



GUÍA

GUARDERÍAS

Insumos para
la salud



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COEPRISS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Establecimientos De Guarderías Y Estancias Infantiles Con Servicio De Alimentos Y Bebidas		

No.	ACTIVIDAD	SI	NO
I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
1	¿Cuenta con Aviso de Funcionamiento (fecha, folio, resp. san)?		
2	¿El establecimiento cuenta con rótulo a la vista del público?		
3	¿Cuenta con Manuales de Organización y Procedimientos, Reglamento Interno?		
4	¿Cuenta con Plan Interno de Protección Civil (Capacidad Instalada)?		
5	¿Cuenta con Opinión favorable de Protección Civil?		
II. EL ROTULO CUENTA CON LOS SIGUIENTES DATOS:			
6	Servicios que otorga.		
7	Horario de servicios.		
8	Responsable Sanitario.		
III. LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE SE OTORGAN:			
9	¿Cuenta con Alojamiento Temporal?		
10	¿Cuenta con Alimentación propia?		
11	¿Cuenta con Alimentación subrogada (Contrato de prestación de Servicio)?		
12	¿Cuenta con actividades de estimulación, de promoción y autocuidado de la salud y acciones que promuevan el sano desarrollo de los niños, niñas?.		
13	¿Cuenta con la atención medica en caso de urgencia, por propios medios o a través de terceros?		
14	¿Cuenta con la atención a menores con capacidades diferentes?		
15	¿Cuenta con actividades educativas y recreativas?		
16	¿Cuenta con atención psicológica?		
IV. IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL			
17	¿El personal del establecimiento porta gafete de identificación, nombre y domicilio del establecimiento, nombre, fotografía y puesto que desempeña el empleado, horario de asistencia?		
V. DE LOS ARCHIVOS DE LOS PROFESIONALES DEL ESTABLECIMIENTO			
18	¿En el establecimiento se cuenta con los archivos de los profesionales, técnicos y auxiliares que prestan sus servicios?		
19	¿El archivo contiene la profesión o actividad que ejerce?		
20	¿Cuenta con copia del título y cédula profesional y/o de especialidad?		
21	¿El establecimiento cuenta con personal debidamente actualizado, capacitado, suficiente e idóneo, acorde con los servicios y horarios en que se proporciona la atención?		
VI. PROGRAMAS DE TRABAJO Y DE DESARROLLO EN GUARDERÍA-ESTANCIA INFANTIL			
22	¿Cuenta con los Programas de desarrollo conforme a la NOM-032-SA3-2010?		
VII. ACTIVIDADES DE TRABAJO SOCIAL O ANÁLOGO CON RELACIÓN A MENORES DE EDAD			

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Establecimientos De Guarderías Y Estancias Infantiles Con Servicio De Alimentos Y Bebidas	Hoja 2 de 5	

23	¿Cuenta con expediente administrativo o en su caso, expediente clínico, conteniendo criterios de admisión (ficha de identificación, identificación de padres, tutores o personas autorizadas para recoger al niño). Cuenta con estudio de ingreso y expediente único actualizado?		
24	¿Brinda apoyo a la referencia y contra referencia a unidades de salud o en su caso, a otras instituciones de Asistencia Social?		
25	¿Cuenta con la Atención y seguimiento de quejas y sugerencias de los padres, familiares o tutores.?		
26	¿En el caso de los Establecimientos o Espacios que reciban y atiendan a menores con algún tipo y grado de discapacidad, se le señala a los padres, familiares, tutor o representante legal, los requisitos documentales y características específicas del menor con discapacidad, para que pueda ser aceptado en dichos Establecimientos o Espacios?		
VIII. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO			
27	¿El área física cuenta con dimensiones suficientes, acorde a los servicios que se proporcionan y al tamaño del Establecimiento o Espacio. En el caso de brindar servicio específicamente o primordialmente a niños, niñas y adolescentes con discapacidad, deberán ser acordes con la normatividad aplicable?		
28	¿Las áreas cuentan con distribución física y funcional?		
29	¿El área física para llevar a cabo actividades administrativas, de recepción y un vestíbulo, es de acuerdo a la capacidad del Establecimiento o Espacio?		
30	¿El área de alimentación, esta iluminada, ventilada, higiénica y organizada funcionalmente para la preparación o distribución de alimentos y cuenta con una adecuada disposición de basura?		
31	¿El área común para el desarrollo de actividades físicas, de recreación o lúdicas cumplen con las condiciones?		
32	¿La sala de atención cuenta con cunas o colchonetas, mesas y sillas infantiles, muebles de guarda y material didáctico o lúdico, de acuerdo al modelo de atención?		
33	¿Los sanitarios cuentan con inodoros, lavabos fijos, así como un área de bacinicas de acuerdo al modelo atención?		
34	¿Cuenta con ventilación adecuada que permita la circulación del aire y evite temperaturas extremas?		
35	¿Cuenta con iluminación natural y artificial?		
36	¿Cuenta con salas de atención para lactantes, maternas, preescolares y de usos múltiples?		
37	¿Cuenta con balanza y estadímetro?		
38	¿Las áreas que cuenta el Establecimiento se encuentran limpias y ordenadas?		
39	¿El botiquín de primeros auxilios cuenta con: apósitos, algodón, gasas, guantes quirúrgicos, jeringas de diversas medidas (en los casos en que presten servicios de atención médica por medios propios), soluciones antisépticas, tela adhesiva, vendas elásticas de diversas medidas?		
40	¿Cuenta a su disposición números de emergencia debidamente actualizados: policía, bomberos, ambulancia, hospitales, centros toxicológicos, Protección Civil, Cruz Roja Mexicana, todos ellos de la localidad?		

IX. ÁREA DE ALIMENTACIÓN			
1. Instalaciones y Áreas.			
41	¿Las instalaciones del área de preparación y conservación de alimentos del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpios?.		
2. Equipo y Utensilios.			
42	¿El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y son resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección?.		
43	¿Los equipos refrigerados y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua, los cuales mantienen una temperatura máxima de 7° C (45° F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto?.		
3. Servicios.			
44	¿El área de elaboración, cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura?.		
4. Almacenamiento.			
45	¿Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación?.		
46	¿Las materias primas y productos ostentan etiquetas en español, están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema de Primeras Entradas-Primeras Salidas?.		
47	¿Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña?.		
5. Control de Operaciones.			
48	¿Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado?.		
49	¿La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas?.		
50	¿Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso?.		
51	¿Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante?.		
52	¿Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar el sazón de los alimentos o bebidas?.		
53	¿Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración?.		
6. Agua en Contacto con los Alimentos.			
54	¿El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable?.		
55	¿Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua (la cloración del agua del establecimiento deberá de estar en un rango de 0.2 a 1.5 ppm)?.		
7. Mantenimiento y Limpieza.			
56	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados?.		

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Establecimientos De Guarderías Y Estancias Infantiles Con Servicio De Alimentos Y Bebidas		

57	¿En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada?.		
58	El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento: a) Se escamochea antes de iniciar el lavado. b) Se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin. c) Se enjuaga con agua potable. d) Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75° C a 82° C por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección.		
59	¿Los trapos y jergas tienen un uso específico se lavan y desinfectan frecuentemente?.		
8. Control de plagas.			
60	Los drenajes con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas		
61	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores?.		
62	¿En las áreas de la guardería o estancias infantiles, así como en el área de proceso de alimentos no hay evidencia de plagas o fauna nociva?.		
63	¿Cuenta con un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas?.		
64	¿Quien realiza el control de plagas cuenta con Licencia Sanitaria autorizada por la Secretaria de Salud a través de la COEPRISS, en caso de usar plaguicidas estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente "COFEPRIS" y ser de uso urbano/domestico?.		
9. Manejo de Residuos.			
65	¿Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa?.		
10. Salud e Higiene Personal.			
66	¿El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vomito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornud?.		
67	¿El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente? : a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos. c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.		
68	El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente el cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas		

 SALUD SECRETARÍA DE SALUD	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 COEPRISS <small>COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</small>
	Autoevaluación Para Establecimientos De Guarderías Y Estancias Infantiles Con Servicio De Alimentos Y Bebidas		

11. Capacitación.			
69	¿El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año?.		
12. Control de Agua.			
70	¿Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios?.		
13. Limpieza y Desinfección.			
71	¿Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes?.		