

**PROCOLO DE  
MEDIDAS SANITARIAS Y  
LIMPIEZA-DESINFECCIÓN  
(COVID-19)**

**Jardín Infantil y Sala Cuna Jump  
2021-2022**

## Protocolo de Medidas Sanitarias y Limpieza-desinfección (covid-19).

### 1. MEDIDAS SANITARIAS

#### Objetivos:

- Definir el concepto del covid-19 que estamos viviendo en nuestro país.
- Establecer medidas preventivas para prevenir el contagio de covid-19 entre pares, familias y trabajadores del jardín Infantil que asistan de manera presencial.
- Implementar un plan de acción ante posibles contagios de covid-19 entre pares, familias y trabajadoras del Jardín Infantil.

#### Principios y/o medidas para el control de riesgo:

- Eliminar el riesgo de contagio en el lugar de trabajo.
- Continuar funcionando, siempre y cuando las autoridades modifiquen o se asigne nuevos cambios.

#### a) Adecuaciones ingenieriles:

El jardín infantil y sala cuna Jump cuenta con barreras protectoras en las combustiones, pasamanos en las escaleras, botiquín de primeros auxilios, sistema de aire acondicionado para los espacios cerrados que hay dentro del establecimiento y sistema de cámaras.

#### b) Acciones organizacionales y administrativas:

Los espacios de trabajos son distribuidos dependiendo de la fase en la que se encuentre la comuna en el plan paso a paso, ya que con eso se puede distribuir la cantidad de trabajadoras que puedan ejercer su labor en las aulas de clases y también depende de la cantidad de párvulos por aula que se encuentren matriculados. El aforo dependerá de lo que continuamente vaya actualizando el gobierno en los planes y protocolos.

#### c) Elementos de protección personal

El Jardín Infantil y Sala Cuna Jump hace entrega a su personal los siguientes elementos que sirven para su protección personal:

- Mascarillas.
- Escudo facial.
- Guantes desechables.
- Pecheras lavables.
- Dispensador de alcohol gel (distribuido en el establecimiento).
- Dispensadores de papel (distribuido por el establecimiento).
- Cubre calzado.

#### **Alcance:**

Es aplicable a toda persona que ingrese al jardín infantil y sala cuna Jump niños/as, trabajadoras del establecimiento, padres, apoderados, manipuladoras de alimento y otros proveedores que abastecen de gas entre otros.

Es aplicada a cualquier persona que ingrese independientemente del horario, a cada una de ellas se le realizara el control de acceso sanitario (toma temperatura, uso de alcohol gel, uso de mascarilla).

También es aplicada en todos los procesos que se realicen de forma presencial, como la vacunación.

#### **Definiciones sobre covid-19:**

El covid-19 afecta de distintas maneras en función a cada persona. La mayoría de las personas que se contagian presentan síntomas de intensidad leve a moderada, y se recuperan sin necesidad de hospitalización.

Los síntomas más habituales son:

- Fiebre sobre 37.5.
- Tos seca.
- Cansancio.

Otros síntomas menos comunes son:

- Molestias y dolores.
- Dolor de garganta.
- Diarrea.
- Conjuntivitis.
- Dolor de cabeza.
- Pérdida del sentido del olfato o del gusto.
- Erupciones cutáneas o pérdida de color en los dedos de las manos o de los pies.

Los síntomas graves son:

- Dificultad para respirar o sensación de falta de aire.
- Dolor o presión en el pecho.
- Incapacidad para hablar o moverse.

#### **Organización para la gestión de riesgo:**

La gestión de riesgo sobre el contagio de coronavirus COVID-19 en el establecimiento está dirigida y supervisada por el empleador: Gasna Venegas G (directora) y también por la administradora Fabiola Moreno R.

Ambas son las encargadas de velar y dar cumplimiento a que se cumpla por todas las trabajadoras del establecimiento, uso de protección personal debido a la contingencia sanitaria que estamos viviendo como país.

La empleadora tiene la responsabilidad de informar a todas sus trabajadoras sobre el riesgo de contagio de COVID-19, de las medidas preventivas y de los métodos de trabajo correcto al implementar las medidas preventivas y supervisar el cumplimiento de ellas.

#### **Difusión:**

El protocolo será conocido por las trabajadoras del establecimiento y también por los apoderados, ya que ellos tendrán conocimiento de todos los protocolos utilizados en el Jardín Infantil y Sala Cuna Jump.

La vía utilizada será a través de correo electrónico, ya que como establecimiento estamos priorizando la seguridad y salud de nuestras trabajadoras y apoderados.

Para las personas que requieran asistir de manera presencial a conocer los protocolos, implementados por el Jardín Infantil habrá copias resguardadas en administración, para su manipulación a modo de asegurar su difusión.

#### **Protocolo de Actuación Ante Casos Confirmados de Covid-19: actualizado febrero 2022.**

En caso de tener un caso sospechoso se debe aislar a la persona e inmediatamente asistir a un centro asistencial para tomar el examen PCR correspondiente. En caso de confirmarse uno o más casos de COVID-19 en la comunidad educativa del establecimiento, se deben seguir las siguientes instrucciones:

<b>Estado</b>	<b>Descripción</b>	<b>Medidas</b>
A	1 caso de estudiante o párvulo confirmado o probable en un mismo curso/grupo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aislamiento del caso - Cuarentena* a partir de la fecha del último contacto de compañeros que se sienten a menos de 1 metro de distancia**, en el caso de los párvulos, en su grupo inmediato de trabajo.</li> <li>- Resto del curso/grupo son considerados personas en alerta de COVID-19 y pueden continuar con clases presenciales.</li> <li>- Reforzar medidas de ventilación, evitar aglomeraciones y lavado frecuente de manos en el EE.</li> </ul>
B	2 casos de estudiantes o párvulos confirmados o probables en el curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aislamiento de los casos</li> <li>- Cuarentena a partir de la fecha del último contacto de compañeros que se sienten a menos de 1 metro de distancia**, en el caso de los párvulos, en su grupo inmediato de trabajo.</li> <li>- Resto del curso son personas en alerta de COVID-19 y pueden continuar con clases presenciales.</li> <li>- Reforzar medidas de ventilación, evitar aglomeraciones y lavado</li> </ul>

		frecuente de manos en el EE.
C	3 casos de estudiantes o párvulos confirmados o probables en un mismo curso en un lapso de 14 días	<p>Aislamiento del caso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuarentena a partir de la fecha del último contacto de todo el curso, por lo que se suspenden las clases presenciales para ese curso.***</li> <li>- Dirección del EE debe avisar a la SEREMI de Salud de esta situación.</li> <li>- Reforzar medidas de ventilación, evitar aglomeraciones y lavado frecuente de manos en el EE.</li> </ul>
Alerta de brote	3 o más cursos en estado C durante los últimos 14 días	<p>Mismas medidas que en Fase C para cada curso/grupo - La dirección del EE en coordinación con SEREMI de Educación debe avisar a la SEREMI de Salud de esta situación. - La SEREMI de Salud realizará investigación epidemiológica y establecerá medidas entre las cuales está determinar cuarentenas* de personas, cursos, niveles, ciclos o del EE completo.</p>

## MEDIDAS PREVENTIVAS Y GESTION DE RIESGO COVID-19

### 1. Reincorporación Laboral:

Según establezca el plan paso a paso, se hará el reingreso del personal de forma gradual. Las clases se llevarán a cabo de lunes a viernes de manera presencial, ya que el establecimiento no cuenta con clases online, priorizamos que los alumnos/as se eduquen de manera presencial, enfocándonos en el trabajo socioemocional, ya que debido al cierre de los establecimientos de educación parvularia esto se ha visto debilitado.

La reincorporación del personal dependerá de la cantidad de matrículas que tenga hasta el momento el establecimiento, mientras que el resto del personal seguirá resguardándose bajo la ley de protección del empleo que nos brinda la sociedad administradora de fondos de cesantía de Chile ISS.A, AFC Chile.

### 2. Elementos de protección:

#### • Uso obligatorio de mascarillas:

El Jardín Infantil y Sala Cuna Jump hace entrega de mascarillas certificadas de uso múltiples, evitando la propagación de contagios por Covid-19 y la obligatoriedad de su uso.

El uso de la mascarilla es obligación usarla a toda persona externa y proveedores que ingresen a las dependencias.

El jardín cuenta con señalación visible y permanente sobre uso de mascarillas y las recomendaciones de autocuidado, entre las personas que ingresan o permanezcan al interior del establecimiento, cuando sea necesario el recambio de la mascarilla esta debe ser eliminada en los contenedores destinados por establecimiento.

