

# Guía de Autoevaluación

## Para Centros Educativos o Escuelas



**Gobierno de  
Nuevo León**

**Secretaría  
de Salud**

**Subsecretaría  
de Regulación y  
Fomento Sanitario**

## Introducción

Proteger la salud de la población de manera eficaz contra riesgos sanitarios, exposiciones a factores ambientales y laborales, así como la ocurrencia de emergencias sanitarias, mediante acciones de fomento, control y regulación de establecimientos, productos, bienes y servicios e insumos para la salud, es nuestra Misión.

La higiene y limpieza desempeñan un papel crucial en el mantenimiento de la seguridad de centros educativos y escuelas, abarcando desde la infraestructura física hasta el manejo de alimentos, residuos y agua.

En el compromiso constante por promover un entorno educativo seguro y saludable, es necesario que los centros educativos y escuelas mantengan estándares sanitarios rigurosos. La salud y el bienestar de estudiantes, personal educativo y comunidades enteras están intrínsecamente vinculados a la implementación efectiva de medidas sanitarias adecuadas.

Es compromiso de todos, disminuir los riesgos sanitarios, para ello ponemos a disposición de los prestadores de servicios esta herramienta con los requisitos mínimos de documentación legal y técnica, acreditaciones académicas, características e infraestructura necesaria instalada, equipamiento, mobiliario, instrumental entre otros.

## Importancia de la Guía

La salud de la población es importante dentro de los centros educativos o escuelas, el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y las buenas prácticas son acciones que en conjunto previenen y reducen riesgos sanitarios.

Esta guía es importante para el personal ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal y alumnos.
- Prestar instalaciones y servicios con estándares sanitarios.
- Proyectar una imagen profesional y de confianza hacia los alumnos.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.

El dar seguimiento a esta guía creará una cultura de prevención y de mejor decisión.

Haga su auto-evaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda **SI** o **NO** de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo. El cumplimiento de las disposiciones sanitarias se verá reflejado en las respuestas **SI** o **NO**, señaladas en color **VERDE**, cuando algunas de las respuestas coincidan con el **SI** o **NO** señaladas en color **ROJO**, estaría en algún incumplimiento que podría derivarse en posibles sanciones.

		Evaluación	
<b>I. Instalaciones generales</b>			
1	Las áreas de oficina se encuentran limpias y ordenadas	SI	NO
2	Las áreas de oficina cuentan con cestos de basura	SI	NO
3	Las áreas comunes y patio se encuentran limpias ordenadas	SI	NO
4	Las áreas comunes y patios cuentan con cestos de basura	SI	NO
5	Las áreas comunes y patios cuentan con servicios de agua, luz y drenaje	SI	NO
6	Las aulas se encuentran limpias y ordenadas	SI	NO
7	Las aulas cuentan con cestos de basura	SI	NO
8	Las aulas para actividades lúdicas se encuentran limpias y ordenadas	SI	NO
9	Las aulas para actividades lúdicas cuentan con cestos de basura	SI	NO
10	Tienda o cooperativa cuenta con servicios de agua, luz y drenaje	SI	NO
11	Tienda o cooperativa se encuentra limpia y ordenada	SI	NO
12	Tienda o cooperativa cuenta con cestos de basura	SI	NO
13	El área de conserjería se encuentra limpia y ordenada	SI	NO
14	La bodega se encuentra limpia y ordenada	SI	NO
15	La bodega cuenta con cestos de basura	SI	NO
16	Los sanitarios cuentan con agua, luz y drenaje	SI	NO
17	Los sanitarios se encuentran limpios y en buen estado de operación	SI	NO
18	Realizan registro de limpieza periódica en sanitarios	SI	NO
19	Los sanitarios cuentan con jabón, papel y toallas desechables	SI	NO
20	Los sanitarios cuentan con cesto de basura por baño	SI	NO
21	Cuentan con enfermería o área para la atención médica de primer contacto	SI	NO
22	El área para la atención médica cuenta con área de interrogatorio y exploración física	SI	NO
23	Manejan medicamento controlado	SI	NO
24	En caso de que se manejen estos: se observan en buen estado	SI	NO

25	Fecha de caducidad de medicamentos vigente	SI	NO																		
<b>II. Laboratorio escolar</b>																					
26	El plantel educativo cuenta con laboratorio escolar	SI	NO																		
27	Se encuentran limpios y en buen estado de operación	SI	NO																		
28	Se tiene área restringida de almacenamiento de sustancias peligrosas	SI	NO																		
29	Se cuenta con inventario de sustancias peligrosas	SI	NO																		
30	Se tiene bitácora de registro eventos de riesgo con sustancias o residuos peligrosos	SI	NO																		
31	Se cuenta con procedimiento o método para la disposición de los residuos peligrosos	SI	NO																		
32	Datos generales de la empresa que se encarga de la disposición de residuos y/o sustancias peligrosas:	SI	NO																		
<b>III. Abastecimiento y almacenamiento de agua para uso y consumo humano</b>																					
33	Tipo de abastecimiento de agua: Red:                    Pozo:                    Pipa:																				
34	Tipo de servicio: Continuo:            Tandeo:                                    Día:                    Horario:																				
35	Tipo de depósitos de almacenamiento de agua:																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo:</th> <th>Cisterna</th> <th>Tinaco</th> <th>Pipa</th> <th>Tambos</th> <th>Otro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>No.:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Capacidad:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Tipo:	Cisterna	Tinaco	Pipa	Tambos	Otro	No.:						Capacidad:					
Tipo:	Cisterna	Tinaco	Pipa	Tambos	Otro																
No.:																					
Capacidad:																					
36	Los depósitos de almacenamiento se encuentran limpios	SI	NO																		
37	Los depósitos de almacenamiento se encuentran cubiertos	SI	NO																		
38	Los depósitos de almacenamiento cuentan con la cantidad suficiente para cubrir la demanda	SI	NO																		

39	Monitoreo de cloro residual libre en tomas y almacenamiento en agua				
	Punto de muestreo	Resultados		Horario	Observaciones
		Cl residual	pH		
40	No. Bebederos: Tomas de agua:	Condición sanitaria: Condición sanitaria:			
41	Utilizan dispensadores para agua purificada	SI	NO		
42	Los dispensadores se encuentran limpios y en buen estado	SI	NO		
43	Los garrafones llenos y vacíos se encuentran limpios y en buen estado	SI	NO		
44	Proveedor de agua purificada (marca, razón social, dirección datos de etiqueta o factura):				
<b>IV. Cocina/Preparación y manejo de alimentos</b>					
45	El plantel cuentan con un área habilitada únicamente para la preparación de alimentos	SI	NO		
46	Cuenta con servicios de agua, luz y drenaje	SI	NO		
47	El área de preparación de alimentos se encuentra limpia y ordenada	SI	NO		
48	El área de preparación de alimentos cuenta con cestos de basura en buen estado y con tapa	SI	NO		
49	El refrigerador se encuentra funcionando y es exclusivo para alimentos	SI	NO		
50	El área cuenta con estufa (s) y/o parrilla (s)	SI	NO		
51	Cuenta con un área destinada para el lavado de las materias primas	SI	NO		

52	Cuenta con estación de lavado de manos con jabón, cepillo y toallas	SI	NO															
53	Acceso controlado al área de preparación de alimentos	SI	NO															
54	<b>Condiciones sanitarias del personal que prepara o elabora alimentos:</b> Cuentan con un responsable por turno o jornada	SI	NO															
55	Su apariencia es pulcra, sin adornos, joyas, etc.	SI	NO															
56	Uso de cubrebocas	SI	NO															
57	Cabello cubierto	SI	NO															
58	Manos limpias, uñas cortas y sin esmalte	SI	NO															
59	Ausencia de personas enfermas	SI	NO															
60	<b>Manejo de alimentos:</b> Uso de desinfectantes para agua y verduras	SI	NO															
61	Las verduras y frutas se desinfectan correctamente	SI	NO															
62	Alimentos calientes son conservados a 60° C	SI	NO															
63	Alimentos fríos son conservados a 7° C o menos	SI	NO															
64	Utensilios adecuados (no de madera), limpios y en buen estado	SI	NO															
65	Se desinfectan los utensilios empleados (¿con qué frecuencia?)	SI	NO															
66	<b>Servicio de alimentos:</b> Horario y número (aproximado) de comensales por servicio: <table border="1" data-bbox="320 1599 1220 1812"> <thead> <tr> <th>Servicio:</th> <th>Desayuno</th> <th>Comida</th> <th>Colación</th> <th>Otro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Horario:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No. Comensales</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Servicio:	Desayuno	Comida	Colación	Otro	Horario:					No. Comensales						
Servicio:	Desayuno	Comida	Colación	Otro														
Horario:																		
No. Comensales																		
67	Área de servicio se encuentra limpia y ordenada	SI	NO															
68	Se dota de utensilios para el servicio de cada alimento a cada uno de los comensales	SI	NO															

69	El almacén de materias primas es un área específica	SI	NO
70	El almacén de materias primas se encuentra en buen estado	SI	NO
71	El almacén de materias primas se encuentra ordenada y con clasificación de alimentos	SI	NO
72	Se encuentran los productos almacenado en lugares secos y frescos	SI	NO
73	Las condiciones sanitarias de los empaques de materia prima se encuentran limpios e íntegros	SI	NO
74	Las latas se encuentran sin abombamientos, abollamientos, corrosión o deterioro en sus etiquetas	SI	NO
75	Los empaque de granos se encuentran secos y sin agujeros	SI	NO
76	Los empaque de granos se encuentran sin rasgaduras o mordeduras, o evidencia de deterioro por fauna nociva.	SI	NO
77	Las galletas, tortillas y panes se encuentran sin presencia de mohos	SI	NO
78	Las materias primas se encuentran dentro del periodo de caducidad.	SI	NO
79	Datos completos de proveedores de alimentos:		
80	Datos completos de proveedores de alimentos perecederos:		
<b>V. Manejo de los residuos sólidos (basura) y control de fauna nociva</b>			
81	Área designada para el depósito de residuos, separada y cubierta	SI	NO
82	Tiempo de recolección de basura:		
83	Utilizan otro método de disposición final (quema, entierro) Cuál:	SI	NO
84	Presencia de animales domésticos	SI	NO



85	Evidencia de fauna nociva	SI	NO
86	Cuenta con evidencia de control de fauna nociva (bitácoras, registros, contratos, etc.)	SI	NO
<b>VI. Sistema de alcantarillado sanitario (drenaje interno)</b>			
87	Cuenta con drenaje conectado a la red municipal (colector)	SI	NO
88	Se observa en buen estado	SI	NO
89	Su estructura evita el desbordamiento	SI	NO
90	Se perciben malos olores provenientes de las alcantarillas	SI	NO
91	Se tiene el antecedente de desbordamiento de aguas residuales	SI	NO
<b>VII. Acciones correctivas de protección contra riesgos sanitarios</b>			
Acciones correctivas inmediatas realizadas para minimizar un riesgo para la salud de la población escolar:			
Acciones de seguimiento que se requieren:			

## Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nuevo León.
- Ley Estatal de Salud.
- Reglamento Interior de la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León.
- Ley Federal de Procedimiento Administrativo
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-230-SSA1-2002, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano, requisitos sanitarios que se deben cumplir en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo.
- ACUERDO de Coordinación para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, que celebran la Secretaría de Salud, con la participación de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y el Estado de Nuevo León. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 4 de diciembre del 2023).

Si tienes dudas comunícate al Centro Integral de Servicios

Tel. 8181307020

[cis.ventanilla@saludnl.gob.mx](mailto:cis.ventanilla@saludnl.gob.mx)

Av. Chapultepec N° 1836, Colonia Jardín Español, CP. 64820, Monterrey,  
Nuevo León