




GUÍA DE INSPECCIÓN DE SERVICIOS DE SODA O EXPENDIO DE ALIMENTOS EN CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS

Fecha		N° Visita	
Dirección Regional de Educación		Circuito	
Nombre del Centro Educativo		Código presupuestario	
Teléfono	Fax	Correo electrónico	
Nombre del Director			
Motivo de la inspección			
Verificación <input type="checkbox"/> Seguimiento <input type="checkbox"/> Denuncia <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>			
N° de PSF		Vigencia	
Tipo de establecimiento			
Soda con comedor <input type="checkbox"/> Ventana o kiosco de expendio <input type="checkbox"/>			
Nombre del concesionario		N° de empleados	
Nombre del empleado	# de cédula	Posee carné de manipulador de alimentos	Fecha de vencimiento del carné
Administración del servicio de soda Junta <input type="checkbox"/> Concesión <input type="checkbox"/>			
Contrato vigente con la Junta de Educación o Administrativa Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			
Instalación de medidores Energía eléctrica <input type="checkbox"/> Servicio de agua <input type="checkbox"/>			
Inspección de entes y órganos de control			
Ministerio de Salud <input type="checkbox"/> Director <input type="checkbox"/> CSNE <input type="checkbox"/> Junta <input type="checkbox"/>			
Manejo de residuos sólidos Adecuado <input type="checkbox"/> Inadecuado <input type="checkbox"/>			
¿Recursos generados fortalecen necesidades del comedor estudiantil? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			
Condiciones del equipo utilizado Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>			
Condiciones de infraestructura Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Malo <input type="checkbox"/>			

A OFERTA ALIMENTARIA			
Artículo	ITEM	Sí	No
Propaganda comercial de productos alimenticios Art. 10	¿En la soda estudiantil y el resto de las instalaciones se exhibe propaganda comercial que promocióne directa o indirectamente el consumo de productos alimenticios?		
	¿Se exhiben afiches o material educativo incentivando una alimentación saludable?		
Frutas y vegetales Art. 13	¿Se ofrecen frutas frescas diariamente en la soda estudiantil?		
	¿Se ofrecen vegetales frescos diariamente en la soda estudiantil?		
Alimentos preenvasados Art. 13	¿Todos los alimentos preenvasados que se ofrecen para la venta y que se emplean para la preparación de alimentos en la soda estudiantil cuentan con registro sanitario?		
B PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			
Artículo	ITEM	Sí	No
Preparación de alimentos Art. 14	¿Las bebidas se preparan como máximo con dos cucharaditas (10 gramos) de azúcar o su equivalente en edulcorante, por cada vaso de 250 ml de refresco o batido según lo que refiera el concesionario o el encargado al momento de la visita? (Según lo que refiere el concesionario o encargado al momento de la visita)		
	¿Los alimentos se preparan usando técnicas de cocción diferentes de la fritura profunda o por inmersión?		
	Para aderezar los alimentos, ¿ se agrega un máximo de dos cucharaditas (10 gramos) por porción servida de: aceite, mayonesa, queso crema, natilla o salsas según lo que refiere el concesionario o encargado al momento de la visita? (Según lo que refiere el concesionario o encargado al momento de la visita)		
	¿Se agrega únicamente una cucharadita (5 gramos) de margarina o mantequilla por porción servida? (Según lo que refiere el concesionario o encargado al momento de la visita)		
	¿Se utilizan únicamente aceites libres de ácidos grasos trans para la cocción de alimentos?		
	¿Las grasas de untar o aderezos son libres de ácidos grasos trans?		

C ALIMENTOS CON PROHIBICIÓN DE EXPENDIO			
Artículo	ITEM	Sí	No
Productos prohibidos para su expendio Art.15	¿Ofrecen bebidas pre-envasadas y bocadoillos en cuya lista de ingredientes de la etiqueta nutricional se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares (sirope, tapa de dulce, jarabe de maíz, etc.) o grasa (aceite, manteca vegetal o de cerdo)?		
	¿Ofrecen bebidas y otros alimentos preparados con pulpas azucaradas y concentrados artificiales: - que contengan más de 25 gramos de azúcar por cada 250 ml?. A partir del curso lectivo 2012 - que contengan más de 20 gramos de azúcar por cada 250 ml?. A partir del curso lectivo 2013 - que contengan más de 15 gramos de azúcar por cada 250 ml?. A partir del curso lectivo 2014		
	¿Se ofrecen bebidas carbonatadas, incluso las "light" o "dietéticas"?		
	¿Ofrecen bebidas energéticas?		
	¿Ofrecen preparaciones que incluyan embutidos promocionados como "light" en su etiqueta?		
	¿Se preparan alimentos con manteca, aceites o margarinas libres de ácidos grasos trans, según lo indica la etiqueta nutricional?		
	¿Todos los productos alimenticios pre-envasados cuentan con etiqueta nutricional?		
	Se ofrecen productos alimenticios pre-envasados (no bebida) que: - con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 gramos de ese producto contiene más de 14 gramos de grasa ó 7 gramos de grasa saturada, más de 30 gramos de azúcar, más de 350 miligramos de sodio, o más de 500 kilocalorías (2094,50 kilojulios). A partir del curso lectivo 2012 - con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 gramos de ese producto contiene más de 12 gramos de grasa ó 6 gramos de grasa saturada, más de 25 gramos de azúcar, más de 325 miligramos de sodio, o más de 450 kilocalorías (1885,05 kilojulios). A partir del curso lectivo 2013 - con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 gramos de ese producto contiene más de 10 gramos de grasa ó 5 gramos de grasa saturada, más de 20 gramos de azúcar, más de 300 miligramos de sodio, o más de 400 kilocalorías (1675,60 kilojulios). A partir del curso lectivo 2014		

C			
ALIMENTOS CON PROHIBICIÓN DE EXPENDIO			
Artículo	ITEM	Sí	No
Productos prohibidos para su expendio Art.15	<p>Se ofrecen bebidas pre-envasadas (incluyendo bebidas lácteas y yogurt) que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 mililitros de esa bebida contiene más de 2 gramos de grasa, más de 1 gramo de grasa saturada, más de 300 miligramos de sodio o más de 80 kilocalorías (335,12 kilojulios). A partir del curso lectivo 2012 - con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 mililitros de esa bebida contiene más de 2 gramos de grasa, más de 1 gramo de grasa saturada, más de 300 miligramos de sodio o más de 70 kilocalorías (293,23 kilojulios). A partir del curso lectivo 2013 - con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 mililitros de esa bebida contiene más de 2 gramos de grasa, más de 1 gramo de grasa saturada, más de 300 miligramos de sodio o más de 60 kilocalorías (251,34 kilojulios). A partir del curso lectivo 2014 		
Observaciones			
<hr/> Nombre y firma del Supervisor			
<hr/> Nombre y firma del representante de la soda			
<hr/> Nombre y firma del Director			

INSTRUCTIVO PARA COMPLETAR EL FORMULARIO DE SERVICIOS DE SODA O EXPENDIO DE ALIMENTOS EN CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS

1. Anotar la fecha de visita en el espacio indicado.
2. En el espacio N° Visita anote el número que corresponde a la visita que está efectuando.
3. Indique, en los espacios correspondientes, la Dirección Regional de Educación y el circuito al que pertenece el centro educativo.
4. Escriba el nombre del centro educativo y el código presupuestario, en los espacios asignados.
5. Indique, en cada espacio, el número de teléfono, el número de fax y dirección electrónica del centro educativo.
6. Escriba el nombre del Director del Centro Educativo.
7. En la casilla “motivo de la inspección” escriba una “X” en el espacio correspondiente, si la visita se debe a una verificación o visita de rutina, seguimiento a una visita anterior, si se hace la visita respondiendo a una denuncia o si es por algún otro motivo no indicado.
8. En el espacio “N° PSF” anote el número del Permiso Sanitario de Funcionamiento emitido por el Ministerio de Salud para esa soda. En la casilla de la par anote la fecha de vigencia del mismo.
9. En “tipo de establecimiento” marque con “X” si es una soda con espacio para comer o si es tipo ventana o kiosko de expendio. En el caso que la soda cuente con los dos tipos de servicio marque ambas opciones.
10. Anote el nombre del concesionario de la soda y en la casilla del lado el número (N°) de empleados que trabajan en la soda.
11. Indique para cada empleado de la soda, el número de cédula, si posee el carné de manipulador de alimentos emitido por el Ministerio de Salud y la fecha de vencimiento de este carné.
12. Marque con una “X” si la administración de la soda está a cargo de la misma Junta de Educación o Administrativa o si está en concesión.

- 13.** Si el servicio de soda está en concesión, indique marcando con “X”, si el contrato con la Junta está vigente o no. Si la administración del servicio de soda lo tiene la Junta marque la opción no aplica (N/A).
- 14.** En el espacio “instalación de medidores”, marque con una “X” en el espacio correspondiente si el servicio de soda tiene instalados los medidores tanto de energía eléctrica como para el servicio de agua, de manera independiente al centro educativo.
- 15.** En la casilla “inspección de entes y órganos de control”, marque una “X” si en la soda han recibido visitas de: Ministerio de Salud, Director, Comité de Salud y Nutrición Escolar o la Junta de Educación o Administrativa (se puede marcar más de una opción si han recibido visitas de más de un ente).
- 16.** Con respecto al manejo de residuos sólidos en la soda, indique si es adecuado o inadecuado.
- 17.** Consulte a algún miembro de la Junta o al Director si los recursos generados por la concesión de la soda son utilizados para fortalecer las necesidades del comedor estudiantil. Marque con una “X” sí o no según sea el caso.
- 18.** Indique el estado general del equipo utilizado en la soda, marcando con “X” si es bueno, regular o malo.
- 19.** Indique las condiciones de la infraestructura de la soda en general, marcando con “X” si son buenas, regulares o malas.
- 20.** En los apartados A, B y C marque en la columna correspondiente si cumplen o no cumplen en la soda con cada enunciado, que hace referencia a lo estipulado en el Reglamento para el Funcionamiento y Administración del Servicio de soda en Centros Educativos Públicos, Decreto Nº 36910 –MEP-S. En los puntos referentes al transitorio, evaluar solamente el año en curso, ya sea 2012, 2013 ó 2014 en adelante.
- 21.** Cualquier observación que se considere importante debe ser anotada en el espacio indicado.
- 22.** Al final del formulario se debe anotar el nombre del supervisor que realizó la inspección y su respectiva firma.
- 23.** Anotar también el nombre y firma del representante de la soda que atendió la inspección.

24. Se debe dejar una copia en el centro educativo, como comprobante de la inspección realizada por el supervisor e información al Director de los resultados de la misma. Como recibido de la copia se debe anotar el nombre y firma del director y sellar el formulario en el espacio indicado. En caso que no esté el director, se debe anotar el nombre del funcionario del Centro Educativo que recibe el documento el cual debe firmar y sellar en el espacio indicado.