#### • Otros elementos de protección:

También se le entrega al personal del establecimiento que realiza la limpieza de la dependencia; Mascarillas, guantes desechables o reutilizables para aseo desechables o reutilizable resistente de manga larga, no quirúrgicos. Para mantener los lugares limpios y desinfectados previniendo el contagio de Covid-19.

### 3. Medidas preventivas:

**Orden:** Los recursos y/o materiales del establecimiento son ubicados y ordenados en distintas áreas, como: aulas, patios, oficinas, hall, etc., según su utilización correspondiente, así mismo con los materiales didácticos y muebles, los cuales comúnmente son cambiados en distintas ocasiones para mantener la limpieza y desinfección correspondiente.

**Higiene y desinfección:** Todos los espacios, materiales y/o recursos del establecimiento son desinfectados y limpiados diariamente y cada vez que se utilicen. El personal está orientado a utilizar distintos productos de limpieza, como alcohol, jabón, lavalozas, sanitizante, cloro, entre otros y materiales para la realización de limpieza, tales como: escoba, traperos, guantes, pechera, esponja, entre otros.

**Ventilación:** Todos los espacios del establecimiento (aulas, baños, patios, hall, oficinas, cocina, comedor, entre otros) son ventilados al menos 3 veces al día, en un periodo de 30 minutos.

Para la actual pandemia covid-19 se mantienen medidas preventivas para evitar el contagio, las cuales se llevan a cabo en el interior del establecimiento, estas medidas son utilizadas por todo el personal que actualmente se encuentra trabajando, medidas tales como:

- Uso de mascarillas
- Cubre calzado o zapatos de repuestos
- Uso de papel desechable y basureros para el retiro de residuos.
- Limpieza y desinfección de todos los espacios y materiales.
- Uso de alcohol gel y lavado continuo de manos.
- En el ingreso se rellena planilla de T° de apoderados y niños(as) que ingresan al establecimiento, la cual debe ser firmada por el apoderado.
- Durante la jornada se rellena bitácora diaria de novedades de cada párvulo, en donde se deja escrito si el párvulo se encuentra enfermo o mantiene algún síntoma como: tos, congestión nasal, fiebre sobre 37.5, si fue a médico o si tuvo contacto estrecho, entre otras.

En caso de presentarse un cuadro viral, resfrío u otra enfermedad en el niño o niña, el apoderado deberá tomar las medidas necesarias de resguardo en el hogar y enviar en lo posible al párvulo a la observación de un médico especialista, para entregar los lineamientos correspondientes a los cuidados necesarios que se deben emplear en el niño o niña.

Si durante la jornada el párvulo presenta algún síntoma asociado al covid-19, se informará al apoderado y éste deberá retirar a su hijo o hija, como medida de protección y resguardo de los demás párvulos y equipo educativo del nivel.

**Procedimiento de retiro de párvulos:** En caso de la existencia de una emergencia se activará el siguiente protocolo para el retiro oportuno de los párvulos:

- Accidente, presencia de malestares, fiebre, enfermedad, entre otros: la educadora del nivel informará en dirección la situación ocurrida y la administradora procederá a avisar vía telefónica al apoderado comentando lo sucedido. El apoderado deberá retirar a su hijo(a) del jardín, si no pudiese por motivos personales éste deberá autorizar a un familiar enviando cedula de identidad, luego deberá dejar firmado libro de retiros. La educadora deberá dejar constancia del retiro en panel de retiros y atrasos y en la bitácora diaria del aula.

### 4. Lavado de manos:

El lavado de manos es obligatorio se realiza con mucha frecuencia, considerando como medida de higiene básica (antes de comer, al ir al baño, al recoger un objeto sucio, al usar las manos para cubrirse la boca al estornudar, etc.)

Para el lavado de manos hay disponibilidad de agua, jabón líquido y un sistema desechable para el secado de manos (toallas de papel desechable), y/o dispensadores de alcohol gel.

Cada espacio para lavado de manos se encuentra señalizado en todo el establecimiento.

### **5. Organización del trabajo y distanciamiento físico:**

Mediante señalización visible y permanente están demarcados con guincha las entradas de cada sala, los casilleros de los alumnos(as) y/ o trabajadoras, además de los baños. Priorizando el distanciamiento de al menos un metro lineal físico entre pares, trabajadoras, apoderados y personas externas al Jardín Infantil.

Se debe tener presente que el aforo se determina de acuerdo con lo que establezca el ministerio de salud.

La jornada de los párvulos se distribuirá de acuerdo a su permanencia en el establecimiento: media jornada mañana, media jornada tarde y jornada completa. Cada aula contará con su rutina diaria en donde se establecerán distintos horarios y momentos para la realización efectiva de las actividades (saludo, alimentación, higiene, uso de patios, entre otros).

Se llevarán a cabo las medidas preventivas en conjunto con la limpieza y desinfección de distintas áreas, así como también los recursos destinados para ello (limpieza, desinfección y ventilación, dispensadores de alcohol gel, jabón, demarcaciones distanciamiento social, termómetros, mascarillas reutilizables, entre otros).

Se dispondrán planillas y/o bitácoras de declaración de trazabilidad de los párvulos y personal docente del establecimiento en donde se dejará constancia si hay presencia de síntomas referentes a alguna enfermedad o contagios por covid 19).

En caso de existir reuniones entre los trabajadores y/o apoderados se realizarán por vía remota para evitar el contacto físico. En caso de que la reunión se realice de manera presencial debe considerar lo siguiente:

- Reducir el número de participantes al mínimo posible.
- Contar con acceso a lavado de manos o en su defecto, alcohol gel o una solución en base a alcohol al 70%.
- Conservar los nombres, rut y teléfonos de los participantes.
- Limpiar y desinfectar el lugar de la reunión.
- Prohibir el consumo de alimentos y bebestibles durante las reuniones.
- Por otra parte, se establecieron horarios diferidos para el almuerzo de las trabajadoras para evitar aglomeraciones dentro del comedor.

### **6. Información y capacitación de los trabajadores(as):**

El jardín Infantil y Sala Cuna Jump contará con un protocolo especialmente sobre los riesgos del coronavirus Covid-19, el empleador se encargará de enviar dicho protocolo a todas sus trabajadoras para así mantener informada a todas sus funcionarias del establecimiento por correo electrónico.

En dicho protocolo encontrarán:

- Las vías de transmisión de la enfermedad.
- Los signos y síntomas.
- Acciones que deben adoptar el trabajador si presenta síntomas de esta enfermedad.
- Las medidas preventivas y el autocuidado.
- La disposición de materiales y/o recursos (guantes, mascarillas, papel u otro).
- Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
- Protocolo de actuación ante casos confirmados de covid-19.

Capacitación y/o inducciones:

- Se utilizarán los medios tecnológicos (correos electrónicos, reuniones virtuales, etc.) con todo el personal, para entregar y compartir la información adecuada acerca de las medidas de cuidado y protección.

## **7. Medidas para el control de los riesgos psicosociales:**

Para el control de los riesgos psicosociales que existen debido a la pandemia de Covid-19 (temor al contagio, incertidumbre frente a la evolución de la enfermedad, temor al contagio de sus familias, entre otros), es importante dar seguridad a los trabajadores(as) respecto de las medidas que se implementaran en el Jardín Infantil y sala Cuna Jump para la prevención del contagio Covid-19. Entregándoles información clara y a tiempo sobre las medidas que serán implementadas, incluyendo aquellas relacionadas a casos de Covid-19, como el protocolo de medidas sanitarias – limpieza y desinfección covid-19 que estará disponible para su uso manual en el establecimiento.

## **2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

### **• Limpieza y desinfección general:**

En el Jardín Infantil los lugares de trabajo tales como: las salas de clases, la cocina, comedor, patio de juegos, baños, etc. Son limpiados y desinfectados permanentemente.

Las herramientas de trabajo también son desinfectadas y limpiadas al menos una vez al día y cada vez que sean intercambiadas o utilizadas.

Se debe tener presente que los desinfectantes que sean utilizados deben ser con el registro del Instituto de Salud Pública de Chile; el personal encargado de dicha limpieza y desinfección debe estar informado del procedimiento para realizarla, así como, sobre el uso correcto y el retiro de los elementos de protección personal, su desinfección o eliminación, se debe indicar y supervisar que se sigan las instrucciones y las medidas preventivas, tales como:

- Guantes (desechables o reutilizables).
- Mascarillas para evitar propagación del virus COVID-19.
- Pechera desechable o reutilizable.

También se cuenta con contenedores (basurero) para la disposición de los residuos (mascarillas, papel del secado, guantes, entre otros).

