	3				
14	Dispone de tablas para picar productos cárnicos, aves, frutas y verduras son de material resistente e impermeable, y de uso específico para cada uno de ellos.	4				
15	El área de preparación de alimentos cuenta con iluminación natural o artificial que facilita las labores diarias.	3				
16	En caso de contratar servicios de alimentos y bebidas, la empresa está autorizada por el MINSAL y el director del establecimiento educativo cuenta con copia del permiso de instalación y funcionamiento.	3				
	Área de consumo del refrigerio escolar	2				

17	Las áreas para el consumo del refrigerio escolar están en condiciones higiénicas que evite el riesgo de contaminación de los alimentos.	2				
III	La bodega de alimentos en establecimientos educativos	35				
	Infraestructura de la bodega	35				
18	La bodega está ubicada en un lugar seguro, sin riesgo de inundaciones u otras fuentes de contaminación.	6				
20	Posee bodega para el resguardo seguro de alimentos.	1				
	Todos los alimentos se encuentran debidamente almacenados en la bodega respectiva.	1				
21	El piso es impermeable, superficie uniforme y sin grietas, que permiten su fácil limpieza.	3				
22	Las paredes están construidas de sistema mixto, pintadas de color claro y la aberturas entre paredes y el techo están selladas para impedir el ingreso de insectos y roedores.	3				
23	Los techos están construidos de material que facilite su limpieza, que eviten la infiltración de agua, contaminantes y anidamiento de plagas.	4				
24	Las ventanas de la bodega de almacenamiento de alimentos están provistas de cedazo que impiden el ingreso de insectos, roedores y otras plagas.	4				
25	El alero del techo que cubre las ventanas sobresale por lo menos 60 centímetros.	3				
26	La puerta de la bodega es de material impermeable, lisa y de fácil limpieza; ajustada en la parte inferior pegada al piso y en la parte superior pegada a la pared, impidiendo el ingreso de insectos y roedores.	4				
27	La bodega dispone de luz natural, artificial o ambas que facilite la realización de actividades.	2				
28	La bodega dispone de tarimas o estantes para el almacenamiento de alimentos no perecederos.	4				
IV	Manejo de alimentos perecederos, no perecederos y vencidos	14				
29	Los alimentos perecederos,	5				

	ingredientes y materias primas están en refrigeración.					
30	Los alimentos no perecederos se encuentran protegidos y colocados sobre tarimas, identificados con el nombre, fecha de vencimiento y número de lote o su etiqueta.	5				
31	En relación a los alimentos vencidos y deteriorados el director del establecimiento educativo coordina con el MINSAL a fin de realizar el procedimiento de decomiso y destrucción.	4				
TOTAL		100				

PMA= Puntaje máximo asignado

SPO = Suma de puntos obtenidos

PNA= Punto que no aplica

$$\% = \frac{SPO}{PMA - PNA} * 100$$

Nombre y firma del Encargado que atendió: -----,
Cargo y No. DUI -----

Nombre y firma del delegado de salud-----

ANEXO D

FICHA DE EVALUACIÓN DE ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES Y PRIVADOS Y PUNTOS CRITICOS

Inspección para: Autorización nueva: _____ Renovación: _____ Vigilancia: _____

Nombre del establecimiento: _____

Código de infraestructura: _____

Dirección: _____

Municipio: _____ Departamento: _____

Teléfono: _____ fax: _____

Tipo de administración del establecimiento: Público _____ Privado: _____

Nombre del propietario: _____ Razón social, _____

Director(a)/administrador(a) o Miembro del organismo de administración escolar, u otros (Especificar): _____

Nombre de representante legal (cuando aplique): _____

Número de empleados y docentes: Masculinos: _____ Femeninos: _____ Total: _____

Primer turno: Alumnos: Masculinos: _____ Femeninos: _____ Total: _____

Segundo turno: Alumnos: Masculinos: _____ Femeninos: _____ Total: _____

Funcionario que practicó la visita (nombre, cargo y establecimiento de salud): _____

Primera inspección: fecha: _____ Calificación: _____

Segunda inspección: fecha: _____ Calificación: _____

Tercera inspección: fecha: _____ Calificación: _____

ASPECTOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo Asignado (PMA)	Sumatoria de Puntos Obtenidos (SPO)			Observaciones
			1.ª Inspección	2.ª Inspección	3.ª Inspección	
I	Requisitos técnicos sanitarios	37				
	Ubicación	6				
1	El establecimiento educativo se encuentra ubicado en zonas que no presenten riesgo de contaminación física química o biológica y alejado de actividades o establecimientos peligrosos o insalubres.	3				
2	El establecimiento educativo a construir se encuentra a una distancia mayor o igual a 100 metros lineales a la colindancia de la fuente contaminante. (cuando aplique)	3				
	Infraestructura del establecimiento educativo	20				
3	Los techos son de materiales que protegen de las condiciones ambientales externas, resistentes e	2				

