

PROGRAMA ESCUELAS de VERANO 2023

PAUTAS GENERALES PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Considere todos los aspectos incluidos en las capacitaciones del PAE, contenidas en:

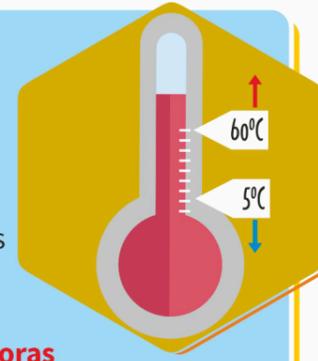


<https://www.dgeip.edu.uy/pae-publicaciones/#>



TEMPERATURAS SEGURAS

Cocine las preparaciones cerca de la hora del servicio. Guarde en heladera las preparaciones que se sirven frías (postres de leche, salpicones, ensaladas). **Si esto no es posible, no deje pasar más de dos horas entre la elaboración y el consumo.**



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Haga un buen uso de las instalaciones y equipamiento dejándolas en las mismas condiciones en que se encontraban.



CARNÉ DE SALUD OBLIGATORIO

Tenga el carné de salud vigente, disponible y visible.



COMPRA DE MATERIA PRIMA EN BASE A LA ASISTENCIA PROMEDIO

Planifique las compras teniendo en cuenta el promedio de asistencia y el recetario PEV 2023.



UTILICE EL RECETARIO ELABORADO POR EL PAE

Siga las recomendaciones sugeridas por el PAE y cumpla con el Plan de menú y el recetario PEV 2023.

Ante dudas, consulte con la Nutricionista de su jurisdicción.



UNIFORME COMPLETO

Use túnica, cofia y tapabocas durante toda la jornada.



MENÚ SALUDABLE

Ofrezca preparaciones caseras utilizando alimentos naturales o mínimamente procesados.



PREPARE LA LECHE EN POLVO DE MANERA ADECUADA

Use 1 Kg. de leche en polvo y 9 litros de agua hervida y entibada para obtener 10 litros de leche.

No deje leche preparada para la jornada siguiente.



MENÚ FRESCO Y SEGURO

Elabore todas las preparaciones el mismo día en que se consumen. Si sobra materia prima sin procesar, guárdela utilizando el medio de conservación adecuado.

No utilice los sobrantes de preparaciones en días posteriores.



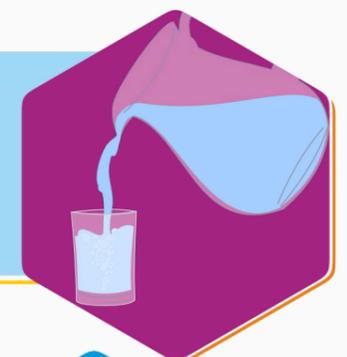
HIGIENE DE FRUTAS Y VERDURAS

Lave y desinfecte las frutas y verduras que se van a comer crudas: **Lave bajo el chorro de la canilla, sumerja de 15 a 20 minutos en una solución de 1 ctda. de hipoclorito comercial por cada litro de agua y vuelva a enjuagar.**



COLABORE CON UNA ADECUADA HIDRATACIÓN

Cuente con agua potable y fresca para ofrecer a los niños.



OFREZCA FRUTAS Y VERDURAS A LOS ESCOLARES

Incluya verduras todos los días y frutas al menos 3 veces a la semana. Compre las de estación y varíe su selección.



ANEP

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR