

ASISTENCIA VIRTUAL AL TALLER DE CAPACITACIÓN

A MEDIDA QUE VAYAN INGRESANDO LOS FUNCIONARIOS
NO DOCENTES DEJEN SU NOMBRE COMPLETO Y CORREO
ELECTRÓNICO PERSONAL O DE LA ESCUELA EN LA QUE
DESEMPEÑAN FUNCIONES

Programa de Alimentación Escolar 2026

MID: Silvina Vignolo

MIZ Referente: Yadira Armand Pilon

Licenciada en Nutrición Macarena Izaguirre

Ecónoma Yessica Viera

Objetivos

- Fortalecer la gestión técnico–administrativa del Servicio de Alimentación Escolar, asegurando el cumplimiento de lo establecido en la Circular 6/24.
- Consolidar criterios comunes de funcionamiento entre Inspección, Dirección, Licenciada en Nutrición, Ecónoma y personal de cocina.

Inicio

Finalidad de PAE: Contribuir al adecuado estado nutricional de la población escolar, como condición indispensable para el logro de aprendizajes, acompañando a las políticas educativas de extensión del tiempo pedagógico en las escuelas, además de considerar situaciones de riesgo alimentario.

Equipo de trabajo Soriano:

MID Silvina Vignolo

MIZ Referente Yadira Armand Pilón

Licenciada en Nutrición Macarena Izaguirre

Ecónoma Yessica Viera

Contacto:

✉️ [E-mail inspección](#)

© 2026 Programa de Alimentación Escolar - Soriano

ANEP

EDUCACIÓN
INICIAL Y
PRIMARIA

Programa
de Alimentación
Escolar

DE LOS USUARIOS:

Artículo N°3 de la Circular 6/2024



3- Podrán hacer uso del servicio de alimentación:

Alumnos que concurren a centros escolares cuyo horario determina el uso de servicio de alimentación.

Alumnos que requieren de los servicios, por criterio o conocimiento de su realidad contextual, por planteó o pedido de los adultos o familiares responsables.

Alumnos de educación media que reúnan las condiciones establecidas.

Funcionarios no docentes que estén desempeñando funciones en el horario del almuerzo y/o colaboren en alguno de los servicios de alimentación.

El equipo directivo y docentes , que tengan a su cargo la tarea de compartir y atender el mantenimiento adecuado del clima educativo durante el desarrollo del almuerzo.



En todos los casos descritos si el equipo Directivo y los Docentes almuerzan deberán hacerlo con los niños.

Excepcionalmente pueden hacer uso del servicio otros actores que visiten la institución y permanezcan en ella durante el horario del mismo.

Todos los funcionarios que hagan uso del servicio del almuerzo, deberán comer única y exclusivamente el menú preparado para el día.

Los funcionarios con **patologías** documentadas mediante certificado médico, recibirán alimentación en los casos en que estén dada las condiciones de infraestructura y de personal que pueda elaborar el menú especial.



De las actas:

ACTA DE ACUERDO PARA SITUACIONES PLANTEADAS EN LA ESCUELA CON RESPECTO A MENÚS ESPECIALES PARA NIÑOS

EnEl día, dando respuesta a la presentación de una constancia médica que certifica que el alumno ----- requiere una alimentación especial, se reúne la Dirección Escolar y el adulto responsable del niño para definir su alimentación en la escuela.

Estando en conocimiento del alcance de las acciones que puede instrumentar la Escuela, con el asesoramiento del Programa de Alimentación Escolar, y que las mismas no garantizan que el niño reciba una alimentación nutricionalmente balanceada, alimentos sin contaminación por gluten, etc., el adulto responsable expresa la decisión de que:

- 1 - El alumno reciba alimentación elaborada en la escuela -----
- 2 - El alumno reciba alimentación elaborada en su hogar bajo su responsabilidad y la misma sea traída a la escuela-----

De optar por la alternativa 2 que el niño lleve a la escuela alimentos elaborados en el hogar, se solicita que se cumpla con los lineamientos nutricionales del PAE y las normativas vigentes.
En cualquiera de las opciones realizadas se exonera de toda responsabilidad al Organismo.

Firma y aclaración M/D

Firma y aclaración adulto responsable

ACTA DE ACUERDO PARA SITUACIONES PLANTEADAS EN LA ESCUELA CON RESPECTO A MENÚS ESPECIALES PARA ADULTOS.

EnEl día, dando respuesta a la presentación de una constancia médica que certifica que el funcionario ----- requiere una alimentación especial, se reúne la Dirección Escolar, la cocinera/o, personal técnico del PAE y funcionario solicitante.

Estando en conocimiento del alcance de las acciones que puede instrumentar la Escuela de acuerdo a su infraestructura y su personal, con el asesoramiento del Programa de Alimentación Escolar, el peticionante expresa la decisión de que:

- 1 - Recibirá alimentación elaborada en la escuela -----
- 2 - Traerá comida elaborada en su hogar bajo su responsabilidad -----

De optar por la alternativa 2 se solicita que se cumpla con los lineamientos nutricionales del PAE y las normativas vigentes.
En cualquiera de las opciones realizadas se exonera de toda responsabilidad al Organismo.

Firmas y aclaración

FUNCIONARIOS NO DOCENTES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Artículo 5 de la Circular 6/2024



5.1 - Todos los funcionarios no docentes de los servicios de Alimentación, están sujetos a las disposiciones reglamentarias vigentes para funcionarios no docentes del organismo (Estatuto del Funcionario No Docente), además de lo dispuesto en el presente reglamento.

5.2 - Todos los funcionarios que cumplan funciones en los servicios de alimentación **deberán poseer el carné de salud y de manipulación de alimentos vigentes**, Sección 5 Art. 5.5.1 del Reglamento Bromatológico Nacional pág. 81.

5.3 - A todos los funcionarios les queda expresamente prohibido: la entrada y salida del local escolar y sus dependencias con bultos, paquetes , bolsos, etc. Realizar adquisiciones particulares a los proveedores de la escuela dentro del local escolar. Recibir visitas o entrevistas personales en el horario de trabajo. **Trasladar y/o repartir alimentos y/o sobrantes del menú fuera del local escolar.**

5.4 - **Todo el personal deberá usar uniforme completo:** túnica o pantalón, casaca y cofia de color blanco, tapabocas (‘uso altamente recomendado ‘. Comunicado MSP 9/6/2022), zapatos de seguridad antideslizantes, atendiendo a lo establecido en “Manual para manipuladores de alimentos MSP”. Los uniformes deberán ser provistos por Departamento de Compras y Licitaciones de la DGEIP.



5.6 - **En casos de situaciones de emergencia,** donde se encuentre comprometida la correcta prestación del servicio, todo el personal no docente, sin excepción, **está obligado a subrogar funciones, cumpliendo las tareas que le sean asignadas por la Dirección escolar.** El técnico del PAE deberá orientar en el desenvolvimiento en el servicio en el caso de no poseer carné de manipulación. Sección 5 Art. 5.5.2 Reglamento Bromatológico Nacional página 81.



A través de la UTEC, se realiza de forma virtual SIN costos.

Se sugiere realizarlo a través de :

<https://edu.utec.edu.uy/emprendedurismo/manipulador-de-alimentos/>

5.7 - Todos los funcionarios que presten servicio en los comedores escolares cumplirán con el horario que permita la elaboración y el servicio de las prestaciones a brindar (desayuno, almuerzo, merienda y/o cena). En escuelas doble turno, de Educación Especial, Tiempo Completo, Tiempo Extendido, Jardines de Jornada Completa, el horario lo establecerá el Director de la institución de acuerdo a las necesidades del servicio.

11.5 y 12.4 - el cocinero/a y el auxiliar de cocina no son los responsables del cuidado de los alumnos que asisten al comedor.



DEL MAESTRO DIRECTOR

Artículo N° 7 de la
Circular 6/2024

7.2- Realizar y mantener **actualizado** el registro de nóminas en GURI tanto en los servicios tradicionales, así como tercerizados transportados y “cocinando en la escuela”.

FECHA LÍMITE 20 MARZO 2026

7.3- Asegurar el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias vinculadas a la prestación del servicio, en coordinación con el Programa de Alimentación Escolar, entre las que se destacan:

- Asistencia de alumnos,
- Cumplimiento del horario de los servicios,
- Clima educativo, convivencia y relaciones interpersonales,
- Documentación y registros,
- Cumplimiento de los menús establecidos en los recetarios del PAE,
- Carné de salud y de manipulación de alimentos vigente de todo el personal afectado a los servicios de alimentación,
- Supervisión de las responsabilidades y tareas del personal afectado a los servicios, cumplimiento de tareas específicas inherentes a la administración y prestación del servicio, en tanto no se posea ecónomo u otra modalidad de prestación, que le exima de dicha tarea,

En escuelas de doble turno y que comparten comedor **designar a los docentes que acompañarán a los niños** en el almuerzo.

Art. 9- DEL DOCENTE QUE ACOMPaña A LOS NIÑOS EN EL SERVICIO:

9.1- Procurar el establecimiento de un clima educativo ordenado considerando, en lo posible y en todo momento, la formación de hábitos saludables y de buen comportamiento.