	impermeables.				
4	Los canales se mantienen limpios y evitan el estancamiento de agua lluvia.	2			
5	Las paredes son de material resistente de fácil limpieza y en buen estado.	2			
	Las paredes internas de las aulas del establecimiento educativo son de color claro.	2			
6	Para el caso del color de las paredes internas de las aulas utilizadas en la educación para la primera infancia, enseñanza artísticas, entre otras, estarán acorde al tipo de actividad. (cuando aplique)	2			
7	Los pisos son planos, nivelados, de fácil acceso, y se mantienen limpios y en buen estado.	2			
8	Cuenta con un sistema de drenaje que garantice la evacuación correcta de las aguas lluvias.	2			
9	Cuenta con iluminación natural o artificial que facilite las actividades diarias.	2			
10	Se cuenta con ventilación natural cruzada.	2			
11	Los equipos de ventilación artificial, están limpios, en buen estado de funcionamiento y se dispone de registro de mantenimiento respectivo.	2			
	Protección perimetral	7			
12	Cuenta con protección perimetral que favorezca la condición de seguridad de la población estudiantil.	2			
13	El área entre las edificaciones y su protección perimetral, se mantiene libre de objetos inservibles.	3			
14	Dispone de un área techada para el resguardo transitorio de equipos, mobiliario y artículos desechados.	2			
	Infraestructura sanitaria en zona de riesgos	4			
15	Los nuevos establecimientos educativos se encuentran ubicados en zonas que no representen riesgo natural.	4			
	Los establecimientos educativos ubicados en zonas de riesgo, cuentan con plan de contingencia.				
II	Agua para consumo humano	18			
	Abastecimiento	12			
16	Cuenta con suministro de agua de consumo humano de acuerdo a normativa vigente.	3			
17	Si se abastece de agua envasada, cuenta con copia del Registro Sanitario vigente.	3			
18	En los dispensadores de agua se disponen de depósitos descartables, y se cuenta con un registro de limpieza y desinfección (por lo menos dos veces al mes realizado por el suministrante).	2			

19	Se cuenta con bebederos; que no permiten el contacto directo con la boca del usuario en el punto de salida del agua. En el caso que tengan filtro o similares los bebederos, cuentan con el registro de mantenimiento.	2				
20	Si el abastecimiento de agua de consumo es a través de pozo u otros similares; se realiza el tratamiento y desinfección en cumplimiento del reglamento técnico respectivo.	2				
Almacenamiento de agua		6				
21	Se dispone de tanques, cisternas, barriles u otro tipo de recipientes para asegurar el abastecimiento de agua y mantenerse en buen estado, limpios y tapados, con su respectivo Plan de Mantenimiento, Limpieza y Desinfección.	3				
22	Si el establecimiento educativo recolecta agua lluvia se debe implementar un sistema de captación y almacenamiento, dicha agua No debe ser utilizada para consumo humano.(cuando aplique)	3				
III Control de insectos, roedores y otros animales		3				
23	Dispone de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros respectivos de implementación, que garantice la ausencia de criaderos de zancudos, moscas, roedores y de otros animales en las instalaciones.	3				
IV Manejo de desechos sólidos		12				
24	Dispone de recipientes de material rígido, lavable con tapadera de preferencia tipo balancín o pedal y ubicados en lugares estratégicos.	3				
25	Cuenta con el Plan de separación de los desechos sólidos con potencial de reciclaje.	3				
26	Cuenta con un sitio de acopio temporal de los desechos sólidos, techado, con piso impermeabilizado y ubicado en un lugar que facilite la recolección y no afecte la salubridad de otros espacios. (cuando aplique)	3				
28	Los desechos bioinfecciosos se manejan y disponen de acuerdo a lo que se establece el RTS Manejo de los Desechos Bioinfecciosos, en su versión vigente (cuando aplique).	3				
V Instalaciones sanitarias		26				
Servicios sanitarios		10				

29	El establecimiento educativo dispone de servicios sanitarios, lavamanos, mingitorios, lavaderos y pileta de aseo entre otros.	2				
30	Los servicios sanitarios con o sin arrastre de agua, están separados e identificados por sexo, limpios y en buen funcionamiento, en relación a la cantidad por población estudiantil correspondiente al turno máximo.	2				
31	Para el caso del personal administrativo, docente, mantenimiento y otros; los servicios sanitarios están ubicados en sitios diferentes al de los estudiantes.	2				
32	El área de servicios sanitarios para el sexo masculino: alumnos, personal administrativo, docente, mantenimiento y otros; cuentan con mingitorios separados por divisiones que permitan la privacidad.	1				
33	El establecimiento educativo cuenta como mínimo con un servicio sanitario para personas con discapacidad física.	1				
34	Si el establecimiento educativo cuenta con letrina sin arrastre de agua, está cumple con lo establecido en el instrumento técnico jurídico correspondiente vigente.	1				
35	Las áreas de servicios sanitarios cuentan con papel higiénico y depósitos lavables con bolsa interna, tapadera, preferiblemente accionada con pedal.	1				
	Lavamanos	6				
36	Los servicios sanitarios cuentan con un lavamanos por cada 50 alumnos o lavabrazos colectivos considerando un grifo por cada 50 alumnos, provistos de agua y jabón, en relación a la cantidad por población estudiantil.	2				
37	Parvularia, cuenta con lavamanos separados de los grados superiores en igual relación que se describe en el numeral 5.9.2.1	2				
38	La altura y tamaño del lavamanos para el área de parvularia está de acuerdo a la estatura promedio de la población estudiantil.	1				
39	El establecimiento educativo cuenta con un lavamanos dentro del área de servicio sanitario, para personas con discapacidad.	1				
	Limpieza y mantenimiento de instalaciones sanitarias	2				
40	Los servicios sanitarios, letrinas, lavamanos y urinarios se mantienen limpios y en buenas condiciones de funcionamiento, incluido el plan de limpieza.	2				

	Lavaderos y duchas	2				
41	El área de parvularia cuenta con ducha y lavadero.	1				
42	Los establecimientos educativos que dispongan de piscinas cuentan con duchas de acuerdo lo establecido en el <i>Reglamento Técnico Salvadoreño Vigilancia Sanitaria de Piscinas y Balnearios</i> .	1				
	Pileta de aseo	2				
43	Cuentan con una pileta de aseo para el lavado de implementos de limpieza, con grifo y drenaje conectados al alcantarillado sanitario o sistema de tratamiento de aguas residuales.	2				
VI	Área destinada a la preparación y comercialización de Alimentos.	4				
46	El establecimiento, que disponga de un área destinada a la preparación y comercialización de alimentos, cuenta con la autorización sanitaria de funcionamiento emitida por el MINSAL.	4				
	Totales	100				

PMA= 100 (Puntaje máximo asignado)

SPO= Suma de puntos obtenidos

PNA= Punto que no aplica

$$\% = \frac{SPO}{PMA - PNA} * 100$$

PUNTOS CRÍTICOS, PARA AUTORIZAR ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

A efectos de otorgar el permiso de instalación y funcionamiento es indispensable que el establecimiento educativo cumpla con el total de los puntos críticos, descritos a continuación.

Nº	Punto crítico de cumplimiento obligatorio	Cumple	No cumple
1	Dispone de agua apta para consumo humano.		
2	Dispone de sistema de tratamiento o conexión a alcantarillado para las aguas residuales y excretas.		
3	Disposición final de los desechos sólidos.		
4	Dispone de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros respectivos		
5	Paredes y pisos impermeables		

ANEXO E
(Informativo)

INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE EVALUACIÓN DEL MANEJO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DEL REFRIGERIO ESCOLAR EN CENTROS OFICIALES DE EDUCACIÓN Y SUBVENCIONADOS Y FICHA DE EVALUACIÓN DE ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIVADOS Y OFICIALES

1) Encabezado

Inspección para: Autorización nueva: para establecimientos de primera vez

Renovación: para renovación.

Control: aplica para inspecciones de seguimiento. En los espacios escribir Cheque , según corresponda.

Nombre del establecimiento: Escribir el nombre del establecimiento. Código de Infraestructura:

Dirección: Anotar dirección, calle, avenida, colonia, Lotificación.

Teléfono: número telefónico, fax: número de fax.

Propietario: Nombre del propietario o propietarios. Razón social: especificar si es Asociación u otra, según el N.I.T.

Director/administrador u otro: anotar el nombre del director, administrador, rector u otro.

Nombre del representante legal (cuando aplique): Escribir el nombre del representante legal.

Municipio: nombre del Municipio. Departamento: nombre de la ciudad o departamento.

Número de empleados y docentes: hombres: anotar cantidad. Mujeres: anotar cantidad. Total: sumar hombres y mujeres.

Primer turno: Alumnos: masculinos: anotar cantidad. Femeninos: anotar cantidad. Total: sumar cantidad de alumnos del primer turno.

Segundo turno: Alumnos: masculinos: anotar cantidad. Femeninos: anotar cantidad. Total: sumar cantidad de alumnos del segundo turno. Si existen más de dos turnos, habrá que tomar nota para totalizar.

Objeto de la visita: trámite de permiso: cuando se atienda solicitud para autorización.

Inspección de control: aplica para inspecciones de seguimiento.

Denuncia: aplica para atención de denuncias.

Otro detallar: Detallar si hay otro objetivo. En los espacios escribir Cheque , según corresponda.

Funcionario que practicó la visita: escribir el nombre, cargo e institución/establecimiento de salud.

$$\% = \frac{SPO}{PMA - PNA} * 100$$

Dónde:

SPO: suma de puntos obtenidos.

PMA: puntaje máximo asignado (100).

PNA: puntos que no aplican.

Cuando el aspecto a evaluar exigido por el Reglamento no sea necesario y no signifique riesgo para la salud (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Los puntos del no aplican (PN/A) se restan a la suma de puntos máximos asignados (PMA) para la calificación.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO