
**ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS. REQUISITOS SANITARIOS PARA
EL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.**

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con normativa internacional.

ICS 13.100

RTS 13.04.03:14

Editado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, N° 18 San Salvador, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Correo electrónico: consultasreglamento@osartec.gob.sv

INFORME

Los Comité Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier persona puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 13.04.03:14 ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS. REQUISITOS SANITARIOS PARA EL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

CONTENIDO	PAG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS	2
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
6. PERMISO SANITARIO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.	9
7. REQUISITOS ADMINISTRATIVOS PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.	9
8. PERMISO SANITARIO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO (CAFETINES, COMEDORES, CHALET O TIENDA ESCOLAR)	11
9. PROCEDIMIENTO DE LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	11
10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	12
11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	12
12. ORDENAMIENTOS DEROGADOS O SUSTITUIDOS	12
13. VIGENCIA	13
14. ANEXOS	13

1. OBJETO

Establecer los requisitos técnico sanitarios que deben cumplir los establecimientos educativos públicos y privados para ser acreedores del permiso sanitario de instalación y funcionamiento.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a toda persona natural o jurídica, propietaria o representante legal de los establecimientos educativos públicos y privados en todos los niveles, así como academias y otras instituciones dedicadas a la atención y enseñanza a nivel nacional.

3. DEFINICIONES

3.1 Academia: establecimiento docente, público o privado, de carácter profesional, artístico, técnico, o simplemente práctico.

3.2 Autorización de instalación y funcionamiento: documento emitido por el MINSAL, que faculta el funcionamiento de un establecimiento en relación a requisitos y condiciones sanitarias.

3.3 Cafetín o Tienda Escolar: lugar en el cual se almacenan, procesan y comercializan productos alimenticios.

3.4 Ducha: espacio cerrado destinado al baño y limpieza corporal, que puede contar con suministro de agua, a través de tubería o agua almacenada en un recipiente, con el respectivo tratamiento de las aguas grises.

3.5 Establecimiento Educativo: toda institución pública y privada que imparta educación o enseñanza, en los diferentes niveles educativos formales y las que se dedican a la educación no formal.

3.6 Educación formal: es aquella que se imparte en un establecimiento educativo autorizado, en una secuencia regular de años o ciclos lectivos, con sugestión a pautas curriculares progresivas y conducentes a grados y títulos.

3.7 Educación no formal: es la que se ofrece con el objeto de completar, actualizar, suplir conocimientos y formar, en aspectos académicos o laborales, sin sujeción al sistema de niveles ni grados de la educación formal.

3.8 Inspección sanitaria: conjunto de actividades que realiza el delegado de salud, para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el presente Reglamento Técnico.

3.9 Objetos inservibles: objetos que perdieron su vida útil para lo que fue diseñado y pueden ser fuente de vectores.

3.10 Pileta de aseo: artefacto sanitario con sistema de drenaje, construido sobre una base que se utiliza para el lavado de implementos de limpieza

3.11 Subvencionado: transferencia corriente de carácter permanente, a favor de entidades públicas, instituciones públicas autónomas, empresa pública no financiera y sector privado nacional, sin que genere contra prestación de un bien o servicio o un servicio por parte del receptor.

4. ABREVIATURAS

- 4.1** BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
- 4.2** MARN: Ministerio de Medioambiente y Recursos Naturales
- 4.3** MINSAL: Ministerio de Salud
- 4.4** RTS: Reglamento Técnico Salvadoreño
- 4.5** UCSF: Unidad Comunitaria de Salud Familiar

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Requisitos técnicos sanitarios

5.1 Ubicación

Todo establecimiento educativo debe ubicarse en zonas o lugares no expuestos a contaminación física, química o biológica y alejadas de actividades o establecimientos peligrosos o insalubres. De construir nuevos establecimientos educativos o su ampliación, deben estar a una distancia no menor de 100 metros lineales a la colindancia de la fuente contaminante.

5.2 Infraestructura del establecimiento educativo

5.2.1 Techo

5.2.1.1 Los techos deben construirse con materiales resistentes e impermeables que protejan de las condiciones ambientales externas.

5.2.1.2 Los canales deben mantenerse limpios y evitar el estancamiento de agua lluvia.

5.2.2 Paredes

5.2.2.1 Las paredes deben ser de material resistente de fácil limpieza y en buen estado.

5.2.2.2 Las paredes internas de las aulas del establecimiento educativo deben ser de color claro. Para el caso de la educación para la primera infancia, enseñanza artística, entre otras, los colores estarán acorde al tipo de actividad.

5.2.3 Los pisos

Los pisos deben ser planos, nivelados, de fácil acceso, mantenerse limpios y en buen estado.

5.2.4 Drenajes de aguas lluvias

El establecimiento educativo debe disponer de un sistema de drenaje que garantice la evacuación correcta de las aguas lluvias.

5.2.5 Iluminación

Debe disponer de iluminación natural o artificial, que faciliten las actividades diarias, y permitan el proceso de enseñanza aprendizaje.

5.2.6 Ventilación

5.2.6.1 En todo establecimiento educativo debe existir ventilación natural cruzada.

5.2.6.2 Cuando se utilice ventilación artificial, los aparatos o equipos deben estar limpios, en buen estado de funcionamiento y disponer de los registros de mantenimiento respectivos.

5.3 Protección perimetral

5.3.1 El establecimiento educativo debe contar con protección perimetral que favorezca la condición de seguridad, sin representar peligro a la población estudiantil.

5.3.2 Los establecimientos educativos que poseen un área entre las edificaciones y su protección perimetral, debe mantenerse libre de objetos inservibles.

Para los establecimientos educativos de creación nueva, las edificaciones deben disponer de un área entre las edificaciones y su protección perimetral que permita proteger a la población educativa de contaminantes tales como: humo, ruidos, vibración, entre otros.

5.3.3 Todo establecimiento educativo debe disponer de un área techada para resguardar transitoriamente los equipos, mobiliario y artículos desechados.

5.4 Infraestructura en zona de riesgos

5.4.1 Se prohíbe la instalación de nuevos establecimientos educativos en zonas que representen riesgo natural.

5.4.2 En el caso que un establecimiento educativo se encuentre ubicado en zonas de riesgo a inundaciones, debe contar con infraestructura sanitaria respecto a servicios sanitarios, fuentes y captaciones de agua protegidas, adaptadas al máximo nivel de inundación registrado. Además, debe contar con plan de contingencia.

5.5 Agua para consumo humano.**5.5.1 Abastecimiento**

5.5.1.1 El establecimiento educativo debe contar con el suministro de agua de consumo humano que cumpla con lo establecido en el Instrumento Técnico jurídico o Reglamento Técnico respectivo vigente.

5.5.1.2 Si el establecimiento educativo se abastece de agua envasada, se debe asegurar que esta cuente con el Registro Sanitario vigente, solicitándole una copia al proveedor.

5.5.1.3 Los establecimientos educativos que dispongan de dispensadores de agua deben disponer de depósitos descartables. El Director del establecimiento debe presentar registro de la limpieza y desinfección realizada por la empresa suministrante con una frecuencia de al menos dos veces por mes.

5.5.1.4 Los establecimientos educativos en las áreas recreativas y deportivas deben contar con bebederos que no permitan el contacto directo de la boca del usuario con el punto de salida del agua. En el caso que se incluyan filtros o similares, se debe presentar el registro de mantenimiento.

5.5.2 Los establecimientos educativos que se abastezcan a través de agua de pozo u otros similares deben aplicar un método de tratamiento y desinfección de agua en las instalaciones cumpliendo con el Instrumento Técnico jurídico o Reglamento Técnico respectivo vigente.

5.6 Almacenamiento de agua

5.6.1 Se debe disponer de tanques, cisternas u otro tipo de recipientes para asegurar el abastecimiento de agua y mantenerse en buen estado, limpios y tapados, con su respectivo Plan de Mantenimiento, Limpieza y Desinfección.

5.6.2 Si el establecimiento educativo recolecta agua lluvia se debe implementar un sistema de captación y almacenamiento, dicha agua no debe ser utilizada para consumo humano.

5.7 Control de insectos, roedores y otros animales

El establecimiento educativo debe disponer de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros respectivos de implementación, que garantice la ausencia de criaderos de zancudos, moscas, roedores y de otros animales en las instalaciones.

5.8 Manejo de desechos sólidos

5.8.1 Todo establecimiento educativo debe disponer de recipientes de material rígido, lavable con tapadera de preferencia tipo balancín o pedal y ubicado en lugares estratégicos.

5.8.2 Todo establecimiento educativo debe contar con un plan de separación desechos sólidos, relacionado en el anexo A.

5.8.3 El establecimiento educativo debe contar con un sitio techado, con piso impermeabilizado y ubicado en un lugar que facilite la recolección, para el acopio temporal de los desechos sólidos y que no afecte la salubridad de otros espacios.

5.8.4 Los desechos sólidos deben entregarse al servicio de recolección o en su defecto se debe buscar alternativas sanitarias para su disposición final.

5.8.5 Si el establecimiento educativo, por su naturaleza de enseñanza, genera desechos bioinfecciosos, estos deben manejarse y disponerse de acuerdo a lo que se establece el RTS MANEJO DE LOS DESECHOS BIOINFECCIOSOS en su versión vigente.

5.9 Instalaciones sanitarias

El establecimiento educativo de acuerdo a su naturaleza debe disponer de Instalaciones sanitarias como: inodoros, lavamanos, mingitorios, lavaderos y pileta de aseo, entre otros.

5.9.1 Servicios sanitarios

5.9.1.1 Los servicios sanitarios, deben estar separados e identificados por sexo, limpios y en buen funcionamiento, en relación a la cantidad por población estudiantil máxima por turno, en la relación siguiente:

a) La cantidad de inodoros y urinarios deben ser en la siguiente proporción:

- 1 inodoro por cada 25 estudiantes del género masculino
- 1 mingitorio por cada 35 estudiantes del género masculino
- 1 inodoro por cada 20 estudiantes del género femenino

b) En el caso de parvularia se omitirán los mingitorios.

c) En el caso de Educación Superior:

- 1 inodoro por cada 50 estudiantes del género masculino
- 1 mingitorio por cada 70 estudiantes del género masculino
- 1 inodoro por cada 40 estudiantes del género femenino

5.9.1.2 Para el caso del personal administrativo, docente, mantenimiento y otros, los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios diferentes al de los estudiantes, en la relación siguiente:

Si es menor o igual a 100 trabajadores deberá instalarse por lo menos 1 inodoro por cada 20 hombres y 1 por cada 15 mujeres, si es mayor a 100 deberá instalarse 1 inodoro adicional por cada 25 hombres y 1 por cada 20 mujeres.

5.9.1.3 El área de servicios sanitarios para el sexo masculino debe contar con mingitorio separados por divisiones que permitan la privacidad, aplica para área de alumnos, personal administrativo, docente, mantenimiento y otros.

5.9.1.4 Cada establecimiento educativo debe contar como mínimo con un servicio sanitario para personas con discapacidad física y en caso de nuevas edificaciones con diferentes niveles debe disponer de un servicio sanitario por cada nivel.

5.9.1.5 Los establecimientos educativos que cuenten con letrina sin arrastre de agua deben cumplir con el Instrumento Técnico jurídico o Reglamento Técnico respectivo vigente.

5.9.1.6 En las áreas de servicios sanitarios los establecimientos educativos deben contar con papel higiénico, depósitos lavables con bolsa interna, tapadera, preferiblemente accionada con pedal.

5.9.2 Lavamanos

5.9.2.1 En las áreas donde se encuentran los servicios sanitarios debe instalarse un lavamanos por cada 50 alumnos o lava brazos colectivos considerando un grifo por cada 50 alumnos, provistos de agua y jabón, en relación a la cantidad por población estudiantil.

5.9.2.2 Si el establecimiento educativo incluye parvularia, este debe contar con lavamanos separados de los grados superiores en igual relación que se describe en el numeral 5.9.2.1

5.9.2.3 La altura y tamaño del lavamanos para el área de parvularia debe ser de acuerdo a la estatura promedio de la población estudiantil.

5.9.2.4 Cada establecimiento educativo debe contar como mínimo con un lava mano para personas con discapacidad física.

5.9.3 Limpieza y mantenimiento de instalaciones sanitarias

Los servicios sanitarios, letrinas, lavamanos y mingitorios deben mantenerse limpios y en buenas condiciones de funcionamiento, lo cual debe estar incluido en el plan de limpieza.

5.9.4 Lavaderos y duchas

5.9.4.1 Se debe instalar por lo menos un lavadero y una ducha en la zona de parvularia, conectados al alcantarillado sanitario o sistema de tratamiento de aguas residuales. El uso de este lavadero será exclusivo para el lavado de juguetes y otros artículos de los párvulos, exceptuando utensilios para alimentos. La ducha debe instalarse preferentemente en el área del servicio sanitario.

5.9.4.2 Los establecimientos educativos que dispongan de piscinas deben contar con duchas de acuerdo lo establecido en el Reglamento Técnico Salvadoreño Vigilancia Sanitaria de Piscinas y Balnearios, en su versión vigente.

5.9.5 Pileta de aseo

Se debe instalar por lo menos una pileta de aseo para el lavado de implementos de limpieza, con grifo y drenaje conectados al alcantarillado sanitario o sistema de tratamiento de aguas residuales.

5.9.6 Tratamiento y disposición de aguas residuales.

5.9.6.1 El establecimiento educativo que no disponga de factibilidad de conexión al alcantarillado, debe construir un sistema de tratamiento aguas residuales autorizado por MINSAL o por el MARN, de acuerdo a su competencia, el cual debe funcionar eficientemente.

5.9.6.2 En el área de preparación de alimentos se debe contar con una trampa para grasa a fin de retener sólidos y grasas los cuales deben ser manejados Sanitariamente previo a su disposición final,

5.9.7 Área destinada a la preparación y comercialización de alimentos

5.9.7.1 El establecimiento, público o privado, que disponga de un área destinada a la preparación y comercialización de alimentos, debe contar con la autorización sanitaria de funcionamiento emitida por el MINSAL de conformidad al instrumento técnico jurídico o Reglamento Técnico respectivo vigente.

5.9.7.2 El establecimiento público con el programa de refrigerio escolar, debe cumplir con las condiciones de almacenamiento, elaboración y distribución, de acuerdo a los requerimientos sanitarios establecidos en el presente RTS y relacionados en el Anexo B.

5.10 Manipuladores de alimentos del refrigerio escolar

5.10.1 Los manipuladores de alimentos permanentes del establecimiento educativo, deben contar con el carné vigente, emitido por el MINSAL, para ello debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Curso de Manipuladores de Alimentos.
- b) Certificado de Salud, el cual será válido por seis meses.

5.10.2 El Director del establecimiento educativo debe disponer de un expediente por cada manipulador de alimentos, el cual debe contener lo siguiente:

- a) Copia de Certificado de Salud.
- b) Copia de Carné.

5.10.3 El expediente debe presentarse al momento de ser requerido por el personal del MINSAL.

5.10.4 Si el manipulador presenta signos o síntomas de padecer enfermedad que representen riesgo a la salud de los estudiantes, no debe manipular alimentos y debe ser referido al establecimiento de salud más cercano.

5.10.5 En caso de que los manipuladores sean padres y madres de familia voluntarios deben recibir cada año (o cuando sea requerido) por lo menos cuatro horas de capacitación sobre Higiene Personal e Higiene de los Alimentos, facilitado por personal del MINSAL o del establecimiento educativo previamente capacitado.

5.11 Área de cocina

El área de cocina debe contar con:

- a) paredes, techos y pisos de material resistente y de fácil limpieza.
- b) cocina de gas o eléctrica.
- c) equipos refrigerantes, si se maneja alimentos perecederos.
- d) acceso restringido.
- e) condiciones higiénicas y ordenadas.
- f) área para lavado de utensilios de cocina o lavaplatos.

5.12 Preparación y conservación del refrigerio escolar en establecimientos educativos públicos.

Cuando la preparación de los alimentos se realice dentro de las instalaciones del Establecimiento Educativo, en el área específica para ello, se deberá cumplir con lo siguiente:

- a) Las frutas y hortalizas deben lavarse y desinfectarse, antes de ser consumidas.
- b) La cantidad de alimentos a preparar debe ser de acuerdo al consumo del día, manteniendo su calidad.
- c) El equipo y utensilios deben ser lavados y desinfectados antes y después de cada jornada. El resguardo de los mismos debe hacerse en un mueble o caja de plástico protegidos.
- d) Las tablas para picar productos cármicos, aves, frutas y verduras deben ser de material resistente e impermeable, y de uso específico para cada uno de ellos.
- e) El área de preparación de alimentos debe contar con iluminación natural o artificial que facilite las labores diarias.
- f) En caso de contratar servicios de alimentos y bebidas, la empresa debe estar autorizada por el MINSAL y el Director del establecimiento educativo debe poseer copia del Permiso de Instalación y Funcionamiento.

5.13 Áreas para el consumo del refrigerio escolar

Las áreas para el consumo del refrigerio escolar deben estar en condiciones higiénicas que evite el riesgo de contaminación de los alimentos.

5.14 Bodega de alimentos en establecimientos educativos**5.14.1 Infraestructura de la bodega**

5.14.1.1 La bodega debe estar ubicada en un lugar seguro en el que no exista riesgo de inundación u otras fuentes de contaminación.

5.14.1.2 Los alrededores de la bodega deben estar limpios de maleza, sin desechos sólidos o materiales inservibles.

5.14.1.3 La bodega debe ser segura para el resguardo de los alimentos.

5.14.1.4 Todos los alimentos deben ser almacenados en la bodega respectiva.

5.14.1.5 El piso debe ser impermeable, superficie uniforme y sin grietas, que permitan su fácil limpieza.

5.14.1.6 Las paredes deben ser construidas de sistema mixto, pintadas de color claro y las aberturas entre paredes y el techo deben sellarse para impedir el ingreso de insectos y roedores.

