



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
DECÁLOGO
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



1. Verifique el ESTADO DE LOS ALIMENTOS recibidos. Fechas de vencimiento, empaques sin roturas ni abolladuras, calidad de frutas y verduras y cadena de frio del cerdo, res y pollo.
2. Organice los alimentos en la nevera. REFRIGERACIÓN: verduras y frutas. CONGELACION: carne, pollo y cerdo. TEMPERATURA AMBIENTE: ARROZ, AZUCAR, PANELA, HARINAS, PASTAS, no perecederos
3. Antes de preparar los alimentos realice el LAVADO DE MANOS, limpieza y desinfección de utensilios, menaje y FRUTAS Y VERDURAS, de acuerdo al protocolo. Continúe con el lavado de manos constante durante la preparación de alimentos
4. Realice el ADECUADO proceso de DESCONGELAMIENTO de las proteínas (res, pollo, cerdo) de acuerdo al protocolo para evitar alteración del producto
5. Siempre emplee AGUA POTABLE para la preparación de los alimentos. Si requiere, realice el procedimiento de hervido del agua y almacene correctamente

ENTREGAR ALIMENTOS SANOS A TODOS LOS NIÑOS: ESTÁ EN TUS MANOS



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
DECÁLOGO
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



6. Evite la CONTAMINACION CRUZADA, no mezcle alimentos crudos con los cocidos, durante la preparación de alimentos lave con frecuencias sus manos y los utensilios que emplee
7. Mantenga siempre el ORDEN Y EL ASEO durante los procesos de preparación de los alimentos
8. Cocine muy bien los alimentos. Y cuando ya estén cocidos, NO DEJE LOS DEJE TEMPERATURA AMBIENTE MÁS DE 2 HORAS NI DESTAPADOS, para evitar el desarrollo de microorganismos que causen enfermedades
9. MANTENGA CERRADOS los recipientes donde deposite los desechos y/o basura, para evitar los posibles contaminantes
10. Aplique las NORMAS BÁSICAS DE HIGIENES antes, durante y después de la preparación y el consumo de los alimentos. UTILICE EL UNIFORME COMPLETO

ENTREGAR ALIMENTOS SANOS A TODOS LOS NIÑOS: ESTÁ EN TUS MANOS