

Ficha No.

Consejo Nacional de Estancias Infantiles

CONDEI

Acreditación



Ubicación

Región:		Provincia:		Municipio:	
Sector/ Barrio:		Zona de Ubicación: 1- Rural 2- Urbana 3- Urbano-marginal			
Nombre de la Estancia:		Institución Responsable:			Teléfono:
Dirección:		Modalidad: 1- Propia 2- Cogestión 3- Subrogación			Celular del encargado/a:
Fecha:	Cantidad N/N:	Contributivos:		Supervisor/a que llena el instrumento:	

Alimentación Apropriada a la Edad y Salud

A. Menús (12 puntos)

	Indicador	Puntuación	Resultado
A.1	La Estancia Infantil cuenta con menús variados por semana para los niños y las niñas de 6 meses a 1 año.	3	
A.2	La Estancia Infantil cuenta con menús variados por semana para los niños y las niñas de 1 a 5 años.	3	
A.3	Los menús de la semana están colocados en un lugar visible de la cocina.	2	
A.4	Los menús de los niños y niñas de 6 meses a 1 año se cumplen	2	
A.5	Los menús de los niños y niñas de 1 a 5 años se cumplen	2	
Total puntos acumulados			0

B. Combinación y proporción de nutrientes y micronutrientes que deben recibir los niños y las niñas a partir de los 6 meses (10 puntos)

	Indicador	Puntuación	Resultado
B.1	Los menús contienen carbohidratos: Cereales: Arroz, avena, trigo, pastas, maíz, entre otros. Viveres: Plátanos, guineos y rulos. Tubérculos: Batata, yuca, ñame, yautía, papa, zanahoria, entre otros. Endulzantes: Azúcar y melaza.	2	
B.2	Los menús contienen Carnes, pescado, huevos, lácteos, leguminosas y granos, suministradas a través de los siguientes alimentos: Carnes: Roja (res, cerdo y chivo), blancas (Pollo y pavo), Pescado Lácteos: Leche (líquida y en polvo), yogurt, queso, entre otros. Leguminosas y granos: Habichuela, guandules, arvejas, habas, lentejas, garbanzos, entre otros.	2	
B.3	Los menús contienen grasas (suministrándolas con moderación): Aceite: De maíz, de soya, de oliva. Mantecas: Mantequilla.	2	
B.4	Los menús contienen vitaminas y minerales: Frutas: Cítricas y con pulpas. Vegetales: Tomates, pepinos, molondrones, berenjenas, repollo, brócolis, coliflor, tallotas, entre otros.	2	
B.5	Se utiliza sal yodada en la preparación de los alimentos.	1	
B.6	Se suministra calcio a través de la leche y sus derivados	1	
Total puntos acumulados			0

C. Manera de Ofrecer los Alimentos a los niños y las niñas (7 puntos)

Indicador		Puntuación	Resultado
C.1	Los niños y niñas menores de 6 meses, reciben leche materna exclusiva, por medio de las siguientes modalidades: Amamantamiento directo, Por medio de vasitos con boquilla o biberón, de manera individual y asistida.	2	
C.2	Los niños y niñas de seis 6 meses de edad hasta cumplir 1 año reciben alimentos de forma individual y asistida.	2	
C.3	Los niños y niñas de 1 a 2 años reciben los alimentos de manera colectiva, en raciones individuales asistidos por el personal	1	
C.4	Los niños y niñas de 2 años a 5 años reciben los alimentos de manera colectiva, en raciones individuales, supervisados por el personal	1	
C.5	En el comedor se encuentran láminas y otros estímulos, colocados a la altura de los niños y las niñas, que los motiven a la ingesta de los alimentos y a mantener hábitos alimenticios	1	
Total puntos acumulados			0

D. Garantía y calidad de los alimentos (26 puntos)

Indicador		Puntuación	Resultado
D.1	En la preparación de los alimentos, emplean ingredientes naturales para sazonar de forma exclusiva	3	
D.2	La E.I. cuenta con una despensa para almacenar los alimentos	3	
D.3	La despensa tiene ventilación	2	
D.4	La iluminación de la despensa permite ver los productos almacenados en ella	3	
D.5	La despensa está limpia	3	
D.6	Los alimentos se encuentran almacenados en envases herméticamente cerrados y protegidos de cucarachas, ratones y otras alimañas	2	
D.7	Los productos alimenticios están organizados y colocados lejos de sustancias contaminantes.	2	
D.8	Los alimentos están separados de las ropas, zapatos u otros objetos de uso personal.	2	
D.9	Los alimentos están vigentes	2	
D.10	Los alimentos enlatados están libres de abolladuras, óxido y cuentan con sus etiquetas.	2	
D.11	Los alimentos están debidamente refrigerados, para su conservación según sus características (carnes y pescados congelados, verduras y vegetales refrigerados).	2	
Total puntos acumulados			0