5.14.1.7 Los techos deben ser contruidos de material que facilite su limpieza, que eviten la infiltración de agua, contaminantes y anidamiento de plagas.

5.14.1.8 Las ventanas de la bodega de almacenamiento de alimentos deben estar provistas de cedazo, que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas.

5.14.1.9 El alero del techo que cubre las ventanas debe sobresalir por lo menos 60 centímetros.

5.14.1.10 La puerta de la bodega debe ser de material impermeable, lisa y de fácil limpieza. Debe ajustarse en la parte inferior pegada al piso y en la parte superior pegada a la pared, para impedir el ingreso de insectos y roedores.

5.14.1.11 La bodega debe disponer de luz natural, artificial o ambas que facilite la realización de actividades.

5.14.1.12 La bodega debe disponer de tarimas o estantes para el almacenamiento de alimentos no perecederos.

5.15 Manejo de alimentos perecederos, no perecederos y vencidos.

5.15.1 Los alimentos, ingredientes y materias primas perecederos deben conservarse en refrigeración.

5.15.2 Los alimentos no perecederos deben estar protegidos y colocarse sobre tarimas, identificados con el nombre, fecha de vencimiento y número de lote o su etiqueta.

5.15.3 El Director del establecimiento educativo debe llevar un registro de la existencia de alimentos que incluya las fechas de caducidad.

5.15.4 En relación a los alimentos vencidos y deteriorados el Director del Establecimiento Educativo debe coordinar con MINSAL a fin de realizar el procedimiento de decomiso y destrucción.

6. PERMISO SANITARIO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.

6.1 Todo Establecimiento Educativo público o privado nuevo o existente debe poseer el permiso sanitario de instalación y funcionamiento, el cual debe solicitarlo a la Dirección Regional de Salud correspondiente y tendrá una validez de tres años.

6.2 Las cafeterías, comedores, entre otros, que funcionen dentro de los Establecimientos Educativos públicos o privados, deben contar con el permiso sanitario de Instalación y funcionamiento emitido por el MINSAL.

6.3 Para otorgar el permiso de instalación y funcionamiento por primera vez a establecimientos educativos público debe presentar la solicitud en el último trimestre del año, en el caso de renovación del permiso, se debe solicitar un mes antes a la Dirección Regional de Salud Correspondiente.

6.4 En el caso de establecimientos educativos privados la solicitud de renovación debe ser presentada un mes antes del vencimiento del permiso vigente.

7. REQUISITOS ADMINISTRATIVOS PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.

7.1 Requisitos por primera vez para establecimientos privados.

Presentar solicitud proporcionada por la Dirección Regional de Salud correspondiente, con los siguientes documentos:

- a) Fotocopia certificada de DUI y NIT del representante legal o persona natural. (En caso de extranjero carné de residente).
- b) Fotocopia del NIT certificada de la persona jurídica solicitante.
- c) Fotocopia certificada de Escritura de Constitución de la persona jurídica debidamente inscrita, o escritura de modificación pertinente de esta (Aplica únicamente a personas jurídicas).
- d) Fotocopia certificada de Credencial vigente del representante legal.
- e) Original y copia del poder, para confrontación, o copia certificada, en caso de que el representante legal o persona natural delegue para el trámite.
- f) Fotocopia certificada de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente.
- g) Certificados de salud de los manipuladores de alimentos, que incluya examen general de heces, orina y constancia de buena salud con vigencia de 6 meses.
- h) Copia del Programa de control de insectos y roedores, ejecutado por empresa autorizada por el MAG, detallando químicos utilizados, dosificaciones, métodos de aplicación, plagas a controlar y cronograma de aplicación.

7.2 Para renovación del permiso de establecimientos educativos privados

Presentar solicitud con los documentos adjuntos: el propietario o representante legal presentará los requisitos de los literales a), b), c) cuando fuera necesario, d) e) cuando fuera necesario, g) y h), del numeral 7.1, junto con la copia de la Resolución de la Autorización Sanitaria anterior.

7.3 Requisitos por primera vez para establecimientos públicos:

Presentar solicitud proporcionada por la Dirección Regional de Salud correspondiente, con los siguientes documentos:

- a) Fotocopia certificada de DUI y NIT del Director del Centro Educativo público; para el caso de la Universidad de El Salvador, o sus Facultades Multidisciplinarias, del Rector o del Decano, respectivamente; en caso de ser extranjero, carné de residente.
- b) Fotocopia certificada del NIT del Centro Educativo, o de la Universidad de El Salvador o Facultad Multidisciplinaria.
- c) Fotocopia certificada del nombramiento de Director del Centro Educativo público, o del Rector o Decano de la Universidad de El Salvador o Facultad Multidisciplinaria.
- d) Documentación certificada que legitime la existencia del centro educativo, de la Universidad de El Salvador o Facultad Multidisciplinaria.
- e) Fotocopia certificada del Acuerdo de Consejo Directivo Escolar vigente.
- f) Original y copia del poder, para confrontación, o copia certificada, en caso de que el representante legal delegue para el trámite, así como copia certificada de su DUI y NIT.
- g) Fotocopia certificada de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente.

- h) Copia del Programa de control de insectos y roedores ejecutado por empresa autorizada por el MAG, detallando químicos utilizados, dosificaciones, métodos de aplicación, plagas a controlar y cronograma de aplicación.

7.4 Para renovación.

Presentar solicitud con los documentos adjuntos: el representante legal presentara los requisitos de los literales a), b), c), f), g) cuando fuera necesario y h), del numeral 7.3, junto con la copia de la Resolución de la Autorización Sanitaria anterior.

8. PERMISO SANITARIO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO (CAFETINES, COMEDORES, CHALET O TIENDA ESCOLAR)

El propietario o administrador del establecimiento alimentario ubicado dentro de las instalaciones del centro educativo, debe solicitar el Permiso Sanitario de Instalación y Funcionamiento a la Dirección Regional de Salud Correspondiente, el cual será otorgado considerando lo establecido en la Norma Técnica de Alimentos, o Reglamento Técnico respectivo vigente y tendrá una validez de tres años.

9. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

9.1 Inspección sanitaria

9.1.1 El inspector de saneamiento ambiental realizará una verificación de los aspectos sanitarios establecidos en el presente reglamento para lo cual se hará uso de los puntos críticos y la ficha de evaluación de especificaciones sanitarias de los establecimientos educativos privados y públicos relacionados, en los anexos C y D.

9.1.2 La información recabada en la verificación será registrada en los formularios y se realizará el informe respectivo.

9.1.3 El permiso sanitario de instalación y funcionamiento será otorgado a las personas naturales o jurídicas de los establecimientos educativos para la vigencia de 3 años, y debe solicitarse la renovación antes de vencer el plazo.

9.4 Evaluación

9.4.1 Si en la verificación se obtiene una ponderación de 81% del anexo D, más el cumplimiento de los puntos críticos del anexo C; se debe conceder el permiso solicitado. Emitido por el Director(a) de la Región de Salud correspondiente, previo el visto bueno del Director(a) de la USCF respectiva.

9.4.2 Si en la verificación se obtiene menos de 81% del anexo D y aunque se cumpla con los puntos críticos del anexo C, no se concederá el permiso solicitado. Se dejarán recomendaciones, para lo cual se debe elaborar un plan de acción a implementar para corregir las no conformidades en un plazo no mayor a un año, dicho plan deberá contar con una resolución de aprobación emitida por el Director del

establecimiento de salud correspondiente, quien dará el debido seguimiento para verificar el cumplimiento del mismo.

10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Código de Salud, Decreto No. 955, Diario Oficial No.: 86, Tomo No. 299, Año 1988 y últimas reformas del año 2013. El Salvador.
- Instructivo para la Acreditación de Centro Educativos Privados, Diario Oficial No 197, Tomo No 392, fecha 27 de septiembre de 2011.
- Lineamientos básicos para el funcionamiento de Tiendas Escolares del Programa de Alimentación y Salud Escolar PASE, enero 2011.
- Norma Salvadoreña Agua Potable. CONACYT, NSO 13.07.01.88, año 2008 o sus ediciones vigentes.
- Normas y estándares para las construcciones escolares. División de Políticas y Planeamiento de la Educación. Unesco. Junio 1987.
- Reglamento de la Ley de Educación Superior, Decreto Ejecutivo No 77, del 9 de agosto de 1996, Diario Oficial No 157, Tomo 332, fecha 26 de agosto de 1996.

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

11.1 La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico Salvadoreño le corresponde al Ministerio de Salud de conformidad con las atribuciones establecidas en su legislación.

11.2 Para las sanciones relativas al incumplimiento de este reglamento técnico, se sujetará a la legislación vigente.

12. ORDENAMIENTOS DEROGADOS O SUSTITUIDOS

Deróguese la Norma técnica para la autorización sanitaria del funcionamiento de instituciones destinadas a la atención o enseñanza de niños y niñas de edad preescolar, escolar y adolescente, Publicada en el Diario Oficial el 06 de diciembre de 2007 , tomo 377, Numero 228.

13. VIGENCIA

13.1 El presente Reglamento entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

Anexo A**(Informativo)****PLAN DE RECUPERACIÓN DE DESECHOS SOLIDOS**

1.- Elaborar el Plan de recuperación de desechos sólidos anualmente, avalado por la Dirección del Establecimiento Educativo, el cual debe contener lo siguiente:

- Introducción
- Objetivo general
- Objetivos específicos
- Responsables
- Metodología de recolección
- Cronograma de actividades

2.- La metodología debe incluir las siguientes actividades:

- Desarrollo de capacitaciones anualmente
- Identificación de los desechos sólidos a recuperar
- Especificar los puntos de recolección
- Contar con depósitos identificados por cada tipo de desecho a recolectar, manteniéndolos en condiciones sanitarias
- Establecer el mecanismo de disposición final

3.- Contar con un lugar de acopio de desechos sólidos recuperados y mantenerlos en condiciones higiénicas.

4.- Toda venta de los desechos sólidos deberá realizarse con la persona natural o jurídica que cuente con el permiso ambiental, otorgado por el Ministerio del Medio Ambiente y Recursos Naturales (MARN).

ANEXO B**FICHA DE EVALUACIÓN DEL MANEJO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DEL
REFRIGERIO ESCOLAR EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PÚBLICOS Y
SUBVENCIONADOS.****MINISTERIO DE SALUD**

Inspección para: Autorización nueva: _____. Renovación: _____. Vigilancia: _____.

Nombre del establecimiento: _____.

Código de Infraestructura: _____.

Dirección: _____.

Municipio: _____, Departamento: _____.

Teléfono: _____, fax: _____.

Tipo de administración del establecimiento: Público: _____, Privado Subvencionado: _____.

Director(a)/administrador(a) o Miembro del organismo de administración escolar, u otros (Especificar):

Número de empleados y docentes: Masculinos: _____. Femeninos: _____. Total: _____.

Primer turno: Alumnos: Masculinos: _____. Femeninos: _____. Total: _____.

Segundo turno: Alumnos: Masculinos: _____. Femeninos: _____. Total: _____.

Funcionario que practicó la visita (nombre, cargo e institución/establecimiento de salud): _____

Primera inspección: fecha: _____. Calificación: _____.

Segunda inspección: fecha: _____. Calificación: _____.

Tercera inspección: fecha: _____. Calificación: _____.

MANEJO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

N°	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo Asignado (PMA)	Sumatoria de Puntos obtenidos (SPO)			Observación
			1° Inspección	2° Inspección	3° Inspección	
I	Especificaciones del manejo de alimentos	30				
	Manipuladores de alimentos del refrigerio escolar	20				
1	Los manipuladores de alimentos permanentes tienen el carné vigente del MINSAL.	5				
2	El Director dispone de un expediente por cada manipulador de alimentos, el cual contiene copia de certificado de salud, copia de carné.	5				
3	El manipulador de alimentos no presenta signos o síntomas de padecer enfermedad infecto contagiosa que represente riesgo a la salud de los estudiantes.	5				
4	Los manipuladores padres y madres de familia, voluntarios han recibido por lo menos cuatro horas de capacitación sobre Higiene Personal e Higiene de los Alimentos, facilitado por personal del MINSAL o del Establecimiento Educativo previamente capacitado (cuando aplique).	5				
	Área de cocina	10				
5	El área de cocina cuenta con: paredes, techos y pisos de material resistente y de fácil limpieza.	2				
6	Cocina de gas o eléctrica.	4				
7	Equipos refrigerantes, si maneja alimentos perecederos	1				
8	Acceso restringido	1				
9	Condiciones higiénicas y ordenadas.	1				
10	Área para lavado de utensilios de cocina o lavaplatos	1				
II	Preparación y conservación del refrigerio escolar	21				
	Preparación del refrigerio escolar	19				
11	Existen evidencia de que se cuentan con soluciones para desinfectar las frutas y hortalizas antes de consumirse.	4				

12	No se evidencia almacenamiento o residuos de alimentos de días anteriores	2				
13	El equipo y utensilios son lavados y desinfectados antes y después de cada jornada. El resguardo de los mismos se realiza en un mueble o caja de plástico protegidos.	3				
14	Dispone de tablas para picar productos cárnicos, aves, frutas y verduras son de material resistente e impermeable, y de uso específico para cada uno de ellos.	4				
15	El área de preparación de alimentos cuenta con iluminación natural o artificial que facilita las labores diarias.	3				
16	En caso de contratar servicios de alimentos y bebidas, la empresa está autorizada por el MINSAL y el Director del establecimiento educativo cuenta con copia del permiso de instalación y funcionamiento.	3				
	Área de consumo del refrigerio escolar	2				
17	Las áreas para el consumo del refrigerio escolar están en condiciones higiénicas que evite el riesgo de contaminación de los alimentos.	2				
III	La bodega de alimentos en Establecimientos Educativos	35				
	Infraestructura de la bodega	35				
18	La bodega está ubicada en un lugar seguro, sin riesgo de inundaciones u otras fuentes de contaminación.	6				
	Posee bodega para el resguardo seguro de alimentos.	1				
20	Todos los alimentos se encuentran debidamente almacenados en la bodega respectiva.	1				
21	El piso es impermeable, superficie uniforme y sin grietas, que permiten su fácil limpieza.	3				
22	Las paredes están construidas de sistema mixto, pintadas de color claro y la aberturas entre paredes y el techo y están selladas para impedir el ingreso de insectos y roedores.	3				

23	Los techos están contruidos de material que facilite su limpieza, que eviten la infiltración de agua, contaminantes y anidamiento de plagas.	4				
24	Las ventanas de la bodega de almacenamiento de alimentos están provistas de cedazo que impiden el ingreso de insectos, roedores y otras plagas.	4				
25	El alero del techo que cubre las ventanas sobresale por lo menos 60 centímetros.	3				
26	La puerta de la bodega es de material impermeable, lisa y de fácil limpieza; ajustada en la parte inferior pegada al piso y en la parte superior pegada a la pared, impidiendo el ingreso de insectos y roedores.	4				
27	La bodega dispone de luz natural, artificial o ambas que facilite la realización de actividades.	2				
28	La bodega dispone de tarimas o estantes para el almacenamiento de alimentos no perecederos.	4				
IV	Manejo de alimentos perecederos, no perecederos y vencidos	14				
29	Los alimentos perecederos, ingredientes y materias primas están en refrigeración.	5				
30	Los alimentos no perecederos se encuentran protegidos y colocados sobre tarimas, identificados con el nombre, fecha de vencimiento y número de lote o su etiqueta.	5				
31	En relación a los alimentos vencidos y deteriorados el Director del Establecimiento Educativo coordina con MINSAL a fin de realizar el procedimiento de decomiso y destrucción.	4				
TOTAL		100				

PMA= Puntaje máximo asignado

SPO = Suma de puntos obtenidos

PNA= Punto que no aplica

$$\% = \frac{SPO}{PMA - PNA} * 100$$

REGISTRO DE INSPECCIONES

Nº	Inspección	Fecha	Técnico Nombre, firma y sellos	Director o encargado, nombre, firma y sello
1	Primer inspección			
2	Segunda inspección			
3	Tercera inspección			
4	Otras inspecciones			

ANEXO C**PUNTOS CRÍTICOS**

A efectos de otorgar el permiso de instalación y funcionamiento es indispensable que el establecimiento educativo cumpla con el total de los puntos críticos, descritos a continuación.

Nº	PUNTO CRÍTICO DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Dispone de agua apta para consumo humano.		
2	Dispone de sistema de tratamiento o conexión a alcantarillado para las aguas residuales y excretas.		
3	Disposición final de los desechos sólidos.		
4	Dispone de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros respectivos		

ANEXO D

**FICHA DE EVALUACIÓN DE ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE LOS
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIVADOS Y PÚBLICOS**

MINISTERIO DE SALUD

Inspección para: Autorización nueva: _____. Renovación: _____. Vigilancia: _____.

Nombre del establecimiento: _____.

Código de Infraestructura: _____.

Dirección: _____.

Municipio: _____. Departamento: _____.

Teléfono: _____ fax: _____.

Tipo de administración del establecimiento: Público _____. Privado: _____.

Nombre del Propietario: _____ Razón social, _____.

Director(a)/administrador(a) o Miembro del organismo de administración escolar, u otros (Especificar): _____.

Nombre de representante legal (cuando aplique): _____.

Número de empleados y docentes: Masculinos: _____. Femeninos: _____. Total: _____.

Primer turno: Alumnos: Masculinos: _____. Femeninos: _____. Total: _____.

Segundo turno: Alumnos: Masculinos: _____. Femeninos: _____. Total: _____.

Funcionario que practicó la visita (nombre, cargo y establecimiento de salud): _____.

Primera inspección: fecha: _____. Calificación: _____.

Segunda inspección: fecha: _____. Calificación: _____.

Tercera inspección: fecha: _____. Calificación: _____.

REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

N°	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo Asignado (PMA)	Sumatoria de Puntos Obtenidos (SPO)			Observaciones de primera inspección
			1° Inspección	2° Inspección	3° Inspección	
I	Requisitos técnicos sanitarios	37				
	Ubicación	6				
1	El establecimiento educativo se encuentra ubicado en zonas que no presenten riesgo de contaminación física química o biológica y alejado de actividades o establecimientos peligrosos o insalubres.	3				
2	El Establecimiento Educativo a construir se encuentra a una distancia mayor o igual a 100 metros lineales a la colindancia de la fuente contaminante. (cuando aplique)	3				
	Infraestructura del establecimiento educativo	20				

3	Los techos son de materiales que protegen de las condiciones ambientales externas, resistentes e impermeables.	2				
4	Los canales se mantienen limpios y evitan el estancamiento de agua lluvia.	2				
5	Las paredes son de material resistente de fácil limpieza y en buen estado.	2				
6	Las paredes internas de las aulas del establecimiento educativo son de color claro.	2				
	Para el caso del color de las paredes internas de las aulas utilizadas en la educación para la primera infancia, enseñanza artísticas, entre otras, estarán acorde al tipo de actividad. (cuando aplique)	2				
7	Los pisos son planos, nivelados, de fácil acceso, y se mantienen limpios y en buen estado.	2				
8	Cuenta con un sistema de drenaje que garantice la evacuación correcta de las aguas lluvias.	2				
9	Cuenta con iluminación natural o artificial que facilite las actividades diarias.	2				
10	Se cuenta con ventilación natural cruzada.	2				
11	Los equipos de ventilación artificial, están limpios, en buen estado de funcionamiento y se dispone de registro de mantenimiento respectivo.	2				
	Protección perimetral	7				
12	Cuenta con protección perimetral que favorezca la condición de seguridad de la población estudiantil.	2				
13	El área entre las edificaciones y su protección perimetral, se mantiene libre de objetos inservibles.	3				
14	Dispone de un área techada para el resguardo transitorio de equipos, mobiliario y artículos desechados.	2				
	Infraestructura sanitaria en zona de riesgos	4				
15	Los nuevos establecimientos educativos se encuentran ubicados en zonas que no representen riesgo natural.	4				
	Los establecimientos educativos ubicados en zonas de riesgo, cuentan con plan de contingencia.					
II	Agua para consumo humano	18				
	Abastecimiento	12				
16	Cuenta con suministro de agua de consumo humano de acuerdo a normativa vigente.	3				
17	Si se abastece de agua envasada, cuenta con copia del Registro Sanitario vigente.	3				
18	En los dispensadores de agua se disponen de depósitos descartables. Y se cuenta con un registro de limpieza y desinfección (por lo menos dos veces al mes realizado por el suministrante).	2				
19	Se cuenta con bebederos; que no permiten el contacto directo con la boca del usuario en el punto de salida del agua. En el caso que tengan filtro o similares los bebederos, cuentan con el registro de mantenimiento.	2				
20	Si el abastecimiento de agua de consumo es a través de pozo u otros similares; se realiza el tratamiento y	2				

	desinfección en cumplimiento del Reglamento Técnico respectivo.					
	Almacenamiento de agua	6				
21	Se dispone de tanques, cisternas, barriles u otro tipo de recipientes para asegurar el abastecimiento de agua y mantenerse en buen estado, limpios y tapados, con su respectivo Plan de Mantenimiento, Limpieza y Desinfección.	3				
22	Si el Establecimiento Educativo recolecta agua lluvia se debe implementar un sistema de captación y almacenamiento, dicha agua No debe ser utilizada para consumo humano.(cuando aplique)	3				
	III Control de insectos, roedores y otros animales	3				
23	Dispone de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros respectivos de implementación, que garantice la ausencia de criaderos de zancudos, moscas, roedores y de otros animales en las instalaciones.	3				
	IV Manejo de desechos sólidos	12				
24	Dispone de recipientes de material rígido, lavable con tapadera de preferencia tipo balancín o pedal y ubicados en lugares estratégicos.	3				
25	Cuenta con el Plan de separación de los desechos sólidos con potencial de reciclaje.	3				
26	Cuenta con un sitio de acopio temporal de los desechos sólidos, techado, con piso impermeabilizado y ubicado en un lugar que facilite la recolección y no afecte la salubridad de otros espacios. (cuando aplique)	3				
28	Los DESECHOS BIOINFECCIOSOS se manejan y disponen de acuerdo a lo que se establece el RTS MANEJO DE LOS DESECHOS BIOINFECCIOSOS en su versión vigente (cuando aplique).	3				
	V Instalaciones sanitarias	26				
	Servicios sanitarios	10				
29	El Establecimiento Educativo dispone de servicios sanitarios, lavamanos, mingitorios, lavaderos y pileta de aseo entre otros.	2				
30	Los servicios sanitarios con o sin arrastre de agua, están separados e identificados por sexo, limpios y en buen funcionamiento, en relación a la cantidad por población estudiantil correspondiente al turno máximo.	2				
31	Para el caso del personal administrativo, docente, mantenimiento y otros; los servicios sanitarios están ubicados en sitios diferentes al de los estudiantes.	2				
32	El área de servicios sanitarios para el sexo masculino: alumnos, personal administrativo, docente, mantenimiento y otros; cuentan con mingitorios separados por divisiones que permitan la privacidad.	1				
33	El establecimiento educativo cuenta como mínimo con un servicio sanitario para personas con discapacidad física.	1				