9.2- Extremar las medidas posibles a efectos de que los niños no abandonen el comedor, sin haber terminado el menú, fomentando el consumo de los alimentos ofrecidos.



ART.15 Del horario del funcionamiento de los servicios

En todos los casos de ser necesarios adaptaciones y/o modificaciones de los horarios, se coordinarán desde la Inspección correspondiente con el PAE y se notificará autorización por escrito. La gestión deberá realizarse anualmente.

HORARIOS DE DESAYUNO

En escuelas de Tiempo Completo: 8:30 a 8:45 (Propuesta Pedagógica Esc. T.C. 1997).

En escuelas comunes: 8:00 a 8:15.

En escuelas de Educación Especial: 9:00 a 9:15.

En jardín Jornada Completa: 8:30 a 9:00.

En jardines comunes: 8:00 a 8:30.

No se paga partida por desayuno para adultos.

15.3- HORARIOS DE ALMUERZO

En escuelas de Tiempo Completo: 12:15 a 13:15 (Propuesta Pedagógica Esc. T.C. 1997).

En escuelas de TE 12:00 a 13:00 (Circular N° 108 / 2013) de CEIP.

En jardín de Jornada Completa 12:00 a 13:00 (Circular. 79 de 1/8/2013 no establece horarios)

En escuelas de Educación Especial 12:15 a 13:00

Escuelas y Jardines comunes de un turno o doble turno: 12:00 a 13:00.

15.4- HORARIO DE MERIENDA

Escuelas TC 15:45 (Propuesta Pedagógica Esc. T.C. 1997 no establece horarios).

Escuelas TE 16:45 (Circular 108/2013 no establece horarios).

Jardín Jornada Completa (En Circular. 79 de 1/8/2013 no establece horarios)

En escuelas comunes 16:45

No se paga partida por meriendas para adultos.

PARTIDA DE GASTOS

Artículo N°13 de la Circular 6/24



13.1- Las partidas de gastos correspondiente a los rubros de Alimentación deberán destinarse en su totalidad al rubro que han sido asignadas. Cada partida deberá ser invertida en los gastos generados en el mes.

13.2- Cada partida deberá ser invertida íntegramente en el correr del mes en que fue percibida debiendo efectuar su reintegro a la tesorería antes del cobro de la siguiente partida, en caso de que por circunstancias excepcionales se hubiera producido un sobrante.

13.3- Los montos de las partidas mencionadas deberán ser ingresados en el Libro de Caja de la Escuela y egresados del mismo.

13.4- Los dineros procedentes de donaciones que se destinen al Servicio de Alimentación, deberán ser ingresados en el Libro de Caja de la Escuela y egresados del mismo.

TARIFAS 2026

Rangos de liquidación de adultos
que hacen uso del comedor
presentada por el PAE:

ALIMENTACIÓN - VALORES POR DIA POR COMENSAL		
	jul-25	ene-26
SERVICIO	\$	\$
1- desayuno	\$ 13,34	\$ 13,46
2- almuerzo	\$ 43,05	\$ 43,43
3- merienda	\$ 13,34	\$ 13,46
4- cena	\$ 43,05	\$ 43,43
5- fijas	Fija	Fija

LIMPIEZA - VALORES MENSUALES		
	jul-25	ene-26
Escuelas que brindan ALMUERZO	\$	\$
1 A 50	\$ 824	\$ 831
51 A 100	\$ 1.189	\$ 1.200
101 A 150	\$ 1.580	\$ 1.594
151 A 200	\$ 1.972	\$ 1.990
201 A 300	\$ 2.369	\$ 2.390
301 A 500	\$ 2.691	\$ 2.715
501 MÁS	\$ 3.162	\$ 3.190

COMBUSTIBLE - VALORES MENSUALES		
VALOR GARRAFA	ene-25	\$ 1.360
ALMUERZO	GARRAFAS	\$
1 A 50	2	\$ 2.720
51 A 100	3	\$ 4.080
101 A 150	4	\$ 5.440
151 A 200	6	\$ 8.160
201 A 600	7	\$ 9.520
601 MAS	8	\$ 10.880

DE LOS REGISTROS

Artículo N°14 de la Circular 6/24



- Registro diario de almuerzo y desayuno.
- Planilla de Movimiento de Mercadería

En escuelas urbanas recordar confirmar mes a mes la leche en polvo recibida y solicitar al proveedor boleta.

<https://pae-liart.vercel.app/VIDEO/PLANILLA-ALMUERZO.xlsx>

[illegible]

**Planilla Mensual de Movimiento de Mercadería
Comedores Escolares con Servicio Tradicional**

14.4- Este documento debe permanecer en el local escolar y la información será registrada en forma clara, completa y veraz, que permita visualizar rápidamente y en forma global la administración de alimentos del comedor escolar.

14.5- En los servicios de alimentación escolar que no sean tercerizados transportado o “cocinando en la escuela”, sin excepciones, se registrará en la **Planilla Mensual de Movimientos de Mercadería** todos los alimentos administrados en los servicios. Dicho registro mensual estará a cargo del **Maestro Director**.

Escuela N°	Mes de Cargo Mes/Año		Total Comensales en el Mes	Desayuno
				Almuerzo
Alimento (Kg/L)	Stock Inicial	Entradas	Salidas	Merienda
				Stock Final
Leche fluida				
Leche en polvo				
Atún				
Carne de cerdo magra:.....				
Carne vacuna picada				
Carne vacuna entera				
Huevos				
Milanesa de carne				
Milanesa de pescado				
Milanesa de pollo				
Pescado				
Pollo suprema				
Aceite				
Almidón de Maíz				
Arroz				
Arvejas				
Avena				
Choclo				
Fideos				
Lentejas				
Porotos				
Polenta				
Polvo Crema				
Fian				
Pulpa tomate				
Puré papas				
Queso rallado				
Queso fresco				
Pasta fresca				
Sal				
Vinagre				
Limon				
Orégano				
Pimentón				
Comino				
Ajo				
Nuez moscada				
Tomillo				
Albahaca				
Perejil				
Queso de...				

**ANEP**DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
INICIAL Y PRIMARIAInspección de
Tesorerías
Departamentales

Día	Mes	Año

RENDICIÓN DE COMEDORES

ESCUELA N°	DIRECCIÓN
DEPARTAMENTO	SERV. ALIMENTACIÓN

COMBUSTIBLE

PARTIDA CORRESPONDIENTE AL MES DE:			
\$	percibida el	/	/
DONACIÓN \$			

FACTURA N°	FIRMA	PARTIDA OBJETO 143 IMPORTE LÍQUIDO	DONACIÓN IMPORTE LÍQUIDO
1		\$	\$
2			
3			
4			
5			
6			
7			
TOTAL LÍQUIDO		\$	\$

LIMPIEZA

PARTIDA CORRESPONDIENTE AL MES DE:		
\$	percibida el	/
DONACIÓN \$		

FACTURA N°	FIRMA	PARTIDA OBJETO 192 IMPORTE LÍQUIDO	C IMPC
1		\$	\$
2			
3			
4			
5			
6			
7			
TOTAL LÍQUIDO		\$	\$

ALIMENTACIÓN

PARTIDA CORRESPONDIENTE AL MES DE:			
\$	percibida el	/	/
DONACIÓN \$			

FACTURA N°	FIRMA	PARTIDA OBJETO 111 IMPORTE LÍQUIDO	DONACIÓN IMPORTE LÍQUIDO
1		\$	\$
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

14.6- Todos los servicios de alimentación escolar del país que perciban rubros deben realizar y presentar la rendición de cuenta mensual, en el formulario establecido oficialmente, por duplicado, de todos los rubros percibidos. El Maestro Director archivarán en el centro Docente, con la copia de cada rendición, con la debida constancia de control y entrega realizada.

14.7 El rubro alimentación contempla **exclusivamente la compra de alimentos**, atendiendo a los estipulados en el menú del **recetario del PAE**, no estando autorizada la comprar se alimentos y bebidas de la lista de alimentos de compras no permitidas.

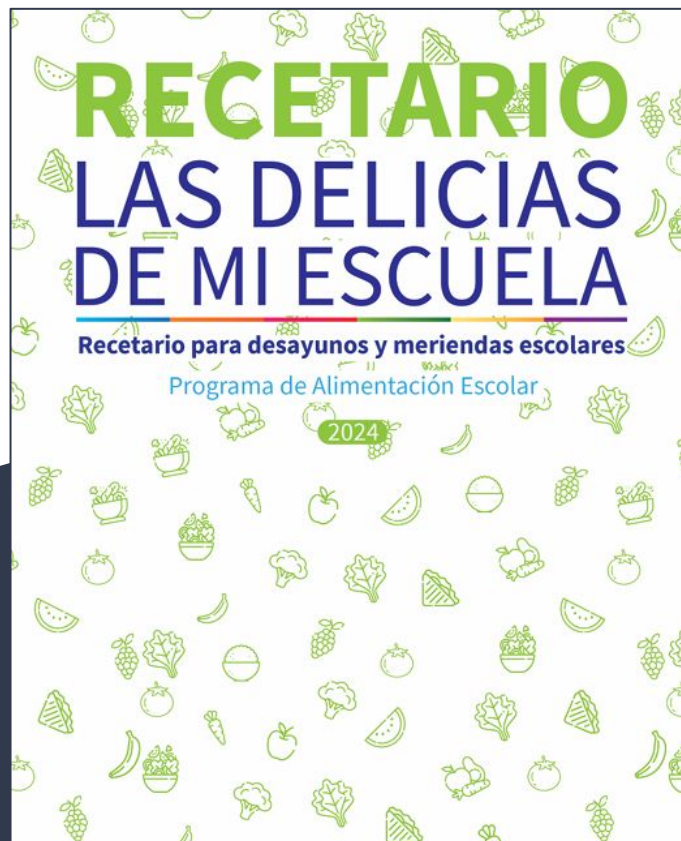
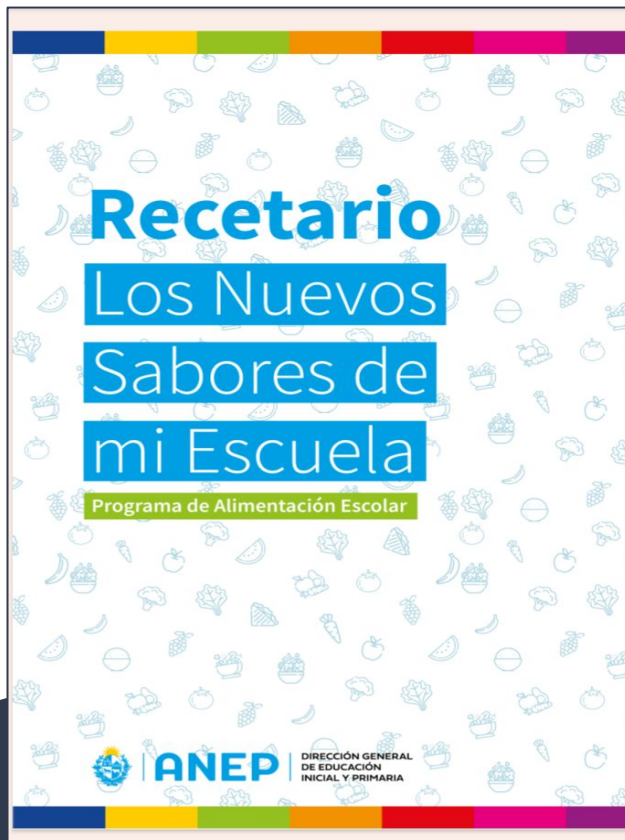
ENVÍO MES A MES DE LAS PLANILLAS DE REGISTRO DIARIO:

rendicionsoriano@gmail.com

Planilla digital de registro diario de almuerzo y
movimiento de mercadería.

En el caso de ser formato papel que sea legible.

RECETARIO ESCOLAR



GESTIÓN DE CANTIDADES

PASTA CON VERDUSALSA

TODO EL AÑO



Ingredientes	Peso por porción (g/ml)
Carne picada o en cubos	50
Pulpa de tomate	40
Cebolla	10
Zanahoria	30
Morrón	10
Zapallito	50
Queso rallado	5
Sal	0,5
Orégano	0,15
Pimentón	0,05
Laurel	*
Aceite	5

*1 hoja cada 10 porciones

Tener en cuenta que los ingredientes se describen por porción. Para saber las cantidades a utilizar se debe multiplicar el peso por porción por la cantidad de comensales. Esto lo puede realizar de forma manual o utilizar la nueva herramienta del PAE:

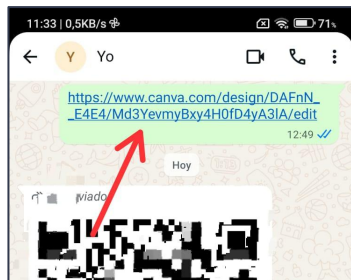
CALCULADORA DE INGREDIENTES

<https://calculadora-2-0-mu.vercel.app>



INSTRUCTIVO DE DESCARGA DE LA CALCULADORA

- 1) PRESIONAMOS SOBRE EL ENLACE QUE APARECE EN PANTALLA

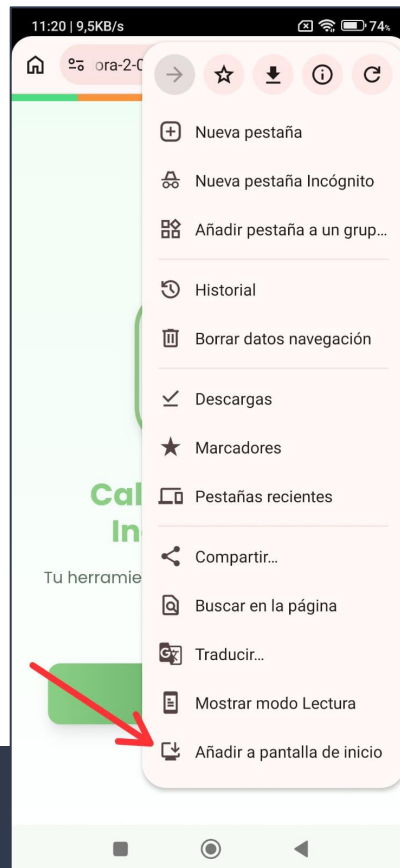


Es el mismo
procedimiento para todos
los dispositivos.

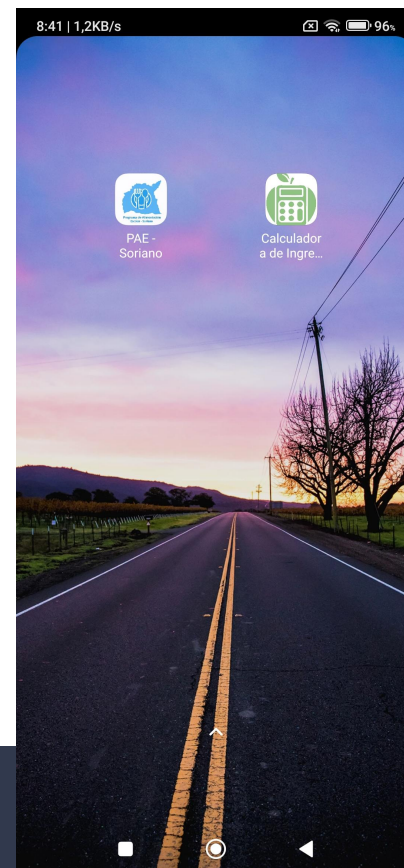
- 2) EL ENLACE ABRE LA SIGUIENTE PÁGINA Y DEBE PRESIONAR DONDE INDICA LA FLECHA



- 3) A CONTINUACIÓN MARQUE LA OPCIÓN "añadir a pantalla de inicio"



- 4) Volver a la pantalla de inicio y presionar sobre el botón de la aplicación.



ALIMENTOS DE COMPRA NO AUTORIZADA

ANEXO 1

Alimentos de compra NO autorizada

Con el fin de promover una alimentación natural, con bajo contenido de grasas, azúcares y sodio, los siguientes alimentos o preparaciones no están autorizados para ser brindados en desayuno y merienda:

- Margarina, grasa animal o alimentos que la contengan.
- Gelatinas.
- Merengues o alimentos que los contengan.
- Refrescos, aguas saborizadas industrializadas y jugos.
- Alfajores industrializados y/o yoyo con cobertura.
- Bizcotelas, ojitos industrializados o de panadería elaborados con grasa y/o margarina, y polvorones.
- Galletitas dulces o saladas que presenten octógonos de exceso de grasas, azúcar o sodio en su envase.
- Galletas o grisines elaborados con grasa y/o margarina.
- Fiambres exceptuando jamón.
- Embutidos (paté, butifarra, panchos).
- Helados de agua, tipo sandwich o barritas, postres industrializados.
- Polvo para preparar helado.
- Frutas en almíbar.
- Barritas de cereales industrializadas.
- Cereales (azucarados, con colorantes, de chocolate).

1 - ALIMENTOS DE COMPRA NO AUTORIZADA

Con el fin de promover una alimentación natural, con bajo contenido de grasas, azúcares y sodio, los siguientes alimentos o preparaciones no están autorizados para ser brindados en almuerzo:

Hamburguesas y albóndigas industrializadas

Nuggets, formitas o milanesas elaboradas con mix de pollo o pescado

Supremas grilladas

Fiambres y embutidos (panchos, chorizo, panceta, paté, etc)

Papas prefritas, noisette, rosti, etc.

Snacks (papitas, conitos, etc)

Manteca y crema de leche

Ketchup, mostaza

Condimentos picantes (adobo, pimienta, ají, pimentón picante)

Caldos en cubos o sopas instantáneas

Conservas caseras

Frutas en almíbar

Gelatinas

Helados de agua, tipo sandwich o barritas, postres industrializados. Polvo para preparar helado.

Refrescos, aguas saborizadas comerciales

Jugos envasados, pronti o para preparar.

Alimentos envasados sin habilitación correspondiente o sin rotulación.

Ley 19.140:

Alimentación Saludable en los Centros de Enseñanza

Nuevas disposiciones para centros y cantinas de centros educativos

Los alimentos y bebidas que presenten octógonos en el frente del envase que indican exceso no pueden venderse en centros educativos. Tampoco se permite realizar allí publicidad, promoción o patrocinio de los productos.



Ley n.º19140

Alimentación saludable en centros educativos

4 de marzo
Día Mundial de la Obesidad
#HablemosDeObesidad



Ley n.º19140

Alimentación saludable en centros educativos

4 de marzo
Día Mundial de la Obesidad
#HablemosDeObesidad



GRUPO 1: Alimentos y bebidas naturales o mínimamente procesados.

GRUPO 2: Preparaciones elaboradas en el punto de venta: con ingredientes recomendados en las proporciones adecuadas y aplicando formas de preparación saludables.

GRUPO 3: Alimentos procesados que cumplan con los límites establecidos en cuanto al contenido calórico y de nutrientes, presentados en envases de una sola porción.



Sugerencias de menú festivo

Para los almuerzo se detallan las opciones sugeridas de menú festivo:

Plato principal:

Milanesa al pan con lechuga y tomate:

Hamburguesa casera al pan con lechuga y tomate.

Chivito de pollo al pan con queso, lechuga y tomate.

Milanesa napolitana con ensalada jardinera o papas y/o boniatos al horno.

Churrasco de pollo a la napolitana con ensalada jardinera o papas y/o boniatos al horno.

Bocaditos de pollo o carne con ensalada jardinera o papas y/o boniatos al horno.

Postre:

Torta o arrollado relleno con dulces, frutas naturales y/o frutos secos

Crema de vainilla con frutas naturales

Brochet o ensalada de frutas naturales y de estación (especialmente en escuelas pequeñas en las que implique poca manipulación)

Helados en base a leche

Alfajores maicena tipo caseros

Bebida:

Agua

Agua saborizada casera (con frutas y hierbas aromáticas)

Jugo de fruta 100% natural, que no contengan azúcares añadidos o edulcorantes.

Para desayunos o meriendas se detallan las opciones sugeridas de menú festivo:

Torta o arrollado relleno con dulce, frutas natural y/o frutos secos

Galletas de avena

Magdalenas

Alfajores de maicena tipo caseros

Licuos de frutas elaborados con leche

COMUNICADO N°1- 2024

- Solicitud de pago de deudas.
- Solicitud de reintegros.
- Solicitud de pagos para partidas de agua:

Las que ya tienen partida:

- Precio Actualizado del proveedor que ya le están comprando
- Cantidad de niños para el año

Para las Nuevas

- Solicitud de Maestra Directora
- Planilla con cantidad de Niños
- Tres presupuestos
- Informe de Nutricionista del Dpto.
- Aval de Insp. Dptal.

Para la liquidación de Marzo/25 se van a tomar las que cerraron el año anterior.

- Planilla de relevamiento de servicios NO se envía más.
- Comunicación de paros.

Solicitud partidas de agua 2026

- Nota de la escuela con solicitud de agua

- Planilla básica

<https://www.dgeip.edu.uy/documentos/formularios/I067.pdf>

- Análisis de agua o en caso de no tener una nota de arquitecto o especialista

- Informe de Licenciada en nutrición de la Inspección Departamental.

- Tres presupuestos para las nuevas o para las que mantienen actualizar con el proveedor que ya vienen trabajando

- Visto bueno de Insp. Departamental.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

HIGIENE Y UTILIZACIÓN DE UNIFORME

Para prevenir la contaminación, es importante mantener una buena higiene personal: lavarse las manos con frecuencia y evitar tocarse la cara y el cabello.

La ropa diaria puede llevar suciedad al área de trabajo, por eso es fundamental usar vestimenta limpia, que incluya:

- Gorra o cofia para cubrir completamente el cabello.
- Túnica clara, usada solo en el área de trabajo para evitar contaminación.
- Barbijo, bien colocado, cubriendo nariz y boca, para proteger los alimentos.

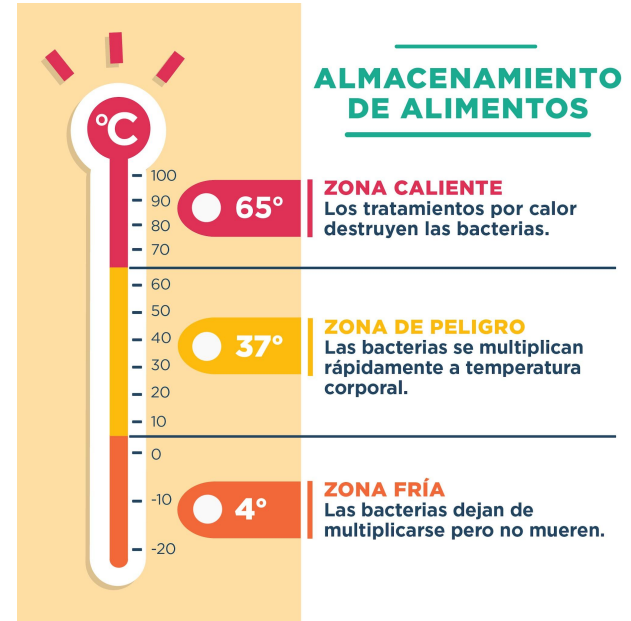
(Como se menciona en la Circular 6)



RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO



- Evitar que el proveedor entre a la cocina.
- Controlar la refrigeración y cadena de frío.
- Supervisar la cantidad y calidad (Peso, temperatura, fecha de vencimiento)
- Firma de boleta y/o pedido.
- Contar con equipos limpios y descongelados (no sobrecargar).
- Separar los alimentos de los productos de limpieza.
- No almacenar directamente en el piso.
- Recordar el método PEPS.



HIGIENE DE PLANTA FÍSICA Y EQUIPAMIENTO



Cocina y comedor:

- Finalizado el servicio barrer , lavar los pisos y desinfectar
- Desinfectar todas las superficies que tomen contacto directo o indirecto con los alimentos: se puede desinfectar con agua caliente 80°C o solución de hipoclorito. Dejar actuar por 15 min,
- Recordar que el hipoclorito de sodio no desinfecta cuando hay suciedad, jabón, o se mezcla con agua caliente.
- Desarmar los equipos, retirar la suciedad, lavar con agua caliente y detergente, se puede aplicar cepillo. Enjuagar con abundante agua.
- Los paños y rejillas se deben lavar con agua caliente y detergente, desinfectar con solución de hipoclorito, enjuagar y dejar secar al aire.
- En cuanto a la limpieza de tanques, se debe realizar al menos una vez al año según Reglamento Bromatológico.

<http://www.dgeip.edu.cumentos/2022/pae/mpiezab.pdf>

HIGIENE DE ALIMENTOS

- Alimentos que se consume crudos: Lavar con agua potable bajo chorro, colocar frutas y hortalizas durante 15 minutos en una solución de hipoclorito (1 cucharada de hipoclorito por litro de agua). Enjuagar enérgicamente con agua potable.
- Huevos: Se almacenan en la heladera y se lavan siempre antes de usar.
- Pollo y pescado fresco: Lavar bajo chorro con abundante agua antes de utilizar. En el caso de las carnes blancas, preferentemente que **NO SEAN MENUDOS DE POLLO**.



SOLICITUD DE UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO PARA COMEDORES ESCOLARES

Se realiza a través de los formularios P012W Y P013W que se encuentran en:

Página de DGEIP- Formularios de uso masivo- Alimentación Escolar

Dichos formularios deben de ser enviados al Inspector correspondiente para su aval.

IMPORTANTE: La solicitud se realiza UNA vez al año fecha límite: junio (a excepción de solicitudes de emergencia).

Se sugiere informar al MIZ correspondiente el sobrante de recursos materiales de cada escuela.

Cada acción que realizan con **responsabilidad y esmero** deja huella en la salud de quienes acompañamos. Gracias por integrar un equipo que nutre y promueve hábitos que transforman.

Bibliografía

- Administración Nacional de Educación Pública. (2024). *Circular 6/2024*.
https://www.dgeip.edu.uy/documentos/normativa/ceip/2024/Circular6_24b.pdf
- Administración Nacional de Educación Pública. (2015). *Circular 50/2015*.
https://www.dgeip.edu.uy/documentos/2015/normativa/circulares/Circular50_15.pdf
- Administración Nacional de Educación Pública. (2015). *Circular 31/2024*.
- Administración Nacional de Educación Pública. (2024). *Comunicado 1/2024*.
https://www.dgeip.edu.uy/documentos/normativa/pae/2024/Comunicado1_24_PAE.pdf
- Programa de Alimentación Escolar. (2023). *Los nuevos sabores de mi Escuela*. Administración Nacional de Educación Pública.
- Programa de Alimentación Escolar. (2024). *Las delicias de mi Escuela*. Administración Nacional de Educación Pública.
- Ministerio de Salud Pública. (2019). *Manual para manipuladores de alimentos*.
<https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/manual-para-manipuladores-alimentos>
- Programa de Alimentación Escolar - Soriano. (2026). *PAE- Soriano*. <https://pae-liart.vercel.app/#>
- Calculadora- Programa de Alimentación Escolar (2026) <https://calculadora-2-0-mu.vercel.app/>