

Dirección de Seguridad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar

Municipio: _____

Localidad: _____

Fecha: _____

Nombre de la escuela: _____ Clave: _____

Modalidad: _____ Tiempo operando desayuno Caliente: _____

Personal que realiza la visita: _____

Perfil que deben cubrir los planteles educativos

- 1. Estar inscritos en el padrón de beneficiarios del programa de desayunos escolares y operar la modalidad caliente por lo menos durante seis meses, mismos que serán verificados por medio del padrón de beneficiarios a partir de la fecha en que se realice la solicitud de Cocina MENUTRE hacia 6 meses atrás.
- 2. Contar con un padrón de beneficiarios mayor o igual a 100 para beneficiarse de la Cocina.
- 3. Podrán apoyarse planteles que tengan menos de 100 niños solo si cuentan con huerto escolar instalado y operando por los beneficiarios del programa o que tenga un espacio para su instalación.

Requisitos administrativos:

- 1. Autorización de la Delegación Regional de la Secretaria de Educación a la que pertenece el plantel escolar, para realizar las adecuaciones en caso de que el espacio propuesto para la cocina MENUTRE sea un Salón de Usos Múltiples, dirigido al Director General del SMDIF.
- 2. Oficio de solicitud del SMDIF dirigido a la Directora General del SEDIF mediante el cual solicita equipamiento para el plantel escolar solicitante, anexando copia simple del oficio de petición.
- 3. Oficio de solicitud del plantel educativo mediante el cual solicita un equipo de cocina MENUTRE, dirigido al Sistema DIF Municipal.

4. Contar con el Dictamen de Protección Civil Municipal en donde señale que el espacio cumple con las medidas y es apto para tener una cocina y preparar alimentos que garanticen la seguridad de los beneficiarios según la NOM-251-SSA1-2009.

Requisitos del espacio:

1. Los pisos y paredes de la cocina y comedor no deberán estar porosos, deben ser de recubrimientos continuos, mantenerse limpios, secos sin roturas o grietas, los cuales serán verificados y avalados mediante dictamen de Protección Civil Municipal.
2. Deberá contar con instalación segura de agua potable y drenaje, instalación eléctrica oculta y segura con contactos para refrigerador y licuadora, mismas que serán verificadas y avaladas mediante dictamen de Protección Civil Municipal.
3. Dentro de la cocina deberá contar con señalización de ruta de evacuación y de instalación de extintor de más de 4.5 Kg. de polvo químico seco o más de 5 libras de CO₂, de acuerdo a la NOM-003-SEGOB-2011.
4. Contar con un espacio físico adecuado para la instalación del equipo de cocina el cual deberá medir por lo menos 4 x4 metros para el área de cocina, considerando por lo menos 4 x 8 metros cuadrados para el área de comedor.
5. El espacio destinado para la cocina deberá estar pintado de color blanco.
6. Instalación segura de gas, así como protecciones de herrería para los cilindros.
7. La mesa de trabajo deberá ser de acero inoxidable o en su caso un pretil de material con cubierta de azulejo o vitro piso, que permitan lavar y desinfectarse, así como colocar entropaños para que funcione como almacenamiento de loza.
8. Por seguridad de los menores, deberá estar separada el área de cocina del comedor. Con un pretil o algún aditamento que pueda separar bien ambas áreas.
9. Contar con iluminación, las ventanas deben tener malla mosquitera y protecciones de herrería.
10. Espacio para el lavamanos y despachador de jabón, mismos que deberán ser ubicados en el área de comedor al extremo opuesto del área de cocina con el fin de evitar aglomeración que ponga en riesgo la seguridad de los menores.
11. Considerar un espacio apropiado para dos anaqueles los cuales deberán estar fijos.