34	Si el establecimiento educativo cuenta con letrina sin arrastre de agua, está cumple con lo establecido en el Instrumento Técnico jurídico correspondiente vigente.	1				
35	Las áreas de servicios sanitarios cuentan con papel higiénico y depósitos lavables con bolsa interna, tapadera, preferiblemente accionada con pedal.	1				
	Lavamanos	6				
36	Los servicios sanitarios cuentan con un lavamanos por cada 50 alumnos o lava brazos colectivos considerando un grifo por cada 50 alumnos, provistos de agua y jabón, en relación a la cantidad por población estudiantil.	2				
37	Parvularia, cuenta con lavamanos separados de los grados superiores en igual relación que se describe en el numeral 5.9.2.1	2				
38	La altura y tamaño del lavamanos para el área de parvularia está de acuerdo a la estatura promedio de la población estudiantil.	1				
39	El establecimiento educativo cuenta con un lavamanos dentro del área de servicio sanitario, para personas con discapacidad.	1				
	Limpieza y mantenimiento de instalaciones sanitarias	2				
40	Los servicios sanitarios, letrinas, lavamanos y urinarios se mantienen limpios y en buenas condiciones de funcionamiento, incluido el plan de limpieza.	2				
	Lavaderos y duchas	2				
41	En el área de Parvularia cuenta con ducha y lavadero.	1				
42	Los establecimientos educativos que dispongan de piscinas cuentan con duchas de acuerdo lo establecido en el Reglamento Técnico Salvadoreño Vigilancia Sanitaria de Piscinas y Balnearios.	1				
	Pileta de aseo	2				
43	Cuentan con una pileta de aseo para el lavado de implementos de limpieza, con grifo y drenaje conectados al alcantarillado sanitario o sistema de tratamiento de aguas residuales.	2				
VI	Área destinada a la preparación y comercialización de Alimentos.	4				
46	El establecimiento, que disponga de un área destinada a la preparación y comercialización de alimentos, cuenta con la autorización sanitaria de funcionamiento emitida por el MINSAL.	4				
	Totales	100				

PMA= 100 (Puntaje máximo asignado)

SPO= Suma de puntos obtenidos

PNA= Punto que no aplica

$$\% = \frac{SPO}{PMA - PNA} * 100$$

REGISTRO DE INSPECCIONES

Nº	Inspección	Ponderación	Fecha	Técnico Nombre, firma y sellos	Director o encargado, nombre, firma y sello
1	Primer inspección				
2	Segunda inspección				
3	Tercera inspección				
4	Otras inspecciones				

**ANEXO E
(Informativo)**

**INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE EVALUACIÓN DE
ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PRIVADOS Y PÚBLICOS (ANEXO C) Y LLENADO DE LA FICHA DE EVALUACIÓN DEL
MANEJO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO
PÚBLICO (ANEXO D)**

1) Encabezado

Inspección para: Autorización nueva: para establecimientos de primera vez, Renovación: para renovación

Control: aplica para inspecciones de seguimiento. En los espacios escribir Cheque ☐, según corresponda.

Nombre del establecimiento: Escribir el nombre del establecimiento. Código de Infraestructura:

Dirección: Anotar dirección, calle, avenida, colonia, Lotificación.

Teléfono: número telefónico, fax: número de fax.

Propietario: Nombre del propietario o propietarios. Razón social: especificar si es Asociación u otra, según el N.I.T.

Director/administrador u otro: anotar el nombre del director, administrador, rector u otro.

Nombre del representante legal (cuando aplique): Escribir el nombre del representante legal.

Municipio: nombre del Municipio. Departamento: nombre de la ciudad o departamento.

Número de empleados y docentes: hombres: anotar cantidad. Mujeres: anotar cantidad. Total: sumar hombres y mujeres.

Primer turno: Alumnos: masculinos: anotar cantidad. Femeninos: anotar cantidad. Total: sumar cantidad de alumnos del primer turno.

Segundo turno: Alumnos: masculinos: anotar cantidad. Femeninos: anotar cantidad. Total: sumar cantidad de alumnos del segundo turno. Si existen más de dos turnos, habrá que tomar nota para totalizar.

Objeto de la visita: trámite de permiso: cuando se atienda solicitud para autorización.

Inspección de control: aplica para inspecciones de seguimiento.

Denuncia: aplica para atención de denuncias.

Otro detallar: Detallar si hay otro objetivo. En los espacios escribir Cheque ☐, según corresponda.

Funcionario que practicó la visita: escribir el nombre, cargo e institución/establecimiento de salud.

Calificación sanitaria de primera inspección: escribir la calificación en % obtenida en la ficha.

Inspección: fecha: escribir día, mes y año. Calificación en %: escribir la calificación obtenida en la ficha.

Primer re-inspección: fecha: escribir día, mes y año. Calificación %: escribir la calificación obtenida en la ficha.

Segunda re-inspección: fecha: escribir día, mes y año. Calificación %: escribir la calificación obtenida en la ficha.

2) Requisitos sanitarios evaluados en las fichas

Se debe realizar la inspección de acuerdo a los numerales, aspectos, puntaje máximo asignado (PMA), los puntos obtenidos y las observaciones. En las columnas de puntos obtenidos se debe anotar según cumplimiento de los aspectos a verificar. El puntaje puede ser igual o menor al puntaje asignado; para calificar se pueden utilizar números enteros o decimales. Las casillas se llenan de acuerdo a la inspección. En la atención se pueden realizar hasta dos re-inspecciones. En la casilla de observaciones se escriben aspectos clave observados en la primera inspección. Se totalizan los aspectos enumerados. Los aspectos sombreados también se totalizan considerando los sub aspectos en negrita.

Se aplica la Fórmula de calificación obtenida:

$$\% = \frac{SPO}{PMA - PNA} * 100$$

Dónde:

SPO: suma de puntos obtenidos.

PMA: puntaje máximo asignado (100).

PNA: puntos que no aplican.

Cuando el aspecto a evaluar exigido por el Reglamento no sea necesario y no signifique riesgo para la salud (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Los puntos del no aplican (PN/A) se restan a la suma de puntos máximos asignados (PMA) para la calificación.

Para calcular las instalaciones sanitarias necesarias, habrá que sumar las personas registradas en los turnos, para luego obtener los promedios. Las instalaciones sanitarias exigidas serán de acuerdo a los promedios obtenidos.

3) Registro de inspecciones

En la tabla del registro de inspecciones habrá que anotar las fechas, nombre del técnico responsable de la inspección y sello si tuviera. De manera similar anotar en el espacio reservado para el director del establecimiento de salud local.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO-