

INSPECCIÓN AUTORIZACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES EN LA ARMADA

INTRODUCCION

El Director de Sanidad de la Armada, en su calidad de Autoridad Sanitaria otorga la Autorización para el funcionamiento de los establecimientos educacionales de la Institución, mediante la verificación en terreno del grado de cumplimiento de estándares definidos para el ámbito sanitario.

Este documento sistematiza los requerimientos de condiciones generales y de seguridad para Jardines Infantiles - Salas Cunas y Colegios de Enseñanza Básica y Media y de las disposiciones específicas para las dos primeras, basados en la legislación vigente.

REFERENCIAS

1. D.S. N° 289/1989 del Ministerio de Salud. Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales.
2. D.S. N° 594/1999. Ministerio de Salud. Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo.
3. Decreto N° 548/1989 y sus modificaciones del Ministerio de Educación. Aprueba normas para la planta física de los locales educacionales que establecen las exigencias mínimas que deben cumplir los establecimientos reconocidos como cooperadores de la función educacional del estado, según el nivel y modalidad de la enseñanza que impartan.
4. Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto 977/96.
5. Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones/2012

NOMBRE ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL:					
TIPO DE ENSEÑANZA					
SALA CUNA		JARDIN INFANTIL		ENSEÑANZA ESPECIAL	
ENSEÑANZA BASICA		ENSEÑANZA MEDIA			
DIRECCION:					

DISPOSICIONES GENERALES		SI	NO
1.	Cuenta con certificado de Recepción Definitiva o Parcial extendido por la Dirección General de Obras Municipales de la comuna en que se ubica el establecimiento educacional, o por la autoridad que corresponda en las comunas que no cuenten con dicha Dirección.		
2.	Existe documento formal que establezca el número de alumnos que atenderá en la jornada que cuenta con mayor número de educandos y si se dispone de servicio de alimentación.		
3.	Dispone de:		
	Croquis de ubicación del establecimiento que abarque a lo menos una superficie igual a un círculo de radio 300 metros con centro en el establecimiento.		
4.	Croquis del plano de planta del establecimiento educacional.		
5.	Copia de los planos de las instalaciones domiciliarias de agua potable y alcantarillado aprobados por la Autoridad Regional de Obras Sanitarias		
6.	En caso de disponerse de servicios particulares de agua potable y de disposición de excretas éstos se encuentran aprobados por la Autoridad Sanitaria.		
CONDICIONES SANITARIAS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL		SI	NO
1.	El terreno donde se emplaza el local escolar y el local complementario NO tiene elementos que representen situaciones de riesgo para los usuarios tales como: cortes verticales de más de 50 cms. pendientes superiores a 45° con respecto a la horizontal, líneas de alta tensión, canales y pozos abiertos.		
2.	En el terreno donde se emplaza el local escolar no existen antenas de telefonía celular y de radiofrecuencia, exceptuando aquellas de uso del establecimiento para proyectos de radio escolar.		
3.	En el terreno del local escolar NO existen otras situaciones que pongan en peligro la seguridad de los alumnos, docentes, personal asistente de la educación y de cualquier otro usuario del local, como la mantención de escombros y otras similares.		
4.	El terreno cuenta con cierros exteriores diseñados de manera tal que, sin presentar riesgos para usuarios, permitan controlar el ingreso de éstos al local escolar y local complementario, resguardando la privacidad de los alumnos y garantizando su seguridad.		
5.	El emplazamiento del local educacional no podrá estar a menos de 200 mts. de locales que atenten contra la moral y las buenas costumbres.		
6.	El Establecimiento se encuentra ubicado en lugares alejados a lo menos en 300 metros de focos de insalubridad, entendiéndose por tales, basurales, descargas de aguas servidas e industriales.		
7.	El terreno destinado a local escolar no podrá emplazarse en zonas de posibles derrumbes, avalanchas, inundaciones u otras situaciones riesgosas.		
8.	Cuenta con un abastecimiento de agua potable en cantidad suficiente para la bebida y necesidades básicas de higiene y aseo personal y de calidad conforme con la reglamentación vigente.		

9.	Cuenta con estanques de almacenamiento de agua potable.		
10.	Existe constancia escrita que los estanques son limpiados a lo menos una vez al año y la red de distribución no presenta filtraciones.		
11.	Cuenta, por escrito, con un plan de contingencia en caso de corte de suministro de agua y de no contar con estanques de almacenamientos de respaldo.		
12.	Las aguas servidas se disponen directamente al alcantarillado público.		
13.	Si no existe alcantarillado, dispone de un sistema particular, aprobado por la autoridad sanitaria.		
14.	Existen recintos destinados a servicios higiénicos para uso exclusivo de los alumnos, en al menos el número mínimo de artefactos establecidos ¹ por niveles.		
15.	En colegios mixtos se cuenta con servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres.		
16.	En colegios mixtos cuenta con el número de artefactos sanitarios según el número de alumnos de cada sexo que concurren simultáneamente al establecimiento.		
17.	Los servicios higiénicos disponen de jabón de envase descartable y toalla de papel desechable o de género de uso individual.		
Observaciones:			

¹ "Ordenanza General de Construcciones y Urbanización" (OGUC) Título 4 De la Arquitectura, capítulo 5 Locales Escolares y Hogares Estudiantiles, artículo 120 ver Anexo A.

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		SI	NO
1.	NO cuenta con locales, ni muros medianeros de adobe o albañilería simple como material de la estructura.		
2.	Todos los recintos cuentan con pisos, muros cielos y techumbres en buen estado, de modo que cumplan con el objeto de su diseño y construcción; y no presenten riesgo y garanticen la seguridad de los usuarios.		
3.	Los locales escolares y complementarios, no podrán contar con recintos de uso de los alumnos en pisos superiores a: - Nivel de educación básica: tercer piso. - Nivel de educación media: cuarto piso.		
4.	Todos los recintos docentes, de todos los niveles de educación, cuentan con iluminación y ventilación natural. No deben estar ubicados en subterráneos.		
5.	Las circulaciones horizontales y verticales deberán cumplir los siguientes requisitos:		
	Estar cubiertas en el lado de acceso a los recintos de uso de los alumnos.		
	Cuenta con iluminación mínima equivalente a 30 lux (si la cantidad de luz mínima no se puede lograr por la fuente de luz natural, se deberá cumplir lo exigido complementándola con la fuente de luz artificial).		
	Cuando exista escalera en los edificios para los niveles de Educación Básica y Educación Media, ésta deberá tener un descanso en su tercio medio, y la longitud mínima de éste será de 1,00 m.		
6.	Las aulas, laboratorios y talleres de los locales escolares deberán contar con un pizarrón de superficie mínima de 3 m ² y una cartelera de superficie mínima de 0,80 m ² .		
7.	La ubicación del pizarrón deberá cumplir las siguientes exigencias:		
	La distancia entre los alumnos y el pizarrón no podrá ser inferior a 2 m. ni superior a 10 m.		
	El ángulo de visión del alumno sentado frente al pizarrón deberá ser de 30 grados como mínimo, medido desde el lugar más desfavorable que ocupa el alumno en el recinto, al extremo opuesto del pizarrón.		
	El pizarrón deberá ubicarse en un muro donde no exista ventana.		
8.	La cantidad mínima de luz deberá ser equivalente a 180 lux, medida en la cubierta de la mesa de trabajo ubicada en el sector menos iluminado del recinto, con excepción de los recintos destinados a servicios higiénicos y comedor. Si la cantidad de luz indicada no se puede lograr por medio de la luz natural, se deberá cumplir el mínimo establecido complementándola con luz artificial.		
9.	La cantidad mínima de luz en comedores y servicios higiénicos será de 120 lux.		
Observaciones:			

	CONDICIONES DE SEGURIDAD	SI	NO
1.	Cuenta con vías de escape de puertas amplias ² , que se abren hacia afuera y están libres de cualquier tipo de obstáculo que impidan una rápida evacuación.		
2.	Las vías de evacuación se encuentran debidamente señalizadas.		
3.	Se encuentran definidos los espacios seguros donde se conducirán las evacuaciones.		
4.	De existir escaleras, éstas disponen de barandas.		
5.	Las escaleras cuentan con cintas antideslizantes.		
6.	Los enchufes se encuentran debidamente protegidos y ubicados de modo que ello no signifique peligro para los niños ³ .		
7.	La altura de los enchufes tiene una ubicación 1,30 metros en áreas y recintos donde permanezcan o circulen los niños.		
8.	La altura de los enchufes podrá ser modificada si el circuito de alimentación de éstos está dotado de un "Diferencial Automático" ⁴		
9.	Disponen de extintores con mantención vigente.		
10.	Existe registro de capacitación formal al personal del Establecimiento en relación a como operar los extintores.		
11.	Cuenta con botiquín de primeros auxilios.		
Observaciones:			

² Anchos según lo establecido en la OGUC (anexo B).

³ Tendiente a evitar accidentes por golpes de corriente eléctrica en las salas cunas y jardines infantiles.

⁴ Al introducir cualquier elemento extraño en un enchufe, el diferencial automático corta la alimentación eléctrica del circuito.

PROCEDIMIENTOS Y PLANES DE LIMPIEZA Y SANITIZACION		SI	NO
1.	Cuenta con Manual de Procedimientos de limpieza, aseo y sanitización del establecimiento educacional. ⁵		
2.	Cuenta con calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo.		
3.	Tanto el local como los equipos, superficies de trabajo, utensilios (vajillas, recipientes, bandejas, etc.), desagües se mantienen en buen estado, limpios y ordenados ⁶		
4.	Se mantienen limpios los vestuarios, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios, situados en las inmediaciones y que sean parte de éstos.		
5.	Para impedir la contaminación de los alimentos todo el equipo y utensilios de mantienen debidamente protegidos en estantes, vitrinas u otros después de limpiarse ⁷		
6.	Inmediatamente después de terminar la jornada o cuantas veces sea necesario, se limpia minuciosamente, pisos, desagües, estructuras auxiliares y paredes de zona de manipulación de alimentos. ⁸		
Observaciones:			

CONTROL PARA EL ALMACENAMIENTO Y USO DE PRODUCTOS QUIMICOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION		SI	NO
1.	Se cumple la prohibición de mantener plaguicidas u otra sustancias toxicas en zonas de producción de alimentos, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos, por presentar riesgo para la salud ⁹		
2.	En la zona de manipulación de alimentos no se almacena ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos, ni se depositar ropa u otros objetos personales.		
Observaciones:			

⁵ ART. 41 da 977/96

⁶ Art. 38 y 72 del DS 977/96

⁷ Art. 42 DS 977/96

⁸ Art. 44 DS 977/96

⁹ Art. 50 DS 977/96

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		SI	NO
1.	Cuentan con un patio de servicio ¹⁰ , ubicado preferentemente inmediato a cocina general, que permita una adecuada disposición de las basuras y ubicación de los cilindros de gas.		
2.	De no contar con un patio de servicio, dispone de un recinto especial para su retiro posterior por los servicios municipales.		
3.	El recinto de aseo cuenta con un receptáculo profundo o una pileta en el patio que permita el lavado y limpieza de los útiles de aseo.		
4.	Se disponen en receptáculos con tapa y/o bolsas plásticas de un tamaño que sea de fácil manejo para su traslado.		
5.	El recinto se mantiene cerrado, en perfecto estado de limpieza y protegido de la acción de roedores e insectos.		
6.	Los establecimientos educacionales ubicados en sectores que no cuenten con recolección municipal de residuos sólidos, disponen de un sistema aprobado por el Servicio de Salud respectivo, que permita la recolección y disposición final de basuras evitando convertirse en un foco de insalubridad.		
Observaciones:			

CONTROL DE PLAGAS		SI	NO
1.	En las zonas de elaboración de alimentos no existe ninguna especie animal.		
2.	La zona de almacenamiento de desechos se mantiene limpia y libre de plagas.		
3.	Se efectúan inspecciones periódicas en el establecimientos y zonas circundantes para cerciorarse que no existan infestación por plagas		
4.	Se aplica programa preventivo, eficaz y continuo de lucha contra plagas.		
5.	La erradicación de las plagas se efectúa por una empresa autorizada por la Autoridad Sanitaria correspondiente.		
6.	Los agentes químicos, físicos o biológicos utilizados en la erradicación de plagas, cumplen con la legislación vigente ¹¹		
Observaciones:			

¹⁰ De no ser esto posible, al menos se deberá contar con una caseta para basuras y otra para los cilindros de gas (cuando corresponda).

¹¹ Art. 48 DS 977/96

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA NIVEL PARVULARIO – SALAS CUNAS ¹²		SI	NO	
SALA CUNA: cuenta con las siguientes áreas:				
1.	Área Administrativa:	Dispone de Sala de Uso Múltiple (Amamantamiento, Control Salud, Sala del Personal y Oficina).		
2.		La sala de amamantamiento consta de área de vestidor y área de extracción de leche propiamente tal.		
3.		La sala de amamantamiento cuenta con lavamanos, jabón de envase descartable y toalla de papel desechable.		
4.	Área Docente:	Sala de Actividades.		
		Sala de Mudas y Hábitos Higiénicos ¹³ .		
		Patio de juegos abierto y cubierto, según OGUC ¹⁴ .		
5.	Área de Servicio:	Servicio Dietético de Leche (SEDILE) o cocina de leche.		
6.		Cocina de Pre-preparados ¹⁵ .		
7.		Bodega y/o Despensa de Alimentos.		
8.		Bodega.		
9.		Servicio Higiénico para adultos.		
Observaciones:				

¹² Cuando el local atiende Sala Cuna y Jardín Infantil podrá tener en común los siguientes recintos: Oficina, Sala de Usos Múltiples, Cocina General, Bodega de Alimentos y/o Despensa, Depósito para Útiles y Material de Aseo, Bodega o Closet para Material Didáctico, Servicio Higiénico para uso del Personal Auxiliar y de Servicio y Servicio Higiénico para Personal Docente.

¹³ Es recomendable que las hojas de puertas operen a exterior del recinto (facilita su pronta evacuación en casos de emergencia).

¹⁴ Cubierto desde la VII a la XII Región.

¹⁵ Cuando la Sala Cuna funcione en un local de Jardín Infantil, la Cocina General podrá asumir la función de Cocina de Pre-preparados.

JARDÍN INFANTIL cuenta con las siguientes áreas:			
1.	Área Administrativa:	Sala de Usos Múltiples (Control Salud cuando proporcione alimentación, Oficina y Sala del Personal).	
2.	La sala multiuso dispone de lavamanos para adulto		
3.	La sala multiuso cuenta con abastecimiento de jabón y papel para secado de manos.		
4.	Área Docente:	Sala de Actividades	
		Sala de Hábitos Higiénicos ¹⁶	
		Patio de juegos abierto y cubierto, según corresponda	
5.	Área de Servicio:	Cocina general (cuando proporcione alimentación).	
		Cocinilla en caso que no proporcione Servicio de Alimentación.	
		Bodega de alimentos.	
		Servicios Higiénicos para adultos.	
		Bodega general.	
6.	Los productos alimenticios que no necesiten protección por frío se mantienen en recintos o bodegas destinados para este propósito, cerrados y protegidos contra el acceso de insectos y roedores.		
7.	Disponen de refrigerador para la conservación de los alimentos altamente perecibles o de fácil alteración.		
8.	Sala de Mudass ¹⁷ además de contar con la dotación sanitaria normada por la OGUC, tiene:	Un mudador por cada 10 lactantes	
9.		Espacio para sillas bacinicas, 1 por cada 3 lactantes que atienda	
Observaciones:			

¹⁶ Cuando el Jardín Infantil posea una capacidad superior a 30 niños(as) y cuente con más de una Sala de Hábitos Higiénicos para los párvulos, podrá tener una sola tineta para uso exclusivo de los niños(as), si ésta se emplaza en un recinto independiente (sala bañera).

¹⁷ Es recomendable que la ubicación de la Sala de Mudass y Sala de Hábitos Higiénicos del nivel Sala Cuna no se emplacen a una distancia superior a 10 metros de la sala de actividades.

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA ENSEÑANZA BASICA		SI	NO	
ENSEÑANZA BÁSICA: cuenta con las siguientes áreas:				
1.	Área Administrativa:	Oficina cuando el local escolar tenga más de tres aulas.		
		Sala de Profesores.		
2.	Área Docente:	Aulas, en número igual a la cantidad de grupos cursos que asisten en cada turno.		
		Biblioteca o Centro de Recursos para el Aprendizaje (CRA) con una capacidad mínima de 30 alumnos, en locales con más de seis aulas.		
		Taller o multitaller en locales con más de tres aulas.		
		Sala para la Unidad Técnico Pedagógica (UTP) en locales con más de tres aulas.		
		Patio		
3.	Área de Servicio:	Servicios higiénicos independientes para uso de los alumnos y para uso de las alumnas.		
		Servicios higiénicos, de conformidad a los decretos del Ministerio de Salud, a que se refiere el artículo segundo de este Reglamento, para uso de:		
		- Personal docente y administrativo		
		- Personal de servicio y manipuladores		
		Los establecimientos que cuenten con hasta cinco aulas podrán tener servicios higiénicos comunes para personal docente, administrativo, de servicio y manipuladores.		
		Bodega.		
		Patio de servicio.		
		Sala de primeros auxilios.		
Observaciones:				

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA ENSEÑANZA MEDIA		SI	NO	
ENSEÑANZA MEDIA: cuenta con las siguientes áreas:				
1.	Área Administrativa:	Oficina		
		Sala de profesores.		
		Oficina inspectoria en locales con más 7 aulas		
		Portería		
2.	Área Docente:	Aulas, en número igual a la cantidad de grupos cursos que asisten en cada turno.		
		Laboratorio taller, en locales de hasta cuatro aulas.		
		Laboratorio con gabinete o closet en locales con más de cuatro aulas.		
		Biblioteca o Centro de Recursos para el Aprendizaje (CRA), con una capacidad mínima de 30 alumnos.		
		Taller o multitaller en locales con más de cuatro aulas.		
		Patio.		
3.	Área de Servicio:	Servicios higiénicos independientes para uso de los alumnos y para uso de las a alumnas.		
		Servicios higiénicos, de conformidad a los decretos del Ministerio de Salud, a que se refiere el artículo segundo de este Reglamento, para uso de:		
		- Personal docente y administrativo		
		- Personal de servicio y manipuladores		
		Los establecimientos que cuenten con hasta cinco aulas podrán tener servicios higiénicos comunes para personal docente, administrativo, de servicio y manipuladores.		
		Bodega.		
		Patio de servicio.		
		Sala de primeros auxilios.		
Observaciones:				

Cuando se considere entrega del **Servicio de Alimentación** se deberán exigir los siguientes recintos:

- Cocina.
- Comedor, en locales que cuenten con más de 4 aulas.
- Recinto o bodega que sirva como despensa, el cual podrá estar ubicado dentro de la cocina.

	CONDICIONES DE LAS DEPENDENCIAS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	SI	NO
1.	Dispone de una sala para pre preparados, destinado a la preparación de las raciones alimenticias de los lactantes ¹⁸ .		
2.	La cocina de pre elaborado, cuenta con el equipamiento mínimo de equipamiento y artefactos acorde al número de raciones ¹⁹ .		
3.	Las dependencias destinadas a preparar o almacenar alimentos cuentan con barreras efectivas que no permitan el ingreso de roedores ni vectores ²⁰ .		
4.	Están ubicadas alejadas de focos de insalubridad (incineradores, ropa sucia, servicios higiénicos y tránsito de personas).		
5.	Se cuenta con lavamanos para las diferentes zonas de elaboración (cocina fría, cocina caliente, postres).		
6.	Se dispone de jabón de envase descartable y papel desechable o sistema eléctrico para el secado de manos.		
7.	Todos los pisos son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos (sin grietas).		
8.	Los pisos tienen la pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.		
9.	Todas las paredes son de materiales impermeables, lisas, no absorbentes, lavables, atóxicos, de color claro y como mínimo de 1,80 mts.		
10.	Los cielos rasos son fáciles de limpiar, impiden la acumulación de suciedad y se reduce al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos.		
11.	Las ventanas que se abren cuentan protecciones efectivas contra vectores.		
12.	Las protecciones de las ventanas son removibles para facilitar su limpieza y buen conservación.		
13.	Los alféizares de las ventanas están contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes.		
14.	Las puertas son de superficie lisa y no absorbente.		
15.	Cuenta con un sistema que permita la eliminación del calor excesivo, y el vapor de agua.		
16.	Las aberturas de ventilación cuentan con rejillas son anticorrosivas y lavables se abren hacia el exterior de las ventanas.		
17.	Las lámparas suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, cuentan con tapas protectoras transparentes.		
18.	Dispone de escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, dispuestas de manera que no contaminen los alimentos.		

¹⁸ Cuando la Sala Cuna opere en un local que cuente con Cocina General, la función de Cocina de preparados podrá ser asumida por la cocina general.

¹⁹ Anexo E

²⁰ Contar con mallas mosquiteras en sus puertas y ventanas.

19.	Dispone de revestimiento en superficie de trabajo, que no ceden a sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad.		
Observaciones:			

	CASINO	SI	NO
1.	Los recintos, áreas y superficies de trabajo están libres de humedad y/o filtraciones.		
2.	Instalaciones sanitarias, incluyendo artefactos y grifería funcionando, sin filtraciones.		
3.	Instalaciones eléctricas son seguras para los usuarios acorde a SEC.		
4.	Las lámparas que están suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.		
5.	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable.		
6.	Cuenta con sistema de respaldo de agua.		
7.	Dispone de sistema de disposición de aguas servidas autorizado. ²¹		
8.	Disponen de extintores con mantención vigente.		
9.	Cuenta con un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales.		
10.	Los extintores se encuentran ubicados en los sitios de mayor riesgo de incendio.		
11.	Los refrigeradores, vitrinas refrigeradas cuentan con termómetro y un sistema para el registro de su temperatura.		
12.	Dispone de estante, vitrinas u otros para mantener protegidos equipos y utensilios.		
Observaciones:			

²¹ Puede ser mediante conexión a red pública de alcantarillado o sistema particular de tratamiento de aguas servidas domésticas.

COCINA DE LECHE		SI	NO
1.	La cocina de leche se ubica en dependencias aisladas, separadas físicamente de la cocina general, y dedicadas exclusivamente a la preparación, envasado, preservación (esterilización y refrigeración) y distribución de las mamaderas de los niños de la sala cuna.		
2.	Las áreas y superficies de trabajo están libres de humedad y/o filtraciones.		
3.	Instalaciones sanitarias, incluyendo artefactos y grifería funcionando, sin filtraciones.		
4.	Instalaciones eléctricas son seguras para los usuarios acorde a SEC.		
5.	Tiene iluminación natural o artificial adecuada, que no altera los colores, y que permite la manipulación apropiada y el control de las fórmulas.		
6.	Las lámparas que están suspendidas sobre la materia prima o el área de elaboración son de fácil limpieza y están protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.		
7.	Cuenta con barreras efectivas físicas, en las siguientes áreas, para evitar la entrada o eliminación de vectores de interés sanitario.		
8.	Bodega de almacenamiento de materias primas.		
9.	Cuenta con los artefactos y mobiliario de acuerdo al número de raciones ²²		
10.	Recintos de elaboración y almacenamiento de fórmulas.		
11.	Existe sistema de respaldo de energía eléctrica para refrigeradores, autoclaves u otros equipos considerados críticos.		
12.	Extintores están ubicados en los sitios de mayor riesgo de incendio.		
13.	Refrigeradores y/o vitrinas refrigeradas cuentan con termómetro o un sistema para el registro de su temperatura.		
14.	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado.		
15.	En zonas de limpieza y lavado se cuenta con depósito de lavado profundo		
16.	Dispone de campanas de extracción		
17.	La campana de extracción se encuentra	Sobre fuentes de calor	
18.		Con extractores	
19.		En perfecto funcionamiento	
20.		Limpia	
Observaciones:			

²² Anexo D

PERSONAL			
Servicios Higiénicos		SI	NO
1.	Cuenta con servicios higiénicos exclusivos para el personal docente y administrativo y del personal de servicio (hasta 5 aulas podrán tener servicios higiénicos comunes para personal docente, administrativo, de servicio y manipuladores).		
2.	Dispone de la cantidad mínima de artefactos sanitarios exigida por el Ministerio de Salud para los lugares de trabajo, de conformidad con la legislación vigente ^{23 24} .		
3.	Servicios higiénicos son, iluminados, ventilados y que no tienen comunicación directa con la zona donde se efectúe la producción ²⁵ .		
4.	Si existen más cien trabajadores por turno se agrega un excusado y un lavatorio por cada quince y una ducha por cada diez trabajadores, esto último siempre que la naturaleza del trabajo implique contacto con sustancias tóxicas o cause suciedad corporal ²⁶ .		
5.	Los servicios higiénicos mantienen artefactos en buen estado de funcionamiento y de limpieza, además están protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario ²⁷ .		
6.	Los servicios higiénicos disponen lavamanos, dispensador de jabón líquido y toalla de papel o sistema automático para el secado ²⁸ .		
7.	Existe rótulo indicativo de lavado de manos en los servicios higiénicos posterior a su uso.		
8.	Cuenta vestuario para el personal: en n° suficiente para la cantidad de personas que laboran		
Observaciones:			

²³ Ver anexo C tabla del Decreto 594/1999 Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo.

²⁴ En los servicios higiénicos para hombres, se podrá reemplazar el 50% de los excusados por urinarios individuales o colectivos y en este último caso, la equivalencia será de 60 centímetros de longitud por urinario.

²⁵ Área crítica: requerida para AS.

²⁶ En caso de reemplazar los lavatorios individuales por colectivos se considerará el equivalente a una llave de agua por artefacto individual.

²⁷ Se entiende por vectores, para los fines del reglamento, aquellos insectos de interés sanitario o roedores capaces de transmitir, ya sea por medios mecánicos o biológicos, enfermedades al hombre.

²⁸ Área crítica: requerida para AS.

PERSONAL (Manipulador de Alimentos)			
Higiene del Personal		SI	NO
1.	Mantienen los manipuladores una esmerada limpieza personal, cuando manipulan alimentos, no usan en sus manos objetos de adornos y mantienen las uñas cortas, limpias y sin barniz.		
2.	Utilizan ropa protectora, tal como delantal y cofia, gorro que cubra la totalidad del cabello ²⁹		
3.	No efectúan prácticas que puedan contaminar los alimentos, como comer, fumar, masticar chicle, u otras prácticas antihigiénicas, tales como escupir. ³⁰		
4.	Se lava las manos, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.		
5.	Se toman las medidas necesarias para evitar que el personal que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad que pueda contaminar directa o indirectamente con microorganismos patógenos (las personas que se encuentran en esa condiciones comunican su estado de salud inmediatamente al supervisor).		
Observaciones:			

PERSONAL			
Comedor		SI	NO
1.	Dispone de comedor o acceso a él para el personal cuando los trabajadores se vean precisados a consumir alimentos en el sitio de trabajo.		
2.	El comedor del personal está completamente aislado de las áreas de trabajo y de cualquier fuente de contaminación ambiental y es reservado para comer ³¹ .		
3.	El comedor está provisto con mesas y sillas con cubierta de material lavable y piso de material sólido y de fácil limpieza.		
4.	Cuenta con sistemas de protección efectiva que impidan el ingreso de vectores y está dotado con agua potable para el aseo de manos y cara.		
5.	En el caso que los trabajadores deban llevar su comida al inicio del turno de trabajo, dicho comedor dispone de medio de refrigeración, cocinilla, lavaplatos y sistema de energía eléctrica.		
Observaciones:			

²⁹ Art. 56 DS 977/96

³⁰ Art. 57 DS 977/96

³¹ Puede utilizarse además para celebrar reuniones y actividades recreativas.

PERSONAL				
Capacitación			SI	NO
1.	Se constata programación de capacitación anual en materia de manipulación de alimentos e higiene personal.			
2.	Todo el personal se encuentra capacitado en técnicas de limpieza.			
Observaciones:				

Anexos

A. N° DE ARTEFACTOS SANITARIOS POR NIVEL

1. Nivel Parvulario:

1.1 Sala Cuna

Nivel Parvulario: N° DE ARTEFACTOS SANITARIOS SALA CUNA (CADA SALA DE MUDAS Y SALA DE HABITOS HIGIÉNICOS)		
Cantidad base/n° alumnos	Artefactos	Incremento sobre número base por aumento de niños
1	Tineta con agua caliente hasta por 20 niños	1 tineta por cada 20 niños
1	Lavamanos hasta 20 niños	1 lavamanos por cada 20 niños
1	Lavamanos de adulto	—
1	Inodoro	—

1.2 Jardín Infantil. Cada sala de hábitos higiénicos.

N° DE ARTEFACTOS SANITARIOS JARDIN INFANTIL		
Cantidad base/n° alumnos	Artefactos	Incremento sobre número base por aumento de alumnos
1	Tineta con agua caliente hasta por 30 alumnos	—
2	Lavamanos hasta 20 alumnos	1 por cada 10 alumnos
2	Inodoro hasta 30 alumnos	1 inodoro por cada 15 alumnos

2. Nivel General Básico y Medio:

N° DE ARTEFACTOS SANITARIOS NIVEL GENERAL BÁSICO Y MEDIO			
Cantidad base/n° alumnos	Artefactos	Cantidad / n° alumnos	Incremento sobre número base por aumento de alumnos
2	Lavamanos hasta 60 alumnas	1	Lavamanos por cada 40 alumnas
2	Lavamanos hasta 60 alumnos	1	Lavamanos por cada 40 alumnos
2	Inodoro hasta 60 alumnas	1	Inodoro por cada 30 alumnas
2	Inodoro hasta 60 alumnos	1	Inodoro por cada 60 alumnos
1	Urinario hasta 60 alumnos	1	Urinario hasta 60 alumnos
1	Ducha hasta 60 alumnas	1	Ducha hasta 60 alumnas
1	Ducha hasta 60 alumnos	1	Ducha hasta 60 alumnos

“El número de duchas que resulte de aplicar la tabla anterior, podrá disminuirse a 6 duchas por sexo.

Cuando el local escolar consulte una capacidad no superior a 30 alumnas o alumnos, bastará consultar sólo un lavamanos y un inodoro por sexo y un urinario para alumnos.

Cuando el local escolar consulte una capacidad no superior a 60 alumnos, sumados mujeres y hombres, sólo se exigirá una ducha para uso alternativo de ambos sexos”.³²

³² "Ordenanza General de Construcciones y Urbanización" (OGUC).

B. N° DE ARTEFACTOS SANITARIOS PARA LUGARES DE TRABAJO

N° de Artefactos Sanitarios para lugares de trabajo			
N° de personas que laboran por turno	Excusados con taza de W.C	Lavatorios	Duchas
1 - 10	1	1	1
11 - 20	2	2	2
21 - 30	2	2	3
31 - 40	3	3	4
41 - 50	3	3	5
51 - 60	4	3	6
61 - 70	4	3	7
71 - 80	5	5	8
81 - 90	5	5	9
91 - 100	6	6	10

C. SEDILE – COCINA DE LECHE

SEDILE (COCINA DE LECHE) Artefactos y Equipamiento			
N° de raciones	Mesón	Lavaplatos	Cocina
Hasta 20	1,00 ml. de mesón de preparación*	1 simple	1 de 2 platos.
Hasta 40	1,50 ml. de mesón de preparación*	1 simple	1 cocina de 2 platos.
Hasta 60	2,00 ml. de mesón de preparación*	1 doble	1 cocina de 4 platos
Hasta 80	2,50 ml. de mesón de preparación*	1 doble	1 cocina de 4 platos

* Se considera 0,50 mts. como ancho promedio.

D. VÍAS DE EVACUACIÓN HORIZONTALES-ANCHO LIBRE MÍNIMO SEGÚN NIVEL:

Vías de Evacuación Horizontal			
Nivel escolar	Con recintos en un lado	Con recintos en ambos lados	Incrementos
Parvulario hasta 60 alumnos	0,90 m	1,20 m	0,15 por cada 30 alumnos
General Básico, Medio hasta 180 alumnos	1,80 m	2,40 m	0,15 por cada 30 alumnos

E. COCINA DE PRE- PREPARADOS (destinado a la preparación de raciones alimenticias de lactantes).

COCINA DE PRE PREPARADOS Artefactos y Equipamiento					
Nº de raciones	Mesón	Lavaplatos	Cocina	Lavafondos	Fogón
Hasta 20	2,50 ml. de mesón de preparación*	1 simple	1 de 4 platos	---	----
Hasta 40	3,75 ml. de mesón de preparación*	1 simple	1 de 4 platos	---	----
Hasta 60	5,00 ml. de mesón de preparación*	1 simple	1 de 4 platos	1	1 de un quemador
Hasta 80	6,25 ml. de mesón de preparación*	1 doble	1 de 4 platos	1	1 de dos quemadores

*Se considera 0,50 mts. como ancho promedio.

F. COCINA GENERAL (destinado a la preparación de las raciones alimenticias de los párvulos).

COCINA GENERAL Artefactos y Equipamiento					
Nº de raciones	Mesón	Lavaplatos	Cocina	Lavafondos	Fogón
Hasta 30	3,75 ml. de mesón de preparación*	1 simple	1 de 4 platos (o fogón)		1 de dos quemadores
Hasta 64	5,00 ml. de mesón de preparación*,	1 simple		1	
Hasta 96	7,00 ml. de mesón de preparación*,	1 simple	1 de 4 platos (o fogón)	1	1 de dos quemadores
Hasta 192	8,00 ml. de mesón de preparación*	1 doble	1 de 4 platos (o fogón)	1	1 de dos quemadores
Hasta 256	10,00 ml. de mesón de preparación*,	1 doble	1 de 4 platos	2	2 de dos quemadores

*Se considera 0,50 mts. como ancho promedio.