



RACIONES DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO

FICHA TÉCNICA

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES

Ración de Almuerzo Escolar: Conjunto de diferentes alimentos cocidos y no cocidos (ensaladas) que se combinan de acuerdo al menú y la tabla sobre cantidad de alimentos que se sirve por grupo etario, elaborados por el Departamento de Nutrición del INABIE, el cual se entrega como almuerzo escolar en centros educativos, cumpliendo con lo establecido en la presente ficha técnica.

CONDICIONES DE ENTREGA

Los alimentos deberán ser entregados por el proveedor a los centros educativos envasados en recipientes de material grado alimenticio y aprobados para alimentos calientes, listos para ser servidos en condiciones que garanticen su calidad, inocuidad y valor nutritivo. Cada uno de los alimentos que integran el menú del día se envasa por separado.

2.REQUISITOS

REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DEL ALMUERZO ESCOLAR

Buenas Prácticas de Manufactura- Recetas y Fichas Técnicas de los Platos del Menú

Los alimentos que componen la ración de almuerzo escolar deberán ser preparados de acuerdo con los requisitos establecidos por el INABIE, en la Ficha Técnica Código: FT-BPMAE-001 Buenas Prácticas de Manufactura del Almuerzo Escolar y el Recetario de los Platos del Menú, elaborados por el Departamento de Nutrición del INABIE.

Resumen de Requisitos Generales de las Materias Primas Utilizadas para Elaborar el Almuerzo Escolar.

A continuación, se presenta un cuadro resumen con los requisitos generales de las materias primas requeridas para la elaboración de los alimentos que componen el menú del almuerzo escolar.

MATERIA PRIMA	REQUISITOS
Agua para la preparación de los alimentos	El agua utilizada para la preparación de los alimentos debe ser segura, es decir libre de microorganismos patógenos, sustancias tóxicas disueltas o productos químicos dañinos a la salud. En lugares donde no se dispone de agua segura y para el lavado de alimentos de consumo directo (ensaladas) debe usarse agua purificada y embotellada por una empresa reconocida.

MATERIA PRIMA	REQUISITOS
Carnes	<p>Carne de res: Carne magra, sin nervio, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de cerdo: Carne magra, sin piel, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de pollo: Solo las partes comestibles siguientes: Pechuga sin piel, muslo ancho, muslo corto, sin piel.</p> <p>Condiciones generales de las carnes: las carnes frescas o descongeladas deben presentar un olor característico, que no evidencie descomposición, rancidez o presencia de aditivos químicos. El color debe ser uniforme y característico de la carne en buen estado.</p>
Verduras – hortalizas, leguminosas verdes	Las verduras, hortalizas y leguminosas verdes (vainitas) deben ser frescas, sanas, libres de ataques de insectos, signos de pudrición y daños.
Leguminosas secas (habichuelas, lentejas, arvejas)	De producción nacional. Las leguminosas secas deben tener color y olor característico, con un mínimo de granos partidos, dañados, abiertos e impurezas tales como piedras pequeñas, ramas, u otras usuales en el producto. Las condiciones de almacenamiento del suplidor: temperatura ambiente, lugar fresco y seco, protegidas de ataques de plagas.
Productos enlatados	De producción nacional, con excepción de las sardinas y atún (tuna).

	<p>Condiciones del envase: El envase (latas) debe estar integro, sin abolladuras, u otro defecto que indique manipulación inadecuada.</p> <p>Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar signos de deterioro.</p> <p>La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento debe ser claramente visible.</p> <p>Sardinias y atún (tuna): de marcas conocidas y aprobadas por el Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos del INABIE.</p> <p>La presentación del atún (tuna) debe ser en trozos o sólido (no desmenuzado). Los dos productos deberán estar libres de escamas, vísceras y branquias.</p>
--	---

MATERIA PRIMA	REQUISITOS
Bacalao	<p>En su presentación seco - salado. Envasado en envases transparentes que permitan ver el producto. De aspecto uniforme, sin materias extrañas, ni coloración rojiza.</p> <p>El bacalao debe ser sin espinas (filete).</p>
Pastas Alimenticias	<p>De producción nacional. Envasadas en envases transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos.</p>
Huevos	<p>Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 50 gramos.</p>
Plátanos /Guineos Verdes	<p>De color verde uniforme, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas.</p>

Arroz

De producción nacional, mínimo del tipo Arroz Selecto B /Grado RD#4 (clasificación Norma NORDOM 474 Arroz Pulido para Consumo Humano). Exento de insectos u otras materias extrañas.

De color blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado. Granos bien pulidos, sin aglomeraciones por humedad.

El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los siguientes micronutrientes:

RACIÓN: ¼ taza (92.5 g)	
MICRONUTRIENTES	CANTIDAD
Vitamina B1	0.60 mg
Vitamina B3	5.00 mg
Vitamina B6	0.40 mg
Vitamina B9	0.18 mg
Vitamina B12	1.0 µg
Hierro	2.40 mg
Zinc	2.5 mg

El proveedor deberá asegurarse de adquirir el producto a empresas que cumplan con este requerimiento.

La información sobre los micronutrientes debe estar incluida en la etiqueta del envase.

Los productos procesados y envasados de producción nacional o importada deben tener el Registro Sanitario del Ministerio de Salud Pública vigente y el número en un lugar visible.

Requisitos Generales de los Alimentos Preparados

A continuación, se presenta un cuadro -resumen con los requisitos generales de los alimentos preparados que componen el almuerzo escolar.

ALIMENTO PREPARADO	REQUISITOS
Arroz, trigo	Bien cocido, suelto y sin apastarse.

Leguminosas (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas, caldos (sancochos))	De consistencia cremosa, no aguada, bien proporcionada, de manera que se obtenga una mezcla espesa de granos y demás ingredientes.
Carnes	Bien cocidas, de acuerdo a la temperatura y tiempo de cocción requeridos, blandas, en trozos enteros y uniformes. Sin exceso de grasa añadida.
Verduras y Hortalizas	Cocidas de forma tal que queden crujientes, no muy blandas. Los únicos vegetales crudos permitidos son: pepino, tomate, aguacate, zanahorias rayadas. Deberán ser aderezados con: naranja agria, limón o vinagre de frutas (preferiblemente de manzana), cebolla, ajíes, sal, aceite vegetal (preferiblemente de oliva).
Pastas alimenticias- Dumping	Cocidos al dente, es decir que queden firmes (no duros ni pastosos), La salsa debe ser elaborada con condimentos naturales.
Huevos	Preparados de acuerdo a la receta establecida. Bien cocidos, de color característico. Cuando se combinen con vegetales no deben presentar aspecto y consistencia aguada, ni coloración verde.

Prohibiciones:

Se prohíbe el uso de caldos de pollo (sopitas) y sazones industrializados, salsa de tomate enlatada, mayonesa, margarina, para la preparación de los alimentos.

Se prohíben todos los alimentos fritos y embutidos, incluyendo los ahumados, tales como salami, chuleta, longaniza. Se prohíbe el exceso de grasa, y sal en la preparación de los alimentos. Se debe usar la cantidad establecida en los recetarios. Estos elementos (sal y grasa) no deben ser agregados luego de la preparación de los platos.

Requisitos para el Envasado de los Alimentos

Los alimentos preparados deberán ser envasados en recipientes de material grado alimenticio aprobados para alimentos calientes. Deberán tener tapa de cierre hermético,

para mantener protegido el contenido del envase en los procesos posteriores al envasado (transporte, descarga del vehículo hasta las estaciones de servicio en los centros educativos).

Requisitos para Transportar del Almuerzo Escolar Desde la Empresa Hasta los Centros Educativos

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos cerrados, con buenas condiciones de funcionamiento. Deben tener un compartimiento cerrado, donde se puedan colocar los envases con los alimentos, sin riesgos de contaminación. Deberá estar limpio y ordenado.

No deberán guardarse en el compartimiento otros materiales.

El (los) vehículo (s) deberán ser de uso exclusivo para el transporte del almuerzo escolar.

Observación: Está prohibido rotular con el logo del INABIE o del MINERD los vehículos utilizados para transportar los alimentos.

Requisitos para el Servicio del Almuerzo Escolar en los Centros Educativos.

Responsabilidades del Proveedor.

Personal para el Servicio.

La empresa contratada es responsable del servicio de las raciones del almuerzo escolar en el centro educativo, para lo cual deberá contar con los equipos y utensilios requeridos así como personal calificado para la entrega de los alimentos. Este personal deberá tener vestimenta limpia, de color claro, usar un mandil, cubre pelo, tapaboca (mascarilla) y guantes desechables.

La cantidad de personas para el servicio del almuerzo será de acuerdo a la matrícula del centro educativo.

En los casos de centros con matrícula alta, la dirección del mismo deberá designar personal de apoyo para colaborar con el servicio.

El suplidor debe retirar del centro educativo los envases y utensilios una vez concluya el servicio de los alimentos y es responsable de su limpieza en las instalaciones de su empresa.

Responsabilidades del Centro Educativo

Lugares (estaciones) para el Servicio del Almuerzo Escolar.

El centro educativo, es responsable de establecer el lugar o los lugares del servicio del almuerzo escolar (estaciones), debidamente señalizado (s) y en condiciones adecuadas de higiene, orden y protección de los alimentos. La cantidad de estaciones de servicio será de acuerdo a la matrícula del centro, para que la operación se realice en el horario establecido. Deberá designar un personal que se encargue de la adecuación del área.

Evaluación en la Recepción de los Alimentos.

Los alimentos deben ser evaluados por un Comité de Recepción compuesto por personal docente y administrativo, estudiantes, padres y representantes de la comunidad local, quienes evalúan los siguientes aspectos:

- Condiciones del transporte y envasado de los alimentos
- Cumplimiento con el menú
- Características organolépticas (sabor, color, olor, aspecto) y presentación de los alimentos.

Si los resultados son satisfactorios el comité aprueba la distribución de los mismos para el consumo. Si no son satisfactorios, se comunican con el Director del Centro Educativo para que ejecute el procedimiento establecido sobre devolución de productos no conformes con las especificaciones.

Horario para la Recepción y Servicio de los Alimentos

La hora pautada para la llegada/recepción del almuerzo escolar al centro educativo es entre las

11:00 - 11:30 am, ya que la distribución debe iniciar a las 11:45 am, según lo estipulado por el Ministerio de Educación (Ordenanza 1-2004 sobre Política Nacional de la Jornada Extendida).

Porciones de Alimentos a ser Servidos

La cantidad de cada alimento a ser entregado a los consumidores (estudiantes y personal administrativo) deberá ser de acuerdo a las especificaciones establecidas por el Departamento de Nutrición del INABIE en la Tabla de Equivalencia Nutricional según Grupos de Edad.