



RECOMENDACIONES PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



- Al recepcionar la mercadería se recomienda realizarlo en la puerta de la cocina, evitando que los proveedores entren a la misma.
- Evitar entrada de personas ajenas al sector.
- Preparar la leche en polvo según la dilución correcta y en la cantidad necesaria para los usuarios considerando una porción por niño.
- El auxiliar será el encargado de servir la leche, evitando implicar a los niños o docentes en esta tarea.
- Los niños deben lavarse las manos previamente con agua y jabón.
- Utilizar la vajilla del Servicio de Alimentación Escolar.

Lavarla con agua y jabón o detergente después de cada uso y desinfectarlos con último enjuague en agua caliente (mayor a 80°C) o con solución de hipoclorito.



- Para la higiene de áreas de elaboración y servicio se recomienda aplicar todos los lineamientos establecidos en el plan de limpieza y protocolo de desinfección.
- La ventilación así como la limpieza y desinfección de todas las áreas es clave para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
- Limpiar y desinfectar todas las superficies que toman contacto directo o indirecto con los alimentos. Se debe evitar la contaminación cruzada mediante las propias manos, utensilios, superficies o equipos.
- Higienizar mesas y sillas y ventilar el comedor o lugar utilizado, antes de comenzar, entre turno y turno o al finalizar el servicio. No se recomienda el uso de manteles de tela.
- Las superficies que se tocan con las manos frecuentemente, tienen mayor probabilidad de estar contaminadas. Estas incluyen picaportes, interruptores de luz, canillas, grifos, etc. Recomendamos la desinfección de los mismos frecuentemente.

[Plan de limpieza](#)

[Protocolo de desinfección](#)

PREPARACIÓN DE LECHE EN POLVO

1 KG LECHE EN POLVO + 9 L DE AGUA = 10 L DE LECHE

- Usar agua previamente hervida y entibada. No hervirla una vez reconstituida.
- Cuidar el agregado de azúcar, sobre todo cuando se saboriza con cocoa (que tiene azúcar agregada) Max. 8g azúcar/niño = 400g azúcar/10 L.
- Preparar la cantidad justa, en caso de sobrar, puede refrigerarse en jarras y ofrecer en la tarde, si de todas formas queda un excedente se debe descartar y nunca guardar para el día siguiente.
- Es necesario comprobar la fecha de vencimiento de la leche en polvo. En ningún caso se deberá ofrecer fuera de su fecha de vencimiento.
- La leche preparada no puede permanecer más de 2 horas a temperatura ambiente.