E. Manipulación e higiene de los alimentos (29 puntos)

Indicador		Puntuación	Resultado
E.1	Todo el personal del área de la cocina usa un mandil, de uso exclusivo en horas de trabajo.	2	
E.2	El mandil está limpio y sin deterioros	2	
E.3	El personal del área de la cocina al momento de servir los alimentos utiliza mascarillas.	2	

E.4	El personal de la cocina tiene cubierta la cabeza mientras realiza sus labores.	2	
E.5	El personal de la cocina usa zapatos cerrados como medidas de protección	2	
E.6	El personal de la cocina tiene las uñas cortas.	2	
E.7	El personal de la cocina tiene las uñas limpias	2	
E.8	Cuando el personal de cocina presente alguna enfermedad infectocontagiosa o síntomas (supuración de oídos, ojos llorosos, gripe, tos, afecciones de garganta, diarrea, mucosidad nasale u otras), no se involucra en la preparación de los alimentos, mientras no esté curada. Si la persona tiene hongo en las uñas usa guantes.	1	
E.9	En caso de tener heridas, usa vendajes, y no se involucra en la preparación de los alimentos mientras no esté curada.	1	
E.10	El personal de la cocina no fuma en la estancia	2	
E.11	El personal de la cocina no toca ni rasca el pelo, nariz, los ojos, la piel, ni ninguna otra parte de su cuerpo mientras manipula los alimentos.	2	
E.12	El personal de cocina no usa joyas o adornos mientras manipula los alimentos.	2	
E.13	No entran al baño con el mandil ni el gorro utilizados en la cocina.	2	
E.14	Se lavan las manos antes de manipular los alimentos y cada vez que van al baño.	2	
E.15	Adecuada higiene de los paños de cocina (están limpios y no se lavan junto a otras ropas).	1	
E.16	Los utensilios (cucharas, tenedores, platos, entre otros) tienen un tamaño adecuado para la edad de los niños y niñas.	2	
Total puntos acumulados			0

F. Materiales y equipos para la alimentación (18 puntos)

Indicador		Puntuación	Resultado
F.1	Escurreedores de platos.	0.5	
F.2	Dispensa con tramos para los alimentos con ventilación e iluminación que permita visibilizar los alimentos.	0.5	
F.3	Dispensa con tramos para los utensilios de limpieza.	0.5	
F.4	Armarios de cocina o estanterías para colocar utensilios de cocina	0.5	
F.5	Estufa industrial	0.5	
F.6	Freezer.	0.5	
F.7	Nevera.	0.5	
F.8	Reloj de pared	0.5	
F.9	Licuadora.	0.5	
F.10	Vasos cromados o de los siguientes materiales Polietileno de Alta Densidad no. 2, Polietileno de Baja Densidad no. 4, Polipropileno no.5	0.5	
F.11	Vasos pequeños para los niños y niñas menores de 2 años	0.5	
F.12	Platos cromados para niños y adultos o de los siguientes materiales Polietileno de Alta Densidad no. 2, Polietileno de Baja Densidad no. 4, Polipropileno no.5	0.5	
F.13	Cubiertos pequeños para los niños las cucharas de 3.5cm. para menores de 2 años, y de 2 a 5 años 4.3cm.	0.5	

F.14	Jarrones para agua y jugo.	0.5	
F.15	Ollas (diferentes tamaños).	0.5	
F.16	Calderos.	0.5	
F.17	Sartenes.	0.5	
F.18	Fuentes cromadas para colocar los alimentos durante la preparación.	0.5	
F.19	Taza de medir.	0.5	
F.20	Cucharas para cocinar.	0.5	
F.21	Coladores.	0.5	
F.22	Cucharones soperos.	0.5	
F.23	Tabla para picar carne	0.5	
F.24	Tabla para picar vegetales.	0.5	
F.25	Cuchillo de sierra.	0.5	
F.26	Cuchillo para cortar	0.5	
F.27	Exprimidores de limón	0.5	
F.28	Exprimidores de naranja.	0.5	
F.29	Guayo	0.5	
F.30	Majadores de víveres.	0.5	
F.31	Tapas para cubrir los alimentos (tapamoscas).	0.5	
F.32	Pilón.	0.5	
F.33	Abrelatas	0.5	
F.34	Paños, toallas para secar los platos	0.5	
F.35	Poncheras Plásticas.	0.5	
F.36	Extractor de humo y grasa	0.5	

Total puntos acumulados 0

Puntuación Disponible	100	Valor Ponderado	13
		Valor Obtenido	0
De 90 a 100: Excelente		Puntuación del Servicio	0
De 85 a 89: Muy Buena			
De 80 a 84: Buena			
De 70 a 79: Aceptable		Rango de Clasificación	
De 50 a 69: Poner Atención			
De 0 a 49: Situación de Alarma			