

Proyecto Aprendizaje para la Vida

Construcción de una cocina escolar

El rol de los padres y las madres



La cocina escolar es esencial, ya que ahí se preparan comidas que aseguran el derecho de las niñas y los niños a una alimentación saludable y nutritiva



La organización de padres de familia (OPF) y toda la asamblea de padres y madres pueden apoyar y participar activamente en el proceso de construcción

Pueden contribuir en diversos momentos: **antes** de la construcción, **durante** el proceso de edificación, y **después** en el mantenimiento



Fases de la construcción de la cocina escolar

1. Planificación y organización:

- Organizar a los padres y las madres de familia, ya sea a través de la OPF, un comité de infraestructura escolar u otros grupos, para brindar apoyo y colaboración en la obra
- Identificar con la dirección de la escuela el área donde se construirá la cocina
- Tener a disposición los planos de la cocina, que incluyen las condiciones particulares de cada escuela
- Apoyar a la dirección y docencia en una gestión efectiva de la obra



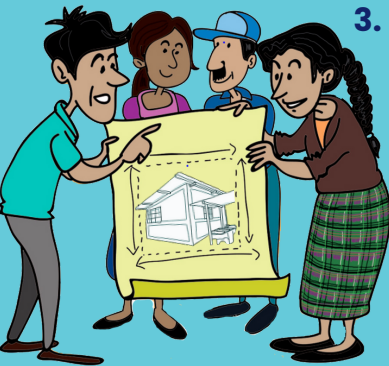
2. Materiales de construcción:

- Ayudar a descargar el material de construcción
- Si la dirección no está presente, la OPF o el comité verificará que el material de construcción está completo



3. Supervisión de la obra: padres y madres organizados

- Designar a alguien para supervisar la obra para garantizar el cumplimiento de los planos y los estándares mínimos de calidad
- Resolver dudas de la obra con la asistencia del técnico de infraestructura
- Verificar las instalaciones eléctricas para asegurarse de que todo esté funcionando correctamente



Mantenimiento de la cocina escolar

Limpiar la cocina es esencial para garantizar un funcionamiento adecuado y cumplir con las buenas prácticas de salud e higiene para evitar un brote de enfermedades de transmisión alimentaria



La OPF y/o comité de infraestructura junto con la dirección designan responsables y crean un calendario de mantenimiento diario, mensual y anual.

Consejos:

- Desocupar completamente la cocina antes de llevar a cabo las tareas de limpieza. Esto previene la acumulación de suciedad y evita que roedores u otros animales puedan esconderse o hacer nidos dentro o alrededor de la cocina.
- Se recomienda pintar las paredes del interior y exterior de la cocina cada año.
- Cambiar vidrios rotos de inmediato, incluso si es parte del mantenimiento anual, para garantizar la seguridad del alumnado y los adultos que usan la cocina.

DIARIO

MENSUAL

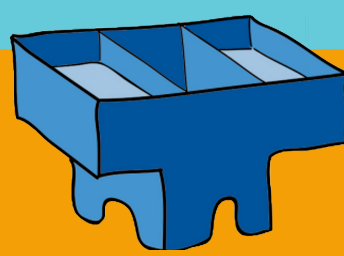
ANUAL



Limpiar la plancha y el área de trabajo utilizada



Lavar y secar los utensilios y trastos usados



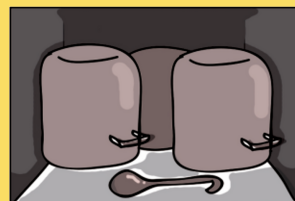
Mantener pila sin residuos de alimentos y evitar acumulación de trastos sucios



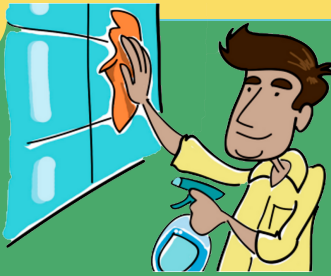
Recoger y clasificar la basura en su sitio



Barrer y trapear a diario con agua y jabón la cocina y la banqueta



Guardar y ordenar los utensilios de cocina en la bodega



Limpiar ventanas por dentro y por fuera



Limpiar paredes interiores y exteriores con cepillo de cerdas plásticas



Limpiar esquinas de paredes y techo con escoba para prevenir telarañas y nidos de insectos



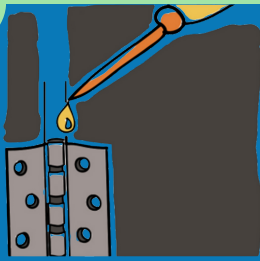
Limpiar el área donde se almacenan los utensilios



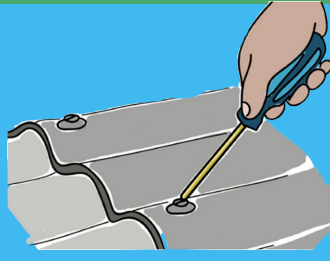
Usar agua caliente en la reposadera y drenajes de la pila para eliminar obstrucciones
⚠️ precaución con el agua caliente



Lavar con agua y con jabón el interior y exterior de la pila



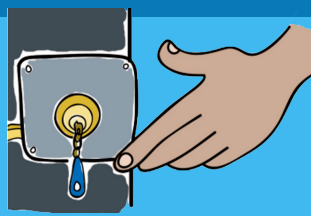
Aplicar aceite en bisagras de puertas y ventanas



Revisar láminas y tornillos del techo



Cambiar vidrios rotos, quebrados o rajados



Verificar chapas y pasadores de puertas; reemplazar o reparar piezas defectuosas



Limpiar reposaderas del drenaje de la cocina, incluyendo las de la pila



Limpiar costaneras del techo y tratar óxido en estructuras metálicas con lijado y pintura anticorrosiva

■ Actividades diarias ■ Actividades mensuales ■ Actividades anuales

Llévame a casa



Para cuidar, cuidarnos y servirte mejor.
Línea de atención gratuita: 1801-4263133



Global Communities

PLAZA SÉSAMO