### **Manual de Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES).**

A continuación, se describe las tareas de limpieza y sanitización, las que se deben aplicar antes, durante y después de las operaciones de elaboración. El manual POES describe en detalle cada uno de los procedimientos de aseo, higiene y sanitización.

Incluye todas las áreas de la cocina general, instalaciones, superficies, utensilios, equipos, disposición de desechos entre otras temáticas.

### **Sanitización:**

¿Qué es?

Es el proceso mediante el cual se pueden destruir o reducir el número de gérmenes presentes sobre algún elemento o alimento. Se realiza con agentes químicos, como por ejemplo el cloro.

¿Dónde se realiza?

En áreas de trabajo como: pisos, paredes, campana, repisas, etc.

En los implementos de trabajo: cucharones, cuchillos cocineros, jarros, platos, superficies de mesones y en todos los implementos que tendrán contacto con alimentos.

¿Cuándo se realiza?

Cada vez que sea necesario, sobre todo cuando el alimento a tenido contacto con cualquier tipo de superficie.

### **Productos de Limpieza:**

Cloro: Producto líquido, se utiliza para realizar sanitización.

Limpiador en crema: Producto para realizar limpieza de superficies tales como, enlozados entre otros.

Lavalozas: Detergente líquido para remover suciedad de superficies.

Jabón líquido sanitizante: Para la limpieza y sanitización de manos.

Lavalozas detergente liquido: Limpia y aromatiza pisos, lavamanos, mesones, entre otros.

Sanitizante limpiador bactericida: desinfectante, amplio espectro sobre organismos, puede ser usado en general en la sanitización de equipo y superficies.

Multigrass desengrasante: Removedor de grasa y suciedad en todo tipo de superficies.

### **Materiales para realizar Limpieza y Desinfección:**

- Escobillón.
- Pala.
- Trapeador.
- Basurero con tapa accionable a pedal.
- Bolsas plásticas de basura.
- Esponja de acero.
- Lana de acero.
- Guante de goma.
- Paño de genero absorbente para piso.
- Paño absorbente para superficies.
- Mascarillas.
- Pecheras.

### **Hábitos de Higiene:**

- No fumar durante las horas de trabajo.
- No comer mientras manipulen alimentos.
- No manipular dinero durante la jornada de trabajo.
- No estornudar ni toser sobre alimentos.
- Aplicar correcta técnica de lavado de manos, varias veces en el día.

***A continuación, se describen los procedimientos operacionales estandarizados de sanitización específicos para cada área o tarea.***

 <p>Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 1</b> <b>LAVADO DE MANOS</b></p>
<p><b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b></p>	<p>-Medida de prevención para evitar la propagación del covid-19, Así como también evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Alcance: todo personal que ingrese al área de producción y distribución de la cocina general y de la leche</p>
<p><b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b></p>	<p>Reglamento sanitario de los alimentos (Artículo 55) Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>

<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Retirar cualquier elemento como; anillo de compromiso, reloj y luego descubra los brazos hasta la altura del codo.</li> <li>2) Abra la llave de agua y moje sus manos hasta el codo.</li> <li>3) Aplique 2 gotas de jabón líquido glicerina y cubra sus manos y antebrazos completamente.</li> <li>4) friccione espacios entre los dedos (bordes de las uñas y espacios interdigitales.</li> <li>5) Junte las manos, frótelas haciendo movimientos de rotación.</li> <li>6) Enjuague sus manos y antebrazos bajo el chorro de agua.</li> <li>7) Secar las manos con toalla de papel.</li> <li>8) Cierre la llave con la toalla de papel que secó sus manos y elimínela inmediatamente en el basurero dispuesto para este efecto.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	<p>Cada vez que sea necesario y en cada uno de estos puntos :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.</li> <li>- Antes y después del contacto con cualquier persona.</li> <li>- Posterior de limpiar y tocar superficies del comedor de alimentación que pueda estar potencialmente contaminada.</li> <li>- Antes y después de comer</li> <li>- Antes y después de retirarse la mascarilla u otro elemento de protección personal.</li> <li>- Después de ir al servicio higiénico</li> <li>- Antes, durante y después de preparar alimentos</li> <li>- Antes y después de tratar una cortadura o una herida.</li> <li>- Después de manipular desechos de basura.</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabón liquido glicerina</li> <li>• Toalla de papel.</li> </ul>
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toda persona que trabaje en el recinto ,como medida preventiva de propagación de covid-19</li> </ul>
<b>MONITOREO</b>	<p>Nutricionista – administradora</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación de checklist evaluando la realización correcta del procedimiento.</li> </ul>
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</li> <li>✓ Capacitación POES lavado de manos</li> </ul>

 <p>Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<b>POES N° 2</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS</b>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Objetivo: asegurar la correcta limpieza y sanitización de todas las frutas y verduras utilizadas. Alcance: aplicable a todas las frutas y verduras.
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficha técnica de producto químico.</li> </ul>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Seleccione verduras y frutas en buen estado, elimine partes que no va usar: tallos, hojas, etc. Elimine la presencia de elementos extraños (tierra, papeles, plásticos, insectos, etc.)</li> <li>2.- Lave los productos con agua fría corriente, hasta eliminar toda la suciedad adherida. Para el caso de frutas cítricas y tubérculos escobillar el producto (escobilla exclusiva para este fin), <u>las verduras de hoja se deben lavar hoja por hoja.</u></li> <li>3.- Saque los productos del lavadero, déjelos sobre una superficie limpia, enjuague el lavadero.</li> <li>4.- Utilice la solución sanitizante de acuerdo a las instrucciones de su proveedor de productos químicos. (Cloro al 0,5 %1 cucharadita de té en 1 lt de agua o Germalimp 1 tapa de su envase en 3 lt de agua.).</li> <li>5.- Sumerja los productos en la solución, por el tiempo indicado por el proveedor de productos químicos (5 minutos)</li> <li>6.- Controle el tiempo y asegúrese que el desinfectante cubra el 100% del producto.</li> <li>7.- Elimine la solución y enjuague los productos con agua fría y deje escurrir.</li> <li>8.- Coloque frutas o verduras en bowl o camela plástica.</li> <li>9.- Lave el lavadero usado y lave sus manos al finalizar esta actividad.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de iniciar procedimientos de preparación.</li> </ul>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sanitizante de frutas y verduras recomendado por proveedor.</li> <li>➤ Escobilla.</li> <li>➤ Bowl.</li> </ul>
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Personal manipulador de alimentos</li> </ul>
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista –administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</li> </ul>
 <p>Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<b>POES N° 3</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE ENLATADOS</b>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Objetivo: asegurar la correcta limpieza y sanitización de todos los alimentos enlatados. Alcance: conservas en lata de alimentos de la cocina general
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Ficha técnica de producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- lave el lavadero antes de lavar y sanitizar los productos.</li> <li>2.- clasifique las conservas, retirando las unidades que no son aptas (abolladas, oxidadas, hinchadas).</li> <li>3.- elimine las etiquetas si corresponde.</li> <li>4.- lave los enlatados con agua fría y deje escurrir.</li> <li>5.- Utilice la solución sanitizante de acuerdo a las instrucciones de su proveedor de productos químicos. 20 cc de cloro en 1 litro</li> </ol>

	<p>de agua</p> <p>6.- sumerja los productos en la solución, por el tiempo indicado por el proveedor de productos químicos ( 5 minutos)</p> <p>7.- controle el tiempo y asegúrese que el sanitizante cubra el 100% del producto.</p> <p>8.- elimine la solución desinfectante y enjuague los productos con agua fría y deje escurrir.</p> <p>9.- lave el lavadero usado y lave sus manos al finalizar esta actividad.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Solución sanitizante recomendada por proveedor.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 4</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE HUEVOS</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Objetivo: asegurar la correcta limpieza y sanitización de huevos.</p> <p>Alcance: aplicable solo a huevos frescos en buen estado, no trisados.</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Ficha técnica del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Seleccione los huevos, verifique que no se encuentren vencidos según estándar, elimine aquellos que estén quebrados o trisados y disponga los huevos a sanitizar en bandejas plásticas.</li> <li>2.- Lave los productos con agua fría corriente, hasta eliminar toda la suciedad adherida. Use escobilla si es necesario.</li> <li>3.- saque los productos del lavadero y déjelos sobre una superficie limpia, enjuague el lavadero.</li> <li>4.- Utilice la solución sanitizante de acuerdo a las instrucciones de su proveedor de productos químicos. (Cloro 1 cucharadita de té en 1 lt. De agua o Germalimp 1 tapa del producto en 3 litros de agua</li> <li>5.- Sumerja los productos en la solución por 3-5 minutos.</li> <li>6.- controle el tiempo y asegúrese que el sanitizante cubra el 100% del producto.</li> <li>7.- Elimine la solución sanitizante y enjuague los productos con agua fría y deje escurrir.</li> <li>8.-Lave el lavadero usado y lave sus manos al finalizar esta actividad</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Solución sanitizante recomendada por proveedor.</li> <li>➤ Escobilla.</li> </ul>
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	➤ Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p align="center"><b>POES N° 5</b></p> <p align="center"><b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE TABLAS PARA PICAR, CUCHILLOS Y UTENSILIOS (cucharones, espátulas, espumadores, etc.)</b></p>
<p><b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b></p>	<p>Objetivo: asegurar la limpieza de tablas de picar, cuchillos y utensilios con el uso de agua en cantidad adecuada. Alcance: tablas, cuchillos y utensilios de la cocina general</p>
<p><b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b></p>	<p>Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<p><b>PROCEDIMIENTO</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Utilizar guantes multiuso para realizar el procedimiento.</li> <li>2) Prepare la solución de limpieza y desinfección cada una por separado</li> <li>3) Al paño absorbente aplicar el detergente (1/2 taza en 1 litro de agua), y proceder a lavar cuchillos y tablas de picar, escobillando estas últimas.</li> <li>4) Aplicar la solución sobre cuchillos y tablas, distribuir la solución con esponja absorbente.</li> <li>5) Poner especial atención en unión de hoja y mango de cuchillos</li> <li>6) Enjuagar cuchillos y tablas bajo chorro de agua.</li> <li>7) Sumergir tablas en recipiente con solución desinfectante clorada ( 1 cdta de té en 1 litro de agua )</li> <li>7) Dejar secar y guardar según corresponda.</li> </ol> <p>Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad.</p>
<p><b>FRECUENCIA</b></p>	<p>Al inicio y término de cada actividad. De acuerdo a lo indicado en programa de aseo.</p>
<p><b>INSUMOS</b></p>	<p>Productos químicos: Hipoclorito de sodio o sanitizante, detergente Esponjas para lavado de loza, Guantes multiuso (amarillo).</p>
<p><b>IMPLEMENTOS BASICOS</b></p>	<p>Guantes, mascarilla, pechera en caso de ser necesario, paño absorbente, esponjas, rociador para productos químicos.</p>
<p><b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b></p>	<p>Personal manipulador de alimentos</p>
<p><b>MONITOREO</b></p>	<p>Nutricionista - administradora</p>
<p><b>ACCIONES CORRECTIVAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p align="center"><b>POES N°6</b></p> <p align="center"><b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE MESONES DURANTE EL INICIO-ELABORACIÓN Y TÉRMINO DE LA JORNADA</b></p>
<p><b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b></p>	<p>Asegurar la limpieza y sanitización de mesones durante toda la jornada laboral Alcance: todos los mesones de superficie lavable de la cocina general y la de la leche</p>
<p><b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b></p>	<p>Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<p><b>PROCEDIMIENTO</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Preparar la solución de limpieza y desinfección cada uno por separado</li> <li>2.Para la limpieza utilizar detergente ½ taza en 1 litro de</li> </ol>

	<p>agua</p> <p>3. Para la desinfección realizar una solución de cloro 1 cdta de té en 1 litro de agua, Coloque la solución en un recipiente.</p> <p>4. Despeje la superficie del mesón.</p> <p>5. Realice arrastre de toda la materia orgánica que se encuentre sobre el mesón usando un paño absorbente limpio.</p> <p>6. Recoja la suciedad y luego elimine en el basurero.</p> <p>7. Lave el paño absorbente y agregue detergente a la superficie a limpiar.</p> <p>8-Limpie en movimientos circulares hasta que la superficie quede libre de suciedad.</p> <p>9. Para la desinfección, rocié la solución preparada y deje actuar <b>por 5 a 10 minutos.</b></p> <p>10. Distribuya la solución por toda la superficie del mesón realizando movimientos circulares de arrastre de un extremo del mesón al otro.</p> <p>11. Enjuague hasta retirar toda la solución.</p> <p>Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	<p>➤ Durante proceso de elaboración, en cada cambio de actividad.</p>
<b>INSUMOS</b>	<p>Detergente ½ taza en un litro de agua</p> <p>Cloro 4 cc en 1 litro de agua</p> <p>Paño desechable</p> <p>Toalla desechable</p>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	<p>Guantes, paños de limpieza, rociador para productos químicos.</p>
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	<p>Personal manipulador de alimentos</p>
<b>MONITOREO</b>	<p>Nutricionista – administradora</p>
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p align="center"><b>POES N°7</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE REFRIGERADORES.</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Asegurar la limpieza y sanitización de refrigeradores con el uso de agua en la cantidad adecuada.</p> <p>Alcance: limpieza interior y exterior del equipo, incluyendo rejillas y bandejas.</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	<p>Programa de aseo interno.</p> <p>Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. “coloque cada solución en un rociador rotulado por separado</li> <li>2. Para la limpieza utilizar detergente ½ taza en 1 litro de agua</li> <li>3. Para la desinfección realizar una solución de cloro 1 cdta de té en 1 litro de agua, Coloque la solución en un recipiente</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Guarde los productos refrigerados sobre un mesón de acero inoxidable limpio cuidando de no exponerlos a temperatura ambiente por más de una hora.</li> <li>5. Desconecte el equipo de la red eléctrica.</li> <li>6. Retire las rejillas y bandejas del refrigerador.</li> <li>7. Aplique con rociador la solución de limpieza;</li> <li>8. Pulverizar 2 veces el interior de cada puerta, 1 vez por rejilla y 4 veces por la parte exterior del equipo.</li> <li>9. Deje actuar por 5 minutos y remueva la suciedad con esponja o paño desechable en el interior y el exterior. Ponga énfasis en ribetes y burletes (gomas).</li> <li>10. Sumerja la esponja o paño desechable bajo agua fría limpia, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza.</li> <li>11. Precaución: no moje el motor ni los controles del equipo de frío.</li> <li>12. Aplique la solución de limpieza a bandejas y rejillas.</li> <li>13. Remueva la suciedad de estos elementos.</li> <li>14. Sumerja la esponja o paño desechable bajo agua fría limpia, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza de bandejas y rejillas.</li> <li>15. Aplique solución desinfectante en toda la superficie del refrigerador, bandejas y rejillas</li> <li>16. Deje actuar por 5 minutos</li> <li>17. Seque con toalla desechable de forma unidireccional</li> <li>18. Seque e instale rejillas y bandejas.</li> <li>19. Conecte el equipo a la red eléctrica.</li> <li>20. Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	➤ Diariamente por personal designado en rotación.
<b>INSUMOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: Quix 10% ½ taza en 1 lt de agua (7cda en 1 lt de agua, 1cda; 15 cc).</li> <li>• Detergente liquido 1% 10cc en 1 lt de agua.</li> <li>• Sanitizante: cloro 0,4 % 1 cda (4cc) en 1 lt de agua.</li> </ul>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, esponjas o paños desechables, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 8</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE LAVAFONDOS.</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Asegurar la limpieza y sanitización de Lavafondos con el uso de agua en la cantidad adecuada. Alcance: todos los Lavafondos
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	1.- Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. "coloque las soluciones en rociadores rotulados por separados (Solución de limpieza detergente 10 ml en 1 lt de agua y solución desinfectante cloro 10 ml en 1 lt de agua)

	<p>2.- Retire todo objeto que pueda estar contenido en el Lavafondos o restos de comidas depositados en este y elimínela.</p> <p>3.- Arrastre la materia orgánica adherida a las paredes del Lavafondos con paño húmedo.</p> <p>4.- Aplique la solución de limpieza (desengrasante) pulverizando 5 veces y dejando actuar por 3 minutos.</p> <p>5.- Restregar con paño húmedo limpio o esponja abrasiva si la suciedad sigue adherida a las paredes del Lavafondos.</p> <p>5.- Enjuague con agua caliente limpia en cantidad moderada.</p> <p>6.- Aplique solución sanitizante con ayuda de rociador.</p> <p>7.- Vuelva a enjuagar con agua corriente evitando cualquier residuo de sanitizante.</p> <p>6.- Deje secar al aire.</p> <p>7.- Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diariamente al inicio de jornada.</li> <li>➤ Cada vez que se utilicen.</li> <li>➤ Al término de jornada.</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por el proveedor, en dilución indicada por el proveedor.
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, escobilla, paños de limpieza, rociador para productos químicos, manguera, señalética.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N°9</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE MICROONDA</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Objetivo: Asegurar la limpieza y sanitización de microonda para garantizar inocuidad.</p> <p>Alcance: limpieza y desinfección de microonda interior y exteriormente.</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	<p>Programa de aseo interno.</p> <p>Planilla de monitoreo diario de limpieza.</p> <p>Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones señaladas por proveedor de químicos por separado. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Detergente: Quix 10% ½ taza en 1 lt de agua (7cda en 1 lt de agua, 1cda: 15 cc).</li> <li>- Solución desinfectante: cloro 0,4 % 1 cda (4cc) en 1 lt de agua</li> </ul> </li> <li>2. Coloque la solución en un rociador rotulado.</li> <li>3. Desconectar el equipo de la red eléctrica.</li> <li>4. No moje el motor del equipo ni los elementos de control.</li> <li>5. Retire las piezas desmontables y aplique solución de limpieza.</li> <li>6. Restriegue las piezas con esponja abrasiva, enjuague bajo el chorro de agua y seque con toalla de papel.</li> <li>7. Humedezca un paño desechable en la solución de limpieza y limpie la base o soporte del motor.</li> <li>8. Enjuague sumergiendo el paño desechable en agua caliente limpia, estruje y pase sobre la superficie limpiada.</li> </ol>

	<p>Repita el paso anterior hasta retirara toda la solución de limpieza.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Si aún persiste residuo graso, pulverizar con desengrasante y dejar actual por 3 minutos.</li> <li>10. Enjuagar con paño desechable</li> <li>11. Aplicar solución desinfectante</li> <li>12. Deje actuar por 5 minutos</li> <li>13. Retirar solución con toalla desechable.</li> <li>14. Deje secar, y arme el equipo una vez seco (soporte y piezas).</li> <li>15. lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Al inicio y término de cada turno.</li> <li>➤ De acuerdo a lo indicado en el programa de aseo.</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	<p>Limpiador recomendado por el proveedor (detergente, desengrasante), en dilución indicada en ficha de seguridad. Solución desinfectante, en concentración recomendada por el proveedor.</p>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	<p>Guantes, esponjas o paños absorbentes, esponjas abrasivas, toallas de papel, rociador para productos químicos.</p>
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	<p>Personal manipulador de alimentos</p>
<b>MONITOREO</b>	<p>Nutricionista - administradora</p>
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil	<b>POES N°10</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE HORNO DE LA COCINA A GAS</b>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Asegurar la limpieza y sanitización de hornos con el uso de agua en la cantidad adecuada. Alcance: todos los Hornos de la cocina a gas
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones señaladas por proveedor de químicos. Coloque las soluciones en rociadores rotulados por separados.</li> <li>2.- Retirar lata y Aplicar solución de limpieza sobre paredes internas y externas de hornos, dejar actuar por 5 minutos y restregar con esponja abrasiva toda la superficie.</li> <li>3.- Enjuague sumergiendo el paño absorbente en agua caliente limpia, estruje y pase sobre la superficie limpiada. Repita el paso anterior hasta retirar toda la solución de limpieza.</li> <li>4.- Aplique solución sanitizante con rociador: Pulverizar 3 veces en interior, 2 veces en exterior, 2 veces por lata.</li> <li>5.- Retirar solución sanitizante con toalla desechable.</li> <li>6.- Deje secar.</li> <li>7.- Colocar latas.</li> <li>8.- Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	➤ 2 veces por semana, siempre y cuando sea necesario.
<b>INSUMOS</b>	Desengrasante Solución de limpieza detergente 10 ml en 10 lt de agua
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, esponjas o paños absorbentes, esponjas abrasivas, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>
 <b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil	<b>POES N° 11</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE REPISAS.</b>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Asegurar la limpieza de repisas de la unidad con el uso de agua en cantada adecuada. Alcance: todas las repisas
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque las soluciones en rociadores rotulados cada uno por separado :            Solución desinfectante: cloro 0,4% 1 cdta (4cc) en 1 lt de agua.            Solución de Detergente: 10 ml en 1 litro de agua</li> <li>2.- despeje las repisas.</li> <li>3.- deje los insumos en otra estantería cuidando de no dejarlos en contacto con el piso ni con productos químicos.</li> </ol>

	<p>4.- retire el polvo de las repisas usando paño limpio y seco.          5.- humedezca un paño desechable en la solución de limpieza y retire la suciedad adherida de todas las superficies de las repisas de las bodegas.          6.- lave el paño y enjuague.          7.- repita esta operación hasta retirar toda la solución de limpieza de la superficie, deje secar.          8.-Aplicar solución desinfectante          9.-deje actuar por 5 minutos          10.-seque con toalla desechable          11.- coloque los alimentos e insumos en las repisas limpias según áreas asignadas.          12.- lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	➤ De acuerdo a lo indicado en el programa de aseo.
<b>INSUMOS</b>	Solución desinfectante: cloro 0,4% 1 cdta (4cc) en 1 lt de agua. Detergente: 10 ml en 1 litro de agua
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, paños de limpieza, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista -administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan

	<p><b>POES N° 12</b>  <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE CONGELADORES</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Asegurar la limpieza y sanitización de congeladores con el uso de agua en la cantidad adecuada. Alcance: todos los congeladores
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Programa de aseo interno. Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<p>1.- Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos.          1.1 coloque las soluciones en rociadores rotulados cada una por separado para ejecutar la limpieza :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Solución de limpieza Detergente liquido 1% 10 cc en 1 lt de agua.</li> <li>- Solución desinfectante 0,5% 1 cdta (5cc) en 1lt de agua</li> </ul> <p>2.- Guarde los productos congelados en otro equipo de condiciones de frío similares, o sobre un mesón de acero inoxidable limpio cuidando de no exponerlos a temperatura ambiente por más de una hora.          3.- Desconecte el equipo de la red eléctrica          4.- Retire las rejillas y bandejas del congelador.          5.- Deje descongelar el equipo y elimine el agua.          6.- Aplique la solución de limpieza          7.- Deje actuar y remueva la suciedad con esponja o paño absorbente en el interior y el exterior. Ponga énfasis en ribetes y burletes (gomas).          8.- Repita esta operación con la tapa del equipo.          9.- Sumerja la esponja o paño absorbente bajo agua fría limpia, estruje y enjuague hasta retira toda la solución de limpieza y desinfección.          Precaución: no moje el motor ni los controles del equipo de frío.          10.- Repita esta operación con la tapa del equipo.          11.- Aplique la solución de limpieza          12.- Remueva la suciedad de estos elementos.          13.- Sumerja la esponja o paño absorbente bajo agua fría limpia, estruje y enjuague hasta retira toda la solución de limpieza y desinfección de bandejas y rejillas.</p>

	<p>14.-Aplique solución desinfectante 15.-deje actuar por 5 minutos 16.-seque con toalla desechable 17.-instale rejillas y bandejas. 18.- Conecte el equipo a la red eléctrica. 16.- Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	➤ Una vez a la semana. De preferencia día viernes
<b>INSUMOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solución de limpieza Detergente liquido 1% 10 cc en 1 lt de agua.</li> <li>- Solución desinfectante 0,5% 1 cdt (5cc) en 1lt de agua</li> </ul>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, esponjas o paños, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N°13 LIMPIEZA Y SANITIZACION DE BATERÍAS DE COCINA (OLLAS, BUDINERAS, ASADERAS)</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Asegurar la limpieza y sanitización de baterías de cocina y utensilios con el uso de agua en la cantidad adecuada. Alcance: Todos de utensilios y baterías de cocina general y de leche</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	<p>Programa de aseo interno. Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Prepare la solución de limpieza en el lavadero (con detergente 10%; 10ml en 1000 ml de agua), en agua caliente.</li> <li>2.- Retire los restos de comida de los utensilios, si hay liquido presente en ollas o budineras filtre (con colador o similar) antes de eliminar el líquido por el desagüe.</li> <li>3.- Sumerja los utensilios de cocina en el lavadero y remoje para ablandar residuos.</li> <li>4.- Lavar poniendo atención a las uniones existentes en los utensilios, utilizando esponja abrasiva.</li> <li>5.- Enjuagar con abundante agua.</li> <li>6.- En caso de grasa adherida, pulverizar 4 veces con solución desengrasante de uso directo por cada implemento, dejar actuar por 3 minutos y luego restregar con esponja abrasiva.</li> <li>7.- Enjuagar utensilios bajo el chorro de agua caliente.</li> <li>8.- aplicar solución sanitizante, deje actuar por 5 minutos</li> <li>9.-secar con toalla desechable</li> <li>10.- Dejar secar al aire, en mesón o Rejillas limpias.</li> <li>11.- Dejar área utilizada limpia y ordenada.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Al término de cada turno.</li> <li>➤ Siempre y cuando sea necesario.</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	<p>Solución de limpieza detergente 10 ml en 1lt de agua Solución desinfectante cloro 10 ml en 1 lt de agua</p>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, colador, esponjas o paños absorbentes, esponjas abrasivas, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA</b>	Personal manipulador de alimentos

<b>DEL PROCEDIMIENTO</b>	
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 14</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE VAJILLA Y UTENSILIOS</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Asegurar la limpieza y sanitización de vajilla Alcance: limpieza y sanitización de toda la vajilla</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	<p>Programa de aseo interno. Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Verifique y limpie según sea necesario la higiene de lava fondos.</li> <li>2.- Prepare la solución con detergente y agua caliente para el lavado en lava fondos. (250 ml de producto químico, por lava fondos de 30 lt.de agua Aprox.)</li> <li>3.- Verifique que el procedimiento de desconche de residuos de la vajilla se ha realizado en forma correcta.</li> <li>4.- si la loza contiene grasas densas, rociar solución desengrasante y dejar actuar durante 2 minutos.</li> <li>5.-Sumerja la vajilla en lavadero y remoje para ablandar residuos.</li> <li>6.- Verifique que no exista vajilla rota o en mal estado.</li> <li>7.- Con esponja lave cuidadosamente la vajilla en el lavaplatos con la solución detergente y pásela al segundo lavadero.</li> <li>8.-prepare solución de desinfección en el segundo lavadero; 300 ml de cloro en 30lt de agua.</li> <li>9.- Una vez desinfectada la vajilla y/o servicios, enjuagar en recipiente con agua caliente limpia. Cuide cambiar el agua para evitar residuo de detergente en Vajilla.</li> <li>10.- Una vez realizado el enjuague correspondiente verifique que no existen residuos de detergente o espuma visible y deje secar al aire.</li> <li>11.- Repita este proceso con toda la vajilla y utensilios</li> <li>12.- Se recomienda el blanqueo de la vajilla cada 15 días o conforme necesidad, disponiéndola en solución recomendada por el proveedor de la vajilla.</li> <li>13.- Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Al término de cada servicio de alimentación.</li> <li>➤ De acuerdo a lo indicado en el programa de aseo.</li> <li>➤ Blanqueo en forma quincenal.</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	<p>Limpiador recomendado por el proveedor (detergente, desengrasante), en dilución indicada en ficha de seguridad. Solución desinfectante, en concentración recomendada por el proveedor. Solución de blanqueo recomendada por proveedor de vajilla.</p>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	<p>Guantes, balde, esponjas o paños absorbentes, esponjas abrasivas, rociador para productos químicos.</p>
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	<p>Personal manipulador de alimentos</p>
<b>MONITOREO</b>	<p>Nutricionista Central de alimentación le asignará esta actividad a funcionario encargado.</p>
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 15</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE BANDEJAS</b></p>
<p><b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b></p>	<p>Asegurar la limpieza y sanitización de bandejas Alcance: limpieza y sanitización de bandejas</p>
<p><b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b></p>	<p>Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<p><b>PROCEDIMIENTO</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Verifique y limpie según sea necesario la higiene de lava fondos.</li> <li>2.- Prepare la solución con detergente y agua caliente para el lavado en lava fondos. (250 ml de lava loza, por lava fondos de 30 lts. de agua)</li> <li>3.- Retirar cualquier resto de suciedad adherida a las bandejas colocándola en el basurero dispuesto para tal actividad.</li> <li>4.- Si contienen grasa, rociar solución desengrasante y dejar actuar durante 2 minutos.</li> <li>5.- Sumerja la bandeja en lavadero y remoje.</li> <li>6.- Con esponja lave cuidadosamente con la solución detergente y pásela al segundo lavadero con agua limpia caliente para realizar enjuague. Cuide cambiar el agua para evitar residuo de detergente.</li> <li>7.- Una vez realizado el enjuague correspondiente rociar con solución sanitizante a cada bandeja y deje secar al aire.</li> <li>8.- Repita este proceso con todas las bandejas.</li> <li>9.- Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</li> </ol>
<p><b>FRECUENCIA</b></p>	<p>➤ Al término de cada servicio de comida</p>
<p><b>INSUMOS</b></p>	<p>Solución de limpieza detergente 250 ml en 30lt de agua Solución desinfectante cloro 10 ml en 1 lt de agua</p>
<p><b>IMPLEMENTOS BASICOS</b></p>	<p>Guantes, rociador para productos químicos, alcohol gel.</p>
<p><b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b></p>	<p>Personal manipulador de alimentos</p>
<p><b>MONITOREO</b></p>	<p>Nutricionista- administradora</p>
<p><b>ACCIONES CORRECTIVAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N°16</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE COCINA A GAS</b></p>
<p><b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b></p>	<p>Asegurar la limpieza y sanitización de cocina con el uso de agua en la cantidad adecuada. Alcance: limpieza y desinfección de cocina interior y exteriormente.</p>
<p><b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b></p>	<p>Programa de aseo interno. Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<p><b>PROCEDIMIENTO</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones señaladas por proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado cada uno por separado (detergente y desengrasante)</li> <li>2.- retire los quemadores.</li> <li>3.- Rocíe solución de desengrasante sobre superficie de la cocina, deje actuar por 3-5 minutos.</li> <li>4.- prepare una solución de limpieza, con detergente en un lavadero y lave los quemadores. (12 ml en 2 litros de agua caliente), dejar en remojo por 5 minutos.</li> </ol>

	<p>5.- Restregar con esponja abrasiva.</p> <p>6.- Enjuague los quemadores con agua caliente y seque con un paño absorbente.</p> <p>7.- limpie con virutilla fina en sectores más sucios, ponga especial atención en perillas.</p> <p>8.- Enjuague sumergiendo un paño absorbente en agua caliente limpia, estruje y pase sobre la superficie limpiada.</p> <p>9.- Repita el paso anterior hasta retirar toda la solución de limpieza y deje secar.</p> <p>10.- Aplique solución desinfectante, deje actuar por 5 minutos</p> <p>11.- Instale los quemadores.</p> <p>12.- lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	➤ De manera diaria, al término de cada turno.
<b>INSUMOS</b>	Solución de limpieza líquida 12 ml en 2 litros de agua caliente Solución desinfectante cloro 10 ml en 1 lt de agua
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, mascarillas, esponjas o paños absorbentes, esponjas abrasivas, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 17</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE BASUREROS.</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Asegurar la limpieza y sanitización de basureros con el uso de agua en la cantidad adecuada.</p> <p>Alcance: limpieza interior y exterior del basurero, incluyendo tapa y pedal.</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección.</li> <li>2. Para la limpieza utilizar detergente y agua.</li> <li>3. para la desinfección profunda utilizar cloro y agua.</li> <li>4. Coloque la solución en un recipiente.</li> <li>5. Retire la bolsa del interior del basurero y elimínela.</li> <li>6. Arrastre la materia orgánica adherida a las paredes del basurero, con agua a presión.</li> <li>7. Aplique la solución de limpieza y desinfección. Luego escobille (incluir tapa y pedal).</li> <li>8. Enjuague con agua en cantidad moderada</li> <li>9. Deje secar.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cada vez que pasa el camión recolector de basura se debe limpiar la sub área de basura y desperdicios.</li> <li>➤ 3 veces a la semana</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: Quix; 10% ½ taza en 1 lt de agua. (7 cda en 1 lt de agua, 1cda:15 cc).</li> <li>• Solución desinfectante: cloro al 0,4% (4 cc: 1 cucharadita de te rasa en un litro de agua.</li> </ul>

<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, escobilla, paños de limpieza, rociador para productos químicos, manguera, señalética.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos- personal de aseo del recinto
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil	<b>POES 18</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LOS DISPENSADORES DE ALCOHOL GEL</b>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Objetivo: Asegurar la limpieza y sanitización de los dispensadores para garantizar inocuidad.</p> <p>Alcance: todas los dispensadores de alcohol gel</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. “coloque cada solución en un rociador rotulado por separado             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Para la limpieza utilizar detergente 10 cc en 1 litro de agua</li> <li>1.2 Para la desinfección realizar una solución de cloro 1 cdta de té en 1 litro de agua.</li> </ol> </li> <li>2. Retire la pieza desmontable superior y aplique el rociador de detergente a un paño limpio y sanitice el equipo de manera exterior e interiormente cada una de sus piezas</li> <li>3.- Enjuague bajo chorro de agua caliente.</li> <li>4. Posterior a esto aplicar la solución desinfectante en la parte exterior sobre todo al sensor de contacto.</li> <li>5. una vez finalizado el procedimiento enjuagar con abundante agua fría y secar con toalla de papel.</li> </ol> <p>* No olvidar utilizar guantes desechables en cada momento del procedimiento.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	Todos los días
<b>INSUMOS</b>	Guantes desechables, mascarilla, rociador, paño de limpieza desechable, toalla de papel desechable.
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solución de detergente</li> <li>- Solución sanitizante</li> </ul>
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal de aseo del recinto</li> </ul>
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</li> </ul>

 <b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil	<b>POES N° 19</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE CAMPANA EXTRACTORA DE AIRE</b>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Asegurar la limpieza y sanitización de campana con el uso de agua en la cantidad adecuada.</p> <p>Alcance: limpieza y desinfección de carcasa de campana y filtros.</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Programa de aseo interno.

	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<p>1.- Prepare la solución de limpieza desengrasante y desinfección de acuerdo a las indicaciones señaladas por proveedor de químicos cada una de manera separada</p> <p>1.1 Coloque la solución de limpieza desengrasante en el rociador</p> <p>2.- Retirar filtros y aplicar solución de limpieza, restregar con escobilla, deje remojar si es necesario.</p> <p>3.- Enjuagar filtros bajo chorro de agua caliente y dejar secar al aire.</p> <p>4.- Aplicar solución de limpieza sobre paredes internas y externas de campana, dejar actuar y restregar con esponja abrasiva toda la superficie.</p> <p>5.- Enjuague sumergiendo el paño absorbente en agua caliente limpia, estruje y pase sobre la superficie limpiada. Repita el paso anterior hasta retirara toda la solución de limpieza.</p> <p>6.- Deje secar.</p> <p>7.- Aplicar la solución de cloro y agua.</p> <p>8.-Enjuagar con agua limpia y dejar secar.</p> <p>9.- Reponer filtros en campana.</p> <p>10- Lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Limpieza exterior: al final de cada turno.</li> <li>➤ Limpieza profunda: 2 veces por semana.</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solución de limpieza desengrasante: 4% 200cc en 1 lt de agua.</li> <li>- Sanitizante: cloro 0,4% 1cda (4cc) en 1 lt de agua.</li> </ul>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, esponjas o paños absorbentes, esponjas abrasivas, antiparras, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p>Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 20</b></p> <p><b>LIMPIEZA DE VENTANAS Y VIDRIOS</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Asegurar la limpieza adecuada de vidrios y ventanas y disminuir al mínimo la acumulación de suciedad.</p> <p>Alcance: limpieza de vidrios y ventanas de la cocina general y de leche</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Preparar solución de limpieza (detergente y agua) y/o utilizar limpia vidrios, coloque la solución en un recipiente destinado para esta actividad.</li> <li>2) Con paño absorbente limpio distribuya la solución de limpieza por toda la superficie.</li> <li>3) En las zonas altas utilizar sillas para un mayor alcance, después de la limpieza enjuague para quitar restos de detergente.</li> <li>4) Limpie con toalla de papel, las posibles gotas que hubiesen quedado en la superficie del vidrio, o en el marco de la ventana.</li> <li>5) Seque el piso, si es necesario.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	➤ Semanalmente
<b>INSUMOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Detergente: Quix 10% ½ taza en 1 lt de agua</li> <li>- 7 cda en 1 lt de agua,</li> <li>- 1cda:15 cc.</li> </ul>

	- Limpiavidrios: no aplica, no se diluye.
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, piso escalera, paños de limpieza, plumilla, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos – personal de aseo
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 21</b></p> <p><b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DE PISOS DE TODAS LAS ÁREAS DE LA COCINA GENERAL Y DE LECHE</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Disminuir el riesgo de contaminación, manteniendo la limpieza adecuada y prevenir el riesgo de accidentes laborales por suelo Resbaladizo o inadecuado orden.
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.-Retire los objetos móviles, antes de comenzar esta actividad</li> <li>2.-Por arrastre elimine suciedad gruesa del piso con escobillón y retire con pala,</li> <li>3.-Si es necesario retire material adherido al suelo, utilizando esponja.</li> <li>4.-Humedecer trapero con ojal para limpiar el piso (destinado solo para este uso), y colocarlo en el escobillón asegurándose de cubrir toda la parte inferior de esté.</li> <li>5.-Preparar solución de agua con detergente (en recipiente destinado exclusivamente para este fin) ½ taza en 1 litro de agua</li> <li>6.-Comience la operación de limpieza esparciendo cuidadosamente el agua en el suelo.</li> <li>7.-Moppear energéticamente refregando el escobillón por todo el suelo, en las diferentes áreas de la central de alimentación.</li> <li>8.-Para la desinfección debe moppear con solución desinfectante ( 50 cc de hipoclorito de sodio en 1 litro de agua )</li> <li>9.-Tener precaución y secar correctamente el piso con paño limpiador absorbente.</li> <li>10.-Una vez terminada la tarea, lavar el paño limpia pisos para luego guardar el escobillón y el paño en el lugar correspondiente a la bodega de almacenamiento de artículos no comestibles.</li> </ol> <p>Si el piso continua húmedo realizar tareas con precaución cuidando de no caer o refalar.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Al inicio y término de cada turno.</li> <li>➤ Cada vez que el piso esté sucio o con restos de alimentos.</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	Guantes, señalética de piso mojado, carro mopero, trapero con ojal
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpia pisos líquido: 10% ½ taza en 1 lt de agua.</li> <li>- Solución desinfectante : cloro 50 cc en 1 litro de agua</li> </ul>
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	- Personal de aseo
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se

	<p>cumplan.</p> <p>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</p>
--	--

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p align="center"><b>POES N° 22</b> <b>LIMPIEZA DE CIELOS Y LUMINARIA</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Asegurar la limpieza adecuada para prevenir la acumulación de suciedad y Condensación de vapores.
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<p>1.-Para realizar la limpieza preparar solución de agua con detergente (Quix; 10% ½ taza en 1 lt de agua (7 cda en 1 lt de agua.)</p> <p>2.-Humedecer paño absorbente con ojal en la solución preparada para luego colocarlo en la parte inferior del escobillón.</p> <p>3.-Proceder a limpiar el techo de manera enérgica, cuidando no golpear las luminarias existentes.</p> <p>4.-De igual manera se puede utilizar solo paño húmedo para realizar la operación de limpieza en caso que no presentes signos de suciedad prominente.</p> <p>De la misma manera realizar las limpiezas de las luminarias con paño seco, refregando cuidadosamente (tener la precaución de apagar la luz antes de limpiar).</p>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada 15 días
<b>INSUMOS</b>	Escobillón, paño absorbente con ojal, esponja si es necesario.
<b>IMPLEMENTOS BÁSICOS</b>	-Detergente: Quix; 10% ½ taza en 1 lt de agua (7 cda en 1 lt de agua.)
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos – personal de aseo
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<p>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</p> <p>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento.</p>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p align="center"><b>POES N° 23</b> <b>LIMPIEZA DE PAREDES Y PUERTAS</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Asegurar la limpieza adecuada para prevenir la acumulación de suciedad y prevenir riesgo de contaminación.
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<p>1.-Antes de comenzar la operación asegúrese de retirar cualquier objeto u otros que se encuentren en las paredes o puertas.</p> <p>2.-Utilizar guantes de goma antes de comenzar la operación</p> <p>3.-Para realizar la limpieza preparar solución de agua con detergente ( ½ taza en 1 litro de agua )</p> <p>4.-Humedecer paño de género absorbente en la solución de agua preparadora nombrada anteriormente.</p> <p>5.-Estruje el paño y comience a refregar las superficies en forma enérgica asegurándose de quitar la suciedad existente en éstas.</p> <p>6.-Al terminar la limpieza, debe realizar la desinfección con</p>

	<p>solución de cloro, el procedimiento es igual al proceso de limpieza ( 50 cc en 1 litro de agua )</p> <p>7.-Al finalizar la tarea asegúrese de lavar los implementos utilizados y guárdelos en las áreas corresponden.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Al término de cada turno.</li> <li>➤ Según necesidad.</li> </ul>
<b>INSUMOS</b>	<p>-Detergente: 10% ½ taza en 1 lt de agua</p> <p>-Solución desinfectante : cloro 50 cc en 1 litro de agua</p>
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, paños de limpieza, esponjas, lengüeta de goma, rociador para productos químicos.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos – personal de aseo
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b></p> <p>Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 24</b></p> <p><b>LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIENICOS (BAÑOS).</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Asegurar la limpieza de baños con el uso de agua en cantada adecuada.</p> <p>Alcance: limpieza de inodoros, lavamanos, papeleros del recinto</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	<p>Programa de aseo interno.</p> <p>Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.</p>
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<p>1.- Prepare la solución de limpieza “coloque la solución en un rociador rotulado” cloro 10%(100 ml por cada litro de agua).</p> <p>2.-vacíe los papeleros, límpielos cambie la bolsa y los guantes(utilice uno distinto para cada instalación)</p> <p>3.- lave y desinfecte sanitarios, urinarios y lavamanos con un paño húmedo con desinfectante. (Cloro al 10%).</p> <p><b>En inodoros:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tire la cadena previa a rociar la solución de limpieza.</li> <li>• Aplique la solución y remueva suciedad con cepillo interior. En exterior utilice paño o esponja.</li> <li>• Tire la cadena nuevamente.</li> <li>• Enjuague exterior pasando paño limpio.</li> <li>• Aplique desinfectante y deje actuar 5 minutos.</li> </ul> <p><b>En lavamanos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire residuos y basura presentes. Disponga en basureros.</li> <li>• Aplique directamente solución de desinfectante.</li> <li>• Remueva suciedad con paño o esponja.</li> <li>• Enjuague paño con agua limpia y retire solución desinfectante.</li> <li>• Enjuague con moderada agua.</li> </ul> <p>4.- limpie puertas y paredes del baño según procedimiento.</p> <p>5.- lave vidrios y espejos según procedimiento.</p> <p>6.- limpie el piso con un producto clorado, según procedimiento.</p> <p>7.- reponga papel higiénico, toalla de papel y jabón. Haga una revisión general.</p> <p>8.- lave los utensilios usados y déjelos ordenados.</p>
<b>FRECUENCIA</b>	➤ Al término de cada turno.
<b>INSUMOS</b>	Solución desinfectante : cloro al 10 % 100 cc en 1 litro de agua
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Guantes, mopa, paños de limpieza, rociador para productos químicos, señalética “piso mojado”, cepillo para limpieza interna
<b>PERSONA ENCARGADA</b>	Personal de aseo del recinto

<b>DEL PROCEDIMIENTO</b>	
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista – administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil	<b>POES N° 25</b> <b>LIMPIEZA Y SANITIZACION DEL TERMOMETRO</b>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Objetivo: evitar la contaminación de alimentos y/o preparaciones Alcance: todos los termómetro de la cocina general y cocina de leche
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Hoja de seguridad del producto químico a utilizar.
<b>PROCEDIMIENTO</b>	1.- Reunir los materiales: Termómetro, alcohol al 70% y toalla desechable. 2.- Proceder a limpiar el vástago (parte metálica) del termómetro con agua limpia y secar. 3.- Luego aplicar alcohol al 70% con toalla de papel desechable sobre el vástago. 4.- Limpiar con papel desechable en un solo sentido, desde la base del mango hacia la punta. 6.- Tomar temperatura.
<b>FRECUENCIA</b>	➤ Cada vez que se utilice el termómetro.
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por el proveedor, en dilución indicada por el proveedor.
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Alcohol al 70% y papel desechable.
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil	<b>POES N° 26</b> <b>LIMPIEZA Y DESINCRUSTACIÓN DE HERVIDORES</b>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	Objetivo : Asegurar la limpieza de termos y hervidores, a través del uso adecuado de solución de limpieza y/o desincrustante y desinfectante Alcance: Limpieza y desinfección interior y exterior de hervidores
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Planilla de Control de limpieza semanal
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proteger manos con guantes de goma, prepare la solución de limpieza y desinfección.</li> <li>2. Desconecte el equipo de la fuente de energía (en caso necesario)</li> <li>3. Elimine el agua del interior del artefacto (en caso necesario).</li> <li>4. <b>Limpieza de hervidor:</b> Aplique el producto de limpieza en el interior, exterior y tapa del artefacto. Retire la suciedad utilizando esponja.</li> <li>5. Enjuague con agua caliente usando esponja limpia.</li> <li>6. Repita las veces que sea necesario hasta retirar por completo la solución de limpieza.</li> <li>7. <b>Desincrustación:</b> después de realizar la limpieza, proceda a</li> </ol>

	<p>cubrir las incrustaciones con agua.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Conecte el equipo y caliente el agua para proceder a agregar el desincrustante.</li> <li>9. Agregue el desincrustante, según indicaciones del proveedor.</li> <li>10. Apague y desconecte el equipo de la fuente de energía.</li> <li>11. Deje reposar hasta que se suelten las desincrustaciones, posteriormente frote estos con esponjas abrasivas.</li> <li>12. Enjuague con agua limpia, hasta retirar por completo la solución desincrustante.</li> <li>13. Elimine el agua, y seque el artefacto con toalla de papel y elimine esta.</li> <li>14. Lave y guarde utensilios utilizado.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Lunes de cada semana
<b>INSUMOS</b>	Limpiador recomendado por el proveedor, en dilución indicada por el proveedor.
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Alcohol al 70% y papel desechable
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal de aseo del recinto – personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 27</b> <b>LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN DE MAMADERAS</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<p>Objetivo: Asegurar la limpieza adecuada para prevenir la acumulación de suciedad y prevenir riesgo de contaminación en lactantes.</p> <p>Alcance : todos los lactantes de la sala cuna jardín jump</p>
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Planilla de control
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<p><b>Limpieza mamadera :</b> <i>En el lavavajillas</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desmunte el biberón y la tetina.</li> <li>2. Limpie todas las piezas en la rejilla superior del lavavajillas con jabón hipoalergenico.</li> </ol> <p><b>Esterilización mamadera :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desmunte el biberón, la tetina y rosca</li> <li>2. Hierva una gran cantidad de agua</li> <li>3. Coloque todas las piezas en agua hirviendo durante 5 minutos</li> <li>4. Asegúrese de que las partes no se toquen entre sí ni con el lateral de la olla. de esta forma evitará deformaciones y daños</li> <li>5. Mantenga todas las piezas secas en un recipiente con tapa</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	Todos los días de la semana
<b>INSUMOS</b>	Jabón Hipoalergenico
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Papel desechable, jabón hipoalergenico , cepillo para limpiar mamadera
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos de la cocina de leche
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora

<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>
-----------------------------	--

 <p><b>JUMP!</b> Sala Cuna y Jardín Infantil</p>	<p><b>POES N° 28</b> <b>LIMPIEZA MALLA MOSQUITERA</b></p>
<b>OBJETIVOS Y ALCANCES</b>	<b>Objetivo:</b> Asegurar la limpieza adecuada de malla mosquitera y prevenir acumulación de suciedad y deterioro de esta por falta de limpieza adecuada.
<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	Planilla de control
<b>PROCEDIMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar guantes de goma para realizar el procedimiento.</li> <li>2. Preparar solución de limpieza.( Quix 10 % ½ taza en 1 litro de agua )</li> <li>3. Con la ayuda de esponja de acero restregar energéticamente los bordes internos y externos de la malla mosquitera.</li> <li>4. Enjuagar y limpiar con ayuda de una esponja en la solución de agua y detergente, estruje y continúe el procedimiento las veces que sea necesario.</li> <li>5. Dejar secar.</li> <li>6. Al terminar la actividad lavar los implementos utilizados y guardarlos según corresponda.</li> </ol>
<b>FRECUENCIA</b>	1 vez al mes
<b>INSUMOS</b>	Detergente: Quix 10% ½ taza en 1 lt de agua(7cda en 1 lt de agua, y/o Cif no se diluye.
<b>IMPLEMENTOS BASICOS</b>	Detergente, esponja, esponja de acero, guantes de goma
<b>PERSONA ENCARGADA DEL PROCEDIMIENTO</b>	Personal manipulador de alimentos
<b>MONITOREO</b>	Nutricionista - administradora
<b>ACCIONES CORRECTIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Corregir los puntos indicados en el procedimiento que no se cumplan.</li> <li>✓ Verificar la correcta aplicación del procedimiento</li> </ul>

El mantenimiento de la higiene en un jardín infantil y sala cuna es una condición esencial para asegurar la inocuidad de las preparaciones que allí se van a elaborar.

Una manera eficiente y segura de garantizar calidad y seguridad en la elaboración de la alimentación es la presencia de este manual de procedimientos; Estos describen las tareas de saneamiento en detalle que se aplican antes, durante y después de la elaboración. Con esto el jardín jump cuenta con un sistema de gestión de la limpieza y desinfección de los equipos, elementos laborales e instalaciones, situación fundamental para evitar la propagación de la actual contingencia sanitaria covid-